



GLOSARIO DE COCINA: ESPAÑOL-ALEMÁN

Elaborado por.MSc. Manuel Arce Pardo

GLOSARIO DE COCINA: ESPAÑOL-ALEMÁN

LISTA DE VERBOS MAS USADOS EN COCINA Y GASTRONOMIA.

LISTE DER GEBRÄULICHSTEN VERBEN IN DER KÜCHE UND GASTRONOMIE.

ESPAÑOL

ABRILLANTAR
ACARAMELAR
AHUMAR
APLSTAR
AROMATIZAR
ASAR
ASUSTAR
AZUCARAR
BAÑAR
BATIR
BRASEAR
BULLIR
CLARIFICAR
COCER

COCINAR
COLAR
COLGAR
CONGELAR
CONSERVAR
CRIBAR
CHAMUSCAR
CUBRIR
DECORAR
DERRETIR
DESENRROLLAR
DESGRASAR
DESHUESAR
DESOLLAR
DESPELLEJAR
DESPUMAR

DEUTSCH

ÜBERGLÄNZEN
KARAMELISIEREN
RÄUCHERN
PÜRIEREN
PARFÜMIEREN
GRILLEN
ABSCHRECKEN
KANDIEREN
AUSBACKEN, ÜBERZIEHEN, ÜBERGIEßEN
SCHLAGEN, AUFSCHLAGEN
SCHMOREN
SIEDEN
KLÄREN
KOCHEN, EINKOCHEN, DÜNSTEN (AL VAPOR), AUSBACKEN (TOTALMENTE).
KOCHEN, ÜBERBRÜHEN (EN EXCESO).
DURCHSIEHEN, PASSIEREN
ABHÄNGEN (CARNES PARA SECARLAS)
EINFRIEREN
KONSERVIEREN, EINLEGEN (EN CURTIDO)
SCHWINGEN, DURCHSIEHEN
ABSENGEN
BELEGEN
GARNIEREN, DEKORIEREN
AUSLASSEN, SCHMELZEN, DURCHSCHMELZEN
AUSROLLEN
ENTFETTEN
AUSBEINEN
ABZIEHEN
PELLEN
ABSCHÄUMEN

DESTILAR
DESTRIPAR
EMPANIZAR
ENCURTIR
ENSARTAR
ENVAINILLAR
ENVOLVER
ESCABECHEAR
ESCALFAR
ESPESAR
ESPOLVOREAR
ESPUMAR
ESTOFAR
EVAPORAR
EXPRIMIR
FERMENTAR
FILETEAR
FILTRAR
FLAMEAR
FREGAR
FREIER
FUNDIR
GARRAPIÑAR
GLASEAR
GRATINAR
GUISAR
HELAR
HERVIR
HORNEAR
INCRUSTAR
LEVANTAR
LIMPIAR
MECHAR
MOLER
NAPEAR
PERFUMAR
PROBAR
QUEMAR
RASPAR
RECALENTAR
REDUCIR
REGAR
RELLENAR
REMOJAR
REQUEMAR
REVESTIR

ABZIEHEN
AUSNEHEMEN
PANIEREN
BEIZEN, EINLEGEN, MARINIEREN
ABSTECHEN
VANILLIEREN
EINHÜLLEN (EN UNA MASA DE HARINA)
PÖKELN
POCHIEREN
ANDICKEN
BESTÄUBEN
ABSCHÄUMEN
SCHMOREN
ABDÄMPFEN
AUSPRESSEN
GÄREN
FILIEREN, FILETIEREN
DURCHSEIHEN
FLAMBIEREN, ABFLÄMMEN (LIGERAMENTE)
ABWASCHEN, SCHWENKEN (VEGETALES, CARNES)
BRATEN, FRITIEREN (CON MUCHA GRASA)
AUSLASSEN, SCHMELZEN, DURCHSCHMELZEN
KANDIEREN
GLASIEREN
GRATINIEREN
KÖCHELN
EINFRIEREN
ABKOCHEN, KOCHEN, ABWÄLLEN, SIEDEN
BACKEN
ÜBERKRUSTEN
AUFSCHLAGEN
PUTZEN
SPICKEN
MAHLEN
NAPPIEREN
PARFÜMIEREN
ABSCHMECKEN, DURCHPROBIEREN
ANBRENNEN
RASPELN
AUFKOCHEN
REDUZIEREN
ÜBERGIEßEN
FARCIEREN
QUELLEN (GRANOS ANTES DE COCINARLOS)
ABBACKEN
ÜBERZIEHEN

REZUMAR
SALAR
SALTEAR
SELLAR
SERVIR
SOBREASAR
TEMPLAR
TOSTAR
TRASUDAR
TRINCHAR
UNTAR
VACIAR
VOLTEAR

ANSCHWITZEN, SCHWITZEN
SALTZEN, PÖKELN
SAUTIEREN
ANBRATEN
BEDIENEN, SERVIEREN
ÜBERBACKEN
ABLÖSCHEN
RÖSTEN, EINBRENNEN
SCHWITZEN
TRANCHIEREN
REIBEN, MEHLIEREN (CON HARINA)
AUSSTECHEN
SCHWENKEN

INSTRUMENTOS DE COCINA / KÜCHENGERÄTE.

ESPAÑOL

ABRELATAS
ASADOR
BALANZA DE ALIMENTOS
CAFETERA ELECTRICA
CALDERO
COLADOR
COMBINADA DE COCINA
CORTADORA DE FRUTAS Y VEGETALES
CUBIERTOS
CUCHARON
CUCHILLO DE COCINA
ESCOBILLA DE HACER MERENGUES
ESPUMADERA
EXPRIMIDOR DE LIMONES
FOGON
FUENTE
GRILL
GUAYO
HORNILLA
LICUADORA DE MANO
MAQUINA DE MOLER
MAQUINA FRIEGAPLATOS
MEDIDOR O VASO GRADUADO
MICROWAVE
MOLDE
MULTIEQUIPO DE COCINA
NEVERA
OLLA
OLLA DE PRESION
PALETA PARA COCINAR
SACACORCHOS
SARTEN
TABLILLA PARA CORTAR

DEUTSCH

DOSSSENÖFFNER (m)
GRILL (m)
KÜCHENWAAGE (f)
KAFFEAUTOMAT (m), KAFFEEMASCHINE (f)
TOPF (m)
SIEB (n)
KÜCHENMASCHINE (f)
RASPEL (f)
BESTECK (n)
SCHÖPLÖFFEL (m)
KÜCHENMESSER (n)
SCHNEEBESEN (m)
SCHAUMKELLE (f)
ZITRONENPRESSE (f)
HERD (m)
SCHÜSSEL (f)
GRILL (m)
SIEB (n)
HERD (m)
RÜHRGERÄT (n)
FLEISCHWOLF (m)
GESCHIRRSPÜLER (m)
MEßBECHER
MIKROWELLENGERÄT
BACKBLECH (n), BACKFORM (f)
KÜCHENMASCHINE (f)
KÜHLSCHRANK (m)
TOPF (m)
SCHNELLKOCHTOPF (m), SCHNELLTOPF (m)
KOCKLÖFFEL (m)
KORKENZIEHER (m)
PFANNE (f)
BRETCHEN (n)

TETERA
TOSTADORA
VAJILLA

KESSEL (m)
TOASTER (m)
GESCHIRR (n)

CONDIMENTOS / GEWÜRZE

Español	Inglés	Francés	Alemán
Alcaparras	capers	câpres	Kaper (f)
Anis	anise	anis	Anis (m)
Azafrán	saffron	safran	Safran (m)
Canela	cinamon	cannelle	Zimt (m)
Cardamón	cardamom	cardamome	Kardamon (m),(n)
Clavo de olor	clove	clou de girofle	Gewürznelke (f)
Comino	caraway	cumin	Kümmel (m)
Curry	curry	curry	Curry (m)
Grano de mostaza	mustard seed	grain de moutarde	Senfkorn (n)
Hoja de laurel	bay laurel	laurier	Lorbeerblatt (n)
Jenjibere	ginger	gingembre	Ingwer (m)
Nuez moscada	nutmeg	noix de muscade	Muskatnuss (f)
Pimentón	allspice	piment	Piment (m)
Pimentón dulce	pod pepper	paprika	Paprika (m)
Pimienta blanca/negra	white/black pepper	poivre blanc/noir	Pfeffer weiß/schwarz
Pimienta de Cayenne	cayenne pepper	poivre de Cayenne	Cayennepfeffer (m)
Sal	salt	sel	Salz (m)
Vainilla	vanilla	vanille	Vanille (f)

VERDURAS / GEMÜSE

Vegetales de hojas

Acelga
Achicoria
Berro amargo
Endibia, escarola
Espinaca
Lechuga de ensalada
Lechuga flamenca
Lechuga silvestre
Lechuga

Frutas vegetales

Aguacate
Ají pimiento
Berenjena
Calabacín
Calabaza
Maíz
Melón
Pepino
Tomate

Leguminosas

Chicharo
Frijol
Garbanzo
Lenteja
Pettit pois

Blattgemüse

Mangold (m)
Chicoree (f)
Brunnenkresse (f)
Endivie (f)
Spinat (m)
Schnittsalat (m)
Kopfsalat (m)
Feldsalat (m)
Grünsalat (m)

Fruchtgemüse

Avocado (m)
Paprikaschote (f)
Aubergine (f)
Zucchini (f)
Kürbis (m)
Mais (m)
Melone (f)
Gurke (f)
Tomate (f)

Hülsenfrüchte

Erbse (f)
Bohne (f)
Saubohne (f)
Linse (f)
Grünbohne (f)

Vegetales en forma de col

Brocolí
Col de Bruselas
Col de Milán
Col rizada
Col roja/morada
Colblanca
Coliflor
Colrabí

Hongos

Camaseca o cabrito
Champiñon
Robellón
Trufa

Kohlgemüse

Broccoli (m)
Rosenkohl (m)
Grünkohl (m)
Wirsing (m)
Rotkohl/ Blaukohl (m)
Weißkohl (m)
Blumenkohl (m)
Kohlrabi (m)

Pilze

Pfifferling (m)
Champignon (m)
Steinpilz (m)
Trüffel (f)

HIERBAS AROMATICAS

KÜCHENKRÄUTER

Español

Inglés

Francés

Alemán

Ajo	garlic	ail	Knoblauch (m)
Albaca	basil/sweet basil	basilie	Basilikum (n)
Apio de montaña	lovage / love parsley	liseche/ache de montagne	Liebstöckel (m)
Aspérula	woodruff/	aspérule odorante	Maggikraut (n)
Cebolleta	chives	aboulette	Waldmeister (m)
Eneldo	dill	aneth	Schnittlauch (m)
Estragón	tarragon	estragon	Dill (m)
Mejorana	sweet marjoran	marjolaine	Estragon (m)
Menta	peppermint	menthe	Majoran (m)/ Wurskraut (n)
Perejil	parsley	persil	Pfefferminze (f)
Perifollo	chervil	cerfeuil	Petersilie (f)
Pimpinela	pimpinell	pimprenelle	Kerbel (m) Suppenkraut (n)
Rábano	horse-radish	raifort	Pimpinelle (f)
Romero	rosemary	romarin	Meerrettich (m)
rusticano			Rosmarin (m)
Saborija	summer savory	sariette	Borretsch (m) Gurkenkraut (n)
Salvia	sage	sauge	Salbei (m)
Tomillo	thyme	thym	Thymian (m)
	woodrowel		

FRUTAS

OBST

Español	Inglés	Francés	Alemán
Albaricoque	apricot	abricot	Aprikose (f)
Almendra	almond	amande	Mandel (f)
Arándano	bilberry/blueberry	myrtille	Heidelbeere (f)
Arándano rojo	cranberry	airelle rouge	Preiselbeere (f)
Avellana	hazelnut	noisette	Hasenuss (f)
Cereza	cherry	cerise	Kirsche (f)
Ciruela	plum	prune	Pflaume (f)
Dátil	date	datte	Dattel (f)
Frambuesa	raspberry	framboise	Himbeere (f)
Fresa	strawberry	fraise	Erdbeere (f)
Granada	pomegranate	grenade	Granatapfel (m)
Grosella	red currant	groseille	Johannisbeere (f)
Higo	fig	figue	Feige (f)
Kiwi	kiwi	kiwi	Kiwi (f)
Lima	lime	limon	Limone (f)
Limón	lemon	citron	Zitrone (f)
Mandarina	mandarine	mandarine	Mandarine/Clementine (f)
Mango	mango	mangue	Mango (e)
Manzana	apple	pomme	Apfel (m)
Melocotón	peach	pêche	Pfirsich (m)
Nuez	walnut	noix	Walnuss (f)
Pera	pear	poire	Birne (f)
Piña	pineapple	ananas	Ananas (f)
Plátano	banana	banane	Banane (f)
Membrillo	quince	coing	Quitte (f)
Toronja	grapefruit	pamplemusse	Pampelmuse (f)
Uva	grape	raisin	Weintraube (f)
Zarzamora	blackberry	myrtille	Brombeere

Nota: El resto de las frutas tropicales de nuestro país no son traducibles, por lo que mantienen su nombre original.

CARNES / FLEISCH

Carne de cerdo

Corazón
Filetes
Hígado
Jamoncillo (de la paleta)
Lacón
Lomo
Paleta
Panza
Pata
Pierna
Riñón
Tocino

Schweinefleisch

Herz (n)
Filets (n)
Leber (f)
Vorder Schinken (m)
Eisbein (n)
Kamm, Lendenstück (n)
Läufer (m)
Bauch (m)
Pfote (f)
Keule (m)
Niere (f)
Speck (m)

CARNE DE RES

Cogote
Costilla
Paleta
Pecho
Pierna

RINDFLEISCH

Kamm
Rippe (f)
Bug
Brust (f)
Keule (f)

CARNE DE TERNERA

Filetes
Lomo
Paleta
Palomilla
Picadillo

KALBFLEISCH

Filets (n)
Rücken (m)
Bug (m)
Kasseler (n)
Hackfleisch (n)

Punta de pierna
Sobrelomo

Haxe (f)
Hals (m)

CORDERO O CARNERO

LAMM- ODER HAMMELFLEISCH

Chuleta
Filete
Lomo
Paleta
Pierna
Sobrelomo

Kotelett (n), T-Bone Steak
Lende (f)
Kamm (m)
Bug (m)
Keule (f)
Hals (m)

AVES DE CAZA

WILDGEFLÜGEL

Bocada, Chocha
Codorniz
Faisán
Paloma
Pato salvaje
Perdiz

Schnepfe (f)
Wachtel (f)
Fasan (m)
Taube (f)
Wildente
Rebhuhn (n)

AVES DE CORRAL

HAUSGEFLÜGEL

Ganso
Paloma
Pato
Pavo, guanajo
Pollo

Gans (f)
Taube (f)
Ente (f)
Truthahn (m), Puter (m)
Hähnchen (n)

ANIMALES DE CAZA

Alce
Ciervo
Conejo
Jabato, jabalí
Liebre
Puerco jíbaro
Venado

PECES

Anguila
Abadejo
Lenguado
Trucha
Mero
Arenque
Esturión, lucio
Bacalao
Carpa
Salmón
Barbo, salmonete
Cherna
Anchoa, boquerón
Abadejo eglefino
Suela
Rodaballo, robalo
Atún
Tiburón
Pez espada
Emperador

WILD

Elch (m)
Hirsch (m)
Kaninchen (n)
Frischling (m)
Hase (f)
Wildschwein (n)
Reh (n)

FISCHE

Aal (m)
Dorsch (m)
Flunder (f), Seezunge (f)
Forelle (f)
Heilbutt (m)
Hering (m)
Hecht (m)
Kabeljau (m)
Karpfen (m)
Lachs (m)
Rotbarsch (m)
Barsch (m)
Sardelle (f), Sprotte (f)
Schellfisch (m)
Scholle (f)
Steinbutt (m)
Tunfisch (m)
Heifisch (m)
Schwertfisch (m)
Kaiserfisch (m)

CRUSTACEOS

Camarón
Cangrejo de río
Cangrejo
Gamba
Langosta
Langostino

MOLUSCOS

Caracol de tierra
Cobo
Ostra
Pulpo, calamar

KREBSTIERE

Krabbe (f)
Flusskrebs (m)
Krebs (m)
Garnele (f)
Languste (f)
Hummer (m)

SCHALTIERE

Muschel (f)
Seemuschel (f)
Auster (f)
Tintenfisch (m)