

Unit 8 In the kitchen

ingredient [ɪn'ɡri:dɪənt]	Zutat
tasty ['teɪstɪ]	schmackhaft
to store (AE) [stɔ:]	lagern, speichern
economic [i:kə'nɒmɪk]	ökonomisch, wirtschaftlich
hygienic [haɪ'dʒi:nɪk]	hygienisch
efficiently [ɪ'fɪʃəntli]	effizient

A Types of food and preparation methods

bay leaf, <i>p.l.</i> bay leaves ['beɪ ,li:f, ,li:vz]	Lorbeerblatt
beef [bi:f]	Rindfleisch
carrot ['kærət]	Karotte
cauliflower ['kɒlɪ,flaʊə]	Blumenkohl
cod [kɒd]	Kabeljau
courgette [kɔ:'ʒet]	Zucchini
duck [dʌk]	Ente
game [geɪm]	Wild
garlic ['gɑ:lɪk]	Knoblauch
ginger ['dʒɪndʒə]	Ingwer
lamb [læm]	Lamm
leek [li:k]	Lauch
lobster ['lɒbstə]	Hummer
onion ['ʌnjən]	Zwiebel
parsely ['pɑ:sli]	Petersilie
peach [pi:tʃ]	Pfirsich
pear [peə]	Birne
peppercorn ['pepəkɔ:n]	Pfefferkorn
pork [pɔ:k]	Schweinefleisch
prawn [prɔ:n]	Krabbe
shrimp [ʃrɪmp]	Garnele
thyme [taɪm]	Thymian
trout, <i>p.l.</i> trout [traʊt]	Forelle
tuna ['tju:nə]	Thunfisch
turkey ['tɜ:kɪ]	Truthahn
veal [vi:l]	Kalbfleisch
venison ['venɪsən]	Rotwild
seafood ['si:fu:d]	Meeresfrüchte
spice [spaɪs]	Gewürz
to braise [breɪz]	schmoren
to roast [rəʊst]	braten, rösten
to stew [stju:]	dünsten
thinly sliced [θɪnli'slaɪst]	dünn geschnitten
stock [stɒk]	Brühe, Fond
clove [kləʊv]	(Knoblauch-)Zehe; Gewürznelke
gravy ['ɡreɪvɪ]	(Braten-)Soße
to peel [pi:l]	schälen
to whisk [wɪsk]	(schaumig/steif) schlagen
vinegar ['vɪnɪɡə]	Essig
cooked [kʊkt]	gar
to stud [stʌd]	spicken
oven ['ʌvən]	(Back-)Ofen
dumpling ['dʌmplɪŋ]	Kloß, Knödel

sour cream [ˌsaʊə 'kri:m]	saure Sahne
to pour [pɔ:]	gießen
to strain [streɪn]	abgießen
to season [ˈsi:zn]	würzen
mixing bowl [ˈmɪksɪŋ ˌbəʊl]	Rührschüssel
to simmer [ˈsɪmə]	sieden, köcheln
to drop [drɒp]	fallen (lassen)
marinade [ˌmæriˈneɪd]	Marinade
to cover [ˈkʌvə]	abdecken, bedecken
plastic wrap [ˌplæstɪk ˈræp]	Plastikfolie
liquid [ˈlɪkwɪd]	Flüssigkeit
to turn [tɜ:n]	umdrehen, wenden
biscuit [ˈbɪskɪt]	Keks
to concentrate [ˈkɒnsəntreɪt]	(sich) konzentrieren
recipe [ˈresɪpɪ]	Rezept
julienned [ˌdʒu:lɪˈend]	in schmale Streifen geschnitten
bundle [ˈbʌndl]	Bündel
tablespoon [ˈteɪblspu:n]	Esslöffel
sugar [ˈʃʊɡə]	Zucker
measure [ˈmeʒə]	Maß(-einheit)
weight [weɪt]	Gewicht
cut [kʌt]	Stück
belly [ˈbelɪ]	Bauch
breast [brest]	Brust
loin [lɔɪn]	Lende
rib [rɪb]	Rippe
rump [rʌmp]	Hinterteil/-backen, Rump-
saddle [ˈsædl]	Rücken(-stück)

B Kitchen equipment and utensils

tool [tu:l]	Werkzeug, Gerät
blade [bleɪd]	Klinge
spatula [ˈspætjələ]	Pfannenwender, Spachtel
to spread (spread, spread) [spred, spred, spred]	verteilen
to smooth [smu:θ]	glätten
ladle [ˈleɪdl]	Schöpflöffel
grater [ˈgreɪtə]	Küchenreibe
baking tray [ˈbeɪkɪŋ ˌtreɪ]	Backblech
food processor [ˈfu:d ˌprəʊsesə]	Küchenmaschine
meat hammer [ˈmi:t ˌhæmə]	Fleischklopfen
pie dish [ˈpaɪ ˌdɪʃ]	Auflaufform
sieve [sɪv]	Sieb
skewer [skjʊə]	Spieß
whisk [wɪsk]	Schneebeesen
wooden spoon [ˌwʊdn ˈspu:n]	Holzlöffel
raw [rɔ:]	roh, ungekocht
tender [ˈtendə]	zart

C Kitchen organisation and safety

to ensure [ɪnˈʃʊ:]	sicherstellen, garantieren
adequate [ˈædɪkwət]	angemessen, ausreichend
sanitary [ˈsænɪtrɪ]	hygienisch, sanitär
to represent [ˌreprɪˈzent]	repräsentieren, vertreten
day to day operation [ˌdeɪtədeɪ ˌɒpəˈreɪʃn]	alltäglicher Ablauf

temporary [ˈtɛmprəri]	vorübergehend, Aushilfs-
dishes [ˈdɪʃɪz]	Geschirr
to mention [ˈmenʃn]	erwähnen, nennen
entremetier [ˌɒntrəmetrɪˈeɪ]	Gemüsekoch/-köchin
garde manger [ˌgɑː ˈmɒnʒeɪ]	Kalkoch/-köchin
grilladin [ˌgrɪːjɑːˈdæŋ]	Grillkoch/-köchin
patissier [pæˌtɪsɪˈeɪ]	Süßspeisenkoch/-köchin
poissonier [ˌpɔːsɒnɪˈeɪ]	Fischkoch/-köchin
potagier [pɒˌtɑːʒɪˈeɪ]	Suppenkoch/-köchin
saucier [ˌsəʊsɪˈeɪ]	Soßenkoch/-köchin
involved [ɪnˈvɒlvɪd]	beteiligt sein
storage [ˈstɔːrɪdʒ]	Lager(-ung)
to obey [əʊˈbeɪ]	sich halten an, befolgen
precaution [ˌpriːkəʊʃn]	Vorsichtsmaßnahme
personal belongings [ˌpɜːsənl ˈbɪləŋɪŋz]	persönliches Eigentum, persönliche Sachen
locker [ˈlɒkə]	Schließfach
protection [prəˈtektʃn]	Schutz
machinery [məʃɪːnəri]	Maschinen, Apparat
soapy [ˈsəʊpɪ]	Seifen-, seifig
to remove [rɪˈmuːv]	entfernen
grease [ɡriːs]	Fett
to rinse [rɪns]	(ab-)spülen
disinfectant [ˌdɪsɪnˈfektənt]	Desinfektionsmittel
disposable towel [dɪˌspəʊzəbl ˈtaʊəl]	Einmalhandtuch
thoroughly [ˈθɒrəʊli]	gründlich
safety sign [ˈseɪftɪ saɪn]	Sicherheitsschild/-hinweis
Advanced material	
to avoid [əˈvɔɪd]	vermeiden
decision [dɪˈsɪʒn]	Entscheidung
frozen [ˈfrəʊzn]	gefroren, Gefrier-
to place an order [ˌpleɪs ən ˈɔːdə]	bestellen
specification [ˌspesɪfɪˈkeɪʃn]	Angabe
to compare [kəmˈpeə]	vergleichen
spoilage [ˈspɔɪlɪdʒ]	Verdorbenes; Verschwendung; Makulatur
wasted [ˈweɪstɪd]	verschwendet, vergeudet
standing order [ˌstændɪŋ ˈɔːdə]	Dauerauftrag
shelf, pl. shelves [ʃelf; ʃelvz]	Regal
packaging [ˈpækɪdʒɪŋ]	Verpackungsmaterial
sharp [ʃɑːp]	scharf
portion [ˈpɔːʃn]	Portion