



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt „Europejskie kwalifikacje normą XXI w. – zagraniczne staże zawodowe dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych z terenu powiatu biełchatowskiego” realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER)

Słownik branżowy – branża gastronomiczna

Słownik terminów gastronomicznych

blanszować – blanchieren

ciąć – [zer]stückeln

dodawać / (dokładać) cukru, soli – hinzutun

dodawać /(dokładać) cukru, soli – zugeben

doprawić – würzen

doprawić pieprzem – pfeffern

doprowadzać do wrzenia – zum Kochen bringen

doprowadzać do wrzenia – aufkochen

dusić – schmoren

dusić – dünsten

dusić – dämpfen

dusić (pieczeń) – schmoren

duszony – gedünstet

faszerować pieróg mięsem – eine Pirogge mit Fleisch füllen

faszerowany – gefüllt

gotować – kochen

gotować na parze – mit Dampf kochen

gotować na wolnym ogniu – auf kleiner Flamme kochen

gotowany – gekocht

kroić – schneiden

kroić cebulę – Zwiebel schneiden f

kroić coś na kawałki – etwas in Stücke schneiden

kroić coś na plasterki – etwas in Scheiben schneiden

kroić coś w kostkę – etwas in Würfel schneiden

marynowany – mariniert

miażdżyć – zerquetschen
miażdżyć – zerdrücken
mieszać – rühren
mieszać – verrühren
mieszać coś z czymś – etwas mit etwas mischen
mieszać coś z czymś – etwas mit etwas vermischen
miksować – mixen
miksować – mischen
na mocnym ogniu – bei starker Hitze
na słabym ogniu – bei schwacher Hitze
na słabym ogniu – bei geringer Hitze
na średnim ogniu – bei mittlerer Hitze
nadziewać / faszerować – füllen
nadziewać coś czymś – etwas mit etwas füllen
nakryć do stołu – den Tisch decken
obierać (jajko) – [ab]pellen
obierać (ze skórki, z łupin) – [ab]schälen
obierać ziemniaki – Kartoffeln schälen f
odgrzać zupę – Suppe warm machen f
odparować – verdunsten
odparować – verdampfen
opłukać – spülen
opłukać – abwaschen
osłodzić – versüßen
panierowany – paniert
piec – backen
piec ciasto – Kuchen backen
posypać cukrem – mit Zucker bestreuen

przygotowywać jedzenie – Essen zubereiten n
przynieść na tacy – auf dem Tablett bringen
przyprawić – etwas mit etwas würzen
przyprawić – etwas mit etwas anmachen
rozdrabniać – zerkleinern
rozgotowany – zerkocht
rozgotowany – verkocht
rozgotowywać – zerkochen
rozgotowywać – verkochen
rozmrażać – auftauen
rozpuszczać – verdünnen
rozwalkować ciasto – den Teig rollen
siekać – hacken
smakować – schmecken
smarować chleb – Brot schmieren n
smażyć – braten
solić – salzen
solić (w celu przyprawienia) – salzen
solić (w celu zakonserwowania) – einsalzen
surowy – roh
topić – schmelzen
ubijać – schlagen
ugotować się – garen
ugotować się – gedämpft werden
ugotować się – gedünstet werden
wędzić (ryby, wędliny) – räuchern
wędzić (wędlina) – geräuchert werden

zagęszczać – eindicken

zapiękać – überbacken

Mięsa i wędliny – słowniczek tematyczny

baranina – Hammelfleisch n

befsztyk – Beefsteak n

befsztyk tatarski – Tatarbeefsteak n

boczek – Speck m

boczek wędzony – Räucherspeck m

cielęcina – Kalbfleisch n

drób – Geflügel n

dziczyzna – Wild n

dziczyzna – Wildfleisch n

gęsi smalec – Gänseschmalz n

golonka – Eisbein n

jagnięcina – Lammfleisch n

kiełbasa – Wurst f

kurczak – Hähnchen n

łopatka – Schulter f

baranina – Hammelfleisch n

befsztyk – Beefsteak n

befsztyk tatarski – Tatarbeefsteak n

boczek – Speck m

boczek wędzony – Räucherspeck m

cielęcina – Kalbfleisch n

drób – Geflügel n

dziczyzna – Wild n

dziczyzna – Wildfleisch n
gęsi smalec – Gänseschmalz n
golonka – Eisbein n
jagnięcina – Lammfleisch n
kiełbasa – Wurst f
kurczak – Hähnchen n
łopatka – Schulter f
mięso – Fleisch n
mięso rosółowe – Suppenfleisch n
mięso z królika – Kaninchenfleisch n
ozór – Zunge f
parówka – Würstchen n
pasztet – Pastete f
pasztetówka – Leberwurst f
polędwica – Filet n
polędwica (mięso) – Lende f
polędwica (mięso) – Filet n
polędwica (pieczeń) – Lendenbraten m
przepiórka – Wachtel f
rumsztyk – Rumpsteak n
salami – Salami f
salceson – Presskopf m
sarnina – Rehfleisch n
słonina – Speck m
smalec – Schmalz n
sznycel – Schnitzel n
szynka – Schinken m
szynka gotowana – Kochschinken m

wątroba – Leber f

wątrobianka – Leberwurst f

wieprzowina – Schweinefleisch n

wołowina – Rindfleisch n

żeberka – Rippchen f