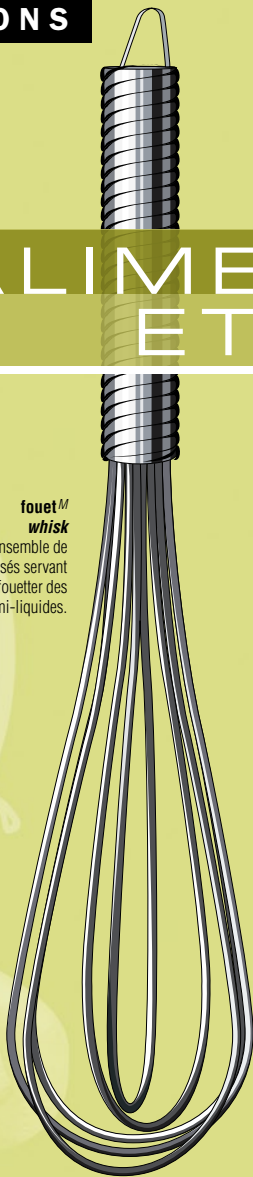


ALIMENTATION ET CUISINE

FRANÇAIS
ANGLAIS

fouet^M
whisk

Ustensile composé d'un ensemble de fils d'acier recourbés et croisés servant à mélanger, à battre ou à fouetter des ingrédients liquides ou semi-liquides.



oignon^M vert
green onion

Oignon doux cueilli avant maturité, généralement vendu en bottes avec sa tige. On le mange souvent cru en salade ou, cuit, dans les sautés.



LE DICTIONNAIRE
VISUEL
DÉFINITIONS

Jean-Claude **Corbeil**
Ariane **Archambault**

ALIMENTATION ET CUISINE

FRANÇAIS
ANGLAIS

QUÉBEC AMÉRIQUE

REMERCIEMENTS

Nous tenons à exprimer notre plus vive reconnaissance aux personnes, organismes, sociétés et entreprises qui ont généreusement accepté de relire les définitions et, au besoin, de proposer des modifications pour en améliorer la précision.

Arcand, Denys (réalisateur); Audet, Nathalie (Radio-Canada); Beaudouin, Yves (UQAM); Beaudry, Jean (Service de police de Longueuil); Beaulieu, Jacques (Centre de formation de l'automobile de Sainte-Thérèse); Borgeleau, André (astronome); Bugnet-Buchwalter, Marie-Odile (Bibliothèque de la Faculté de musique, Université de Montréal); Butler, Philip (Musée Stewart); Christian, Ève (consultante en météorologie); Delorme, Michel (Biodôme de Montréal); Deschamps, Laurent; Desjardins, Jean-Pierre (UQAM); Doray, Francine (Hydro-Québec); Doyon, Philippe (ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs); Dupré, Céline (terminologie); Dupuis, Laval (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Faucher, Claude (Communications Transcript/CN); Fournier, Jacques (Éditions Roselin); Gagnon, Roger (astronome); Garceau, Gaétan (Centre de formation de l'automobile de Sainte-Thérèse); Harou, Jérôme (École des métiers de la construction de Montréal); Lachapelle, Jacques (École d'architecture, Université de Montréal); Lafleur, Claude (journaliste scientifique); Lapierre, Robert (chef machiniste); Le Tirant, Stéphane (Insectarium de Montréal); Lemay, Lucille (Centre de tissage Leclerc); Lemieux-Bérubé, Louise (Centre des textiles contemporains de Montréal); Lévesque, Georges (urgentologue); Marc, Daniel (École des métiers de la construction de Montréal); Marchand, Raymond G. (Université Laval); Martel, Félix (conseiller en infrastructure informatique); McEvoy, Louise (Les services linguistiques d'Air Canada); Michotte, Pierre (Institut maritime du Québec); Morin, Nadia (Centre de formation, Service de sécurité incendie de Montréal); Mosimann, François (Université de Sherbrooke); Neveu, Bernard (UQTR); Normand, Denis (consultant en télécommunication); Ouellet, Joseph (École des métiers de la construction de Montréal); Ouellet, Rosaire (Centre de formation professionnelle, Campus Cowansville); Papillon, Mélanie (ingénieure aéronautique); Paquette, Luc (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Paradis, Serge (Pratt & Whitney); Parent, Serge (Biodôme de Montréal); Prichonnet, Gilbert (UQAM); Rancourt, Claude (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Revéret, Jean-Pierre (UQAM); Robitaille, Jean-François (Université Laurentienne, Ontario); Ruel, Jean-Pierre (Service correctionnel Canada); Thériault, Joël.

Le Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine a été conçu et créé par



Les Éditions Québec Amérique inc.

329, rue de la Commune Ouest, 3^e étage
Montréal (Québec) H2Y 2E1 Canada
T 514.499.3000 F 514.499.3010

© Les Éditions Québec Amérique inc., 2009. Tous droits réservés.
Il est interdit de reproduire ou d'utiliser le contenu de cet ouvrage, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit – reproduction électronique ou mécanique, y compris la photocopie et l'enregistrement – sans la permission écrite de Les Éditions Québec Amérique inc.

Nous remercions l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition (PADIE) pour nos activités d'édition.

Les Éditions Québec Amérique tiennent également à remercier les organismes suivants pour leur appui financier :

Conseil des Arts
du Canada



Canada Council
for the Arts



Gouvernement du Québec - Programme de crédits d'impôts pour l'édition de livres - Gestion SODEC.

Les Éditions Québec Amérique bénéficient du programme de subvention globale du Conseil des Arts du Canada. Elles tiennent également à remercier la SODEC pour son appui financier.

Imprimé et relié à Singapour
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 12 11 10 09
PO 399, Version 3.5.1
www.quebec-amerique.com

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada
Corbeil, Jean-Claude, 1932-

Le dictionnaire visuel définitions français/anglais :
alimentation et cuisine
Comprend un index.

Comprend du texte en anglais.

ISBN 978-2-7644-1100-1

1. Alimentation - Dictionnaires français. 2. Cuisine - Appareils et matériel - Dictionnaires français. 3. Français (Langue) - Dictionnaires anglais. 4. Dictionnaires illustrés français.
I. Archambault, Ariane, 1936-2006. II. Titre.

RA784.C67 2009 613.203 C2009-940285-8

Dépôt légal : 2009
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada

Dans la même série :

- Arts et architecture
- Règne animal
- Être humain

DIRECTION

Éditeur : Jacques Fortin
Auteurs : Jean-Claude Corbeil et Ariane Archambault
Directeur éditorial : François Fortin
Rédactrice en chef : Anne Rouleau
Designer graphique : Anne Tremblay

MISE EN PAGE

Pascal Goyette
Danielle Quinty
Émilie Corriveau
Mélanie Giguère - Gilbert
Prémontage : Émilie Bellemare
Sonia Charette

PRODUCTION

Nathalie Fréchette
Josée Gagnon

DOCUMENTATION

Gilles Vézina
Kathleen Wynd
Stéphane Batigne
Sylvain Robichaud
Jessie Daigle

RECHERCHES TERMINOLOGIQUES

Jean Beaumont
Catherine Briand
Nathalie Guillo

GESTION DES DONNÉES

Programmeur : Éric Gagnon
Josée Gagnon

DÉFINITIONS FRANÇAISES

Catherine Briand
Hélène Gauthier
Nathalie Guillo
Anne Rouleau

RÉVISION

Marie-Nicole Cimon
Catherine Gendreau
Liliane Michaud
Sophie Ballarín

ILLUSTRATION

Direction artistique : Jocelyn Gardner
Jean-Yves Ahern
Rielle Lévesque
Alain Lemire
Mélanie Boivin
Yan Bohler
Claude Thivierge
Pascal Bilodeau
Michel Rouleau
Anouk Noël
Carl Pelletier
Raymond Martin

PRÉIMPRESSION

Karine Lévesque
François Hénault
Julien Brisebois
Patrick Mercure

CONTRIBUTIONS

QA International remercie les personnes suivantes pour leur contribution au présent ouvrage :

Jean-Louis Martin, Marc Lalumière, Jacques Perrault, Stéphane Roy, Alice Comtois, Michel Blais, Christiane Beauregard, Mamadou Togola, Annie Maurice, Charles Campeau, Mivil Deschênes, Jonathan Jacques, Martin Lortie, Frédéric Simard, Yan Tremblay, Mathieu Blouin, Sébastien Dallaire, Hoang Khanh Le, Martin Desrosiers, Nicolas Oroc, François Escalmel, Danièle Lemay, Pierre Savoie, Benoît Bourdeau, Marie-Andrée Lemieux, Caroline Soucy, Yves Chabot, Anne-Marie Ouellette, Anne-Marie Villeneuve, Anne-Marie Brault, Nancy Lepage, Daniel Provost, François Vézina, Guyline Houle, Daniel Beaulieu, Sophie Pellerin, Tony O'Riley, Mac Thien Nguyen Hoang, Serge D'Amico.

PRÉSENTATION

POLITIQUE ÉDITORIALE

Le *Dictionnaire Visuel* fait l'inventaire de l'environnement matériel d'une personne qui participe au monde industrialisé contemporain et qui doit connaître et utiliser un grand nombre de termes spécialisés dans des domaines très variés.

Il est conçu pour le grand public, répondant aux besoins de toute personne à la recherche de termes précis et sûrs, pour des raisons personnelles ou professionnelles fort différentes : recherche d'un terme inconnu, vérification du sens d'un mot, traduction, publicité, enseignement des langues, etc.

Ce public cible a guidé le choix du contenu du *Dictionnaire Visuel* : réunir en douze ouvrages thématiques les termes techniques nécessaires à l'expression du monde contemporain, dans les domaines de spécialités qui façonnent notre univers quotidien.

STRUCTURE

Chaque tome comprend trois sections : les pages préliminaires, dont la table des matières; le corps de l'ouvrage, soit le traitement détaillé du thème, et l'index.

L'information est présentée du plus abstrait au plus concret : sous-thème, titre, sous-titre, illustration, terminologie.

TERMINOLOGIE

Chaque mot du *Dictionnaire Visuel* a été soigneusement sélectionné à partir de l'examen d'une documentation de haute qualité, au niveau de spécialisation requis.

Il arrive parfois qu'au vu de la documentation, différents mots soient employés pour nommer la même réalité. Dans ces cas, le mot le plus fréquemment utilisé par les auteurs les plus réputés a été retenu.

En général, les mots sont cités au singulier, comme dans les entrées de tous les dictionnaires, même si l'illustration en représente plusieurs individus. Le mot désigne le concept, non la réalité de l'illustration.

DÉFINITIONS

Les définitions du *Dictionnaire Visuel* s'emboîtent les unes dans les autres à la manière de poupées russes, en suivant la hiérarchie de présentation du contenu de l'ouvrage. Ainsi, la définition du terme *épices* en titre de page permet de ne pas répéter cette information pour chacune des épices représentées et de concentrer la définition sur ce qui les distingue les unes des autres (le *safran* est le stigmate de la fleur de crocus, cueilli à la main et séché, la *cannelle* est de l'écorce séchée du cannellier, etc.).

Illustration et définition se complètent : la définition fait l'économie de ce qui est évident dans l'illustration.

La très grande majorité des termes du *Dictionnaire Visuel* sont définis. Les termes ne sont pas définis quand l'illustration est explicite ou qu'elle suggère le sens habituel du mot (par exemple, *ustensiles divers*).

MODES DE CONSULTATION

On peut accéder au contenu du *Dictionnaire Visuel* de plusieurs façons :

- À partir de la TABLE DES MATIÈRES à la fin des pages préliminaires.
- Avec l'INDEX, on peut consulter le *Dictionnaire Visuel* à partir du mot, pour mieux voir à quoi il correspond ou pour en vérifier l'exactitude, en examinant l'illustration où il figure.
- Originalité fondamentale du *Dictionnaire Visuel* : l'illustration permet de trouver un mot à partir de l'idée, même floue, qu'on en a. Le présent ouvrage est le seul dictionnaire qui le permette. La consultation de tous les autres dictionnaires exige d'abord qu'on connaisse le mot.

TITRE

Il est inscrit avec sa définition en dessous. Si le titre court sur plusieurs pages, il se présente en grisé sur les pages subséquentes, mais sans définition.

TERME

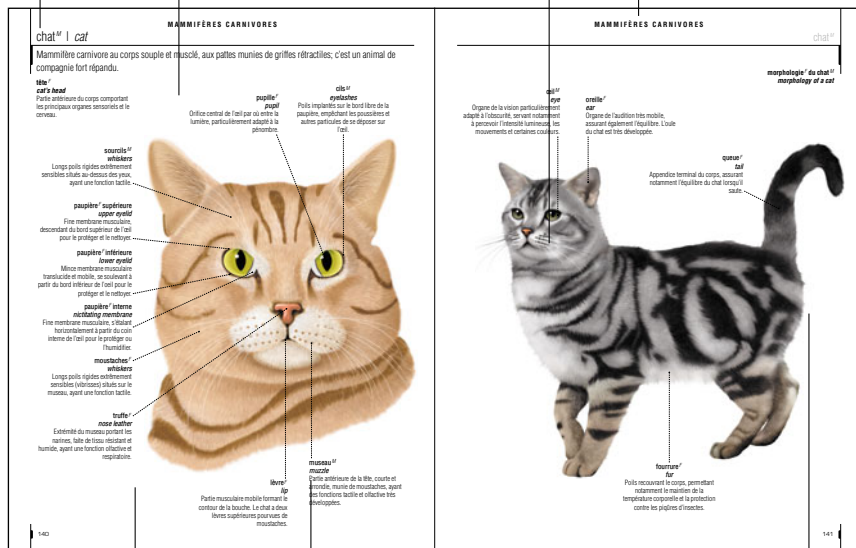
Chaque terme figure dans l'index avec renvoi aux pages où il apparaît.

DÉFINITION

Elle explicite la nature, la fonction ou la caractéristique de l'élément représenté par l'illustration.

SOUS-THÈME

Ils sont présentés à la fin des pages préliminaires, puis repris sur chacune des pages de la section.



INDICATION DU GENRE

F : féminin

M : masculin

N : neutre

ILLUSTRATION

Elle participe à la définition visuelle de chacun des termes qui y sont associés.

FILET

Il relie le mot à ce qu'il désigne. Là où les filets étaient trop nombreux et rendaient la lisibilité difficile, ils ont été remplacés par des codes de couleurs avec légendes ou, dans de rares cas, par des numéros.

Le genre de chaque nom commun d'un terme est indiqué dans les langues où de telles catégories existent. Pour illustrer des fonctions professionnelles, tant des hommes que des femmes ont été représentés. Le genre attribué au titre de la fonction dépend alors de l'illustration.

TABLE DES MATIÈRES

8 ALIMENTATION

Food

- 8 Ferme
- 10 Supermarché
- 12 Restaurant
- 16 Champignons
- 18 Algues
- 19 Légumes
- 36 Légumineuses
- 41 Fruits
- 54 Épices
- 58 Condiments
- 62 Fines herbes
- 64 Céréales
- 66 Produits céréaliers
- 76 Café et infusions
- 78 Chocolat
- 79 Sucre
- 80 Huiles et matières grasses
- 81 Produits laitiers
- 87 Œufs
- 88 Abats
- 89 Gibier
- 90 Volaille
- 91 Charcuterie
- 94 Viande
- 98 Mollusques
- 100 Crustacés
- 101 Poissons cartilagineux
- 102 Poissons osseux

- 141 Batterie de cuisine
- 146 Appareils électroménagers
- 162 Appareils électroménagers divers
- 165 Cafetières

169 INDEX

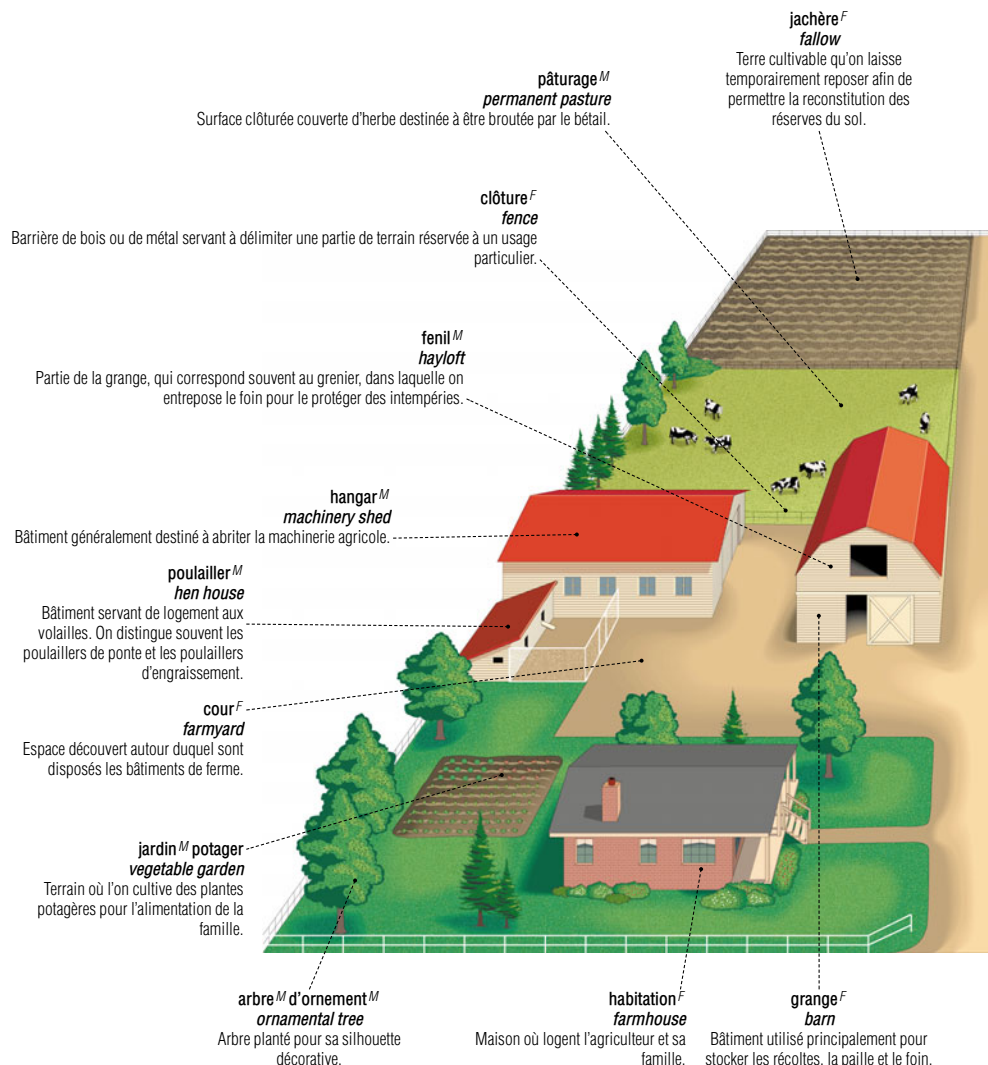
108 CUISINE

Kitchen

- 108 Emballage
- 112 Cuisine
- 114 Verres
- 116 Vaisselle
- 120 Couvert
- 126 Ustensiles de cuisine

ferme^F | *farmstead*

Ensemble formé par les bâtiments d'habitation et d'exploitation d'un domaine agricole.



**prairie^F
meadow**

Surface couverte d'herbe, fauchée par l'agriculteur dans le but de produire du fourrage (foin, luzerne, etc.) pour le bétail.

**maïs^M fourrager
fodder corn**

Variété de maïs cultivée pour l'alimentation du bétail.

**laiterie^F
dairy**

Pièce où le lait est conservé et réfrigéré avant son ramassage. On peut également y transformer le lait en beurre ou autres produits dérivés.

**étable^F
cowshed**

Bâtiment servant de logement aux bovins. Les animaux sont souvent séparés en fonction de leur âge ou de leur orientation d'élevage (boucherie, lait).

**silo^M-tour^F
tower silo**

Construction cylindrique destinée au stockage de fourrages verts. Il est toujours chargé par le haut, à l'aide d'une machine spécialement adaptée.

**silo^M-couloir^M
bunker silo**

Construction horizontale destinée au stockage de fourrages verts. Son remplissage ne nécessite pas d'équipement spécialisé.

**porcherie^F
pigsty**

Bâtiment servant de logement à un élevage porcin, habituellement destiné à la boucherie.

**enclos^M
enclosure**

Espace clôturé où les animaux peuvent se déplacer.

**ruche^F
hive**

Abri aménagé destiné à recevoir une colonie d'abeilles pour la production du miel et la pollinisation des arbres fruitiers.

**verger^M
orchard**

Terrain planté d'arbres fruitiers.

**bergerie^F
sheep shelter**

Bâtiment servant de logement aux ovins (brebis et moutons), élevés principalement pour la chair, la laine et parfois le lait.

**serre^F
greenhouse**

Construction à parois translucides où l'on cultive des végétaux, dans des conditions contrôlées favorisant leur croissance.

**arbre^M fruitier
fruit tree**

Arbre produisant des fruits comestibles habituellement destinés à la consommation humaine.

supermarché^M | supermarket

Magasin de grande surface, en libre-service, où sont vendus des produits alimentaires ainsi que divers articles d'achat courant. Autour de l'espace accessible aux clients, des locaux de service sont réservés à l'entreposage, à la préparation et à la conservation des marchandises.

**épicerie^F fine
delicatessen**

Elle regroupe des aliments de spécialité, souvent prêts à consommer : charcuteries, salades, olives, etc.

**comptoir^M des viandes^F libre-service
self-service meat counter**

Présentoir contenant des pièces de viande ou de volaille préparées et emballées, en format familial ou en portions individuelles.

**boucherie^F
fresh meat counter**

Présentoir vitré contenant des pièces de viande ou de volaille que le boucher découpe et emballe à la demande.

**chambre^F froide
cold storage chamber**

Local frigorifié où sont entreposées les denrées périssables.

**produits^M d'emballage^M
packaging products**

Tout ce qui sert à envelopper les aliments, utilisé pour la cuisson, la congélation ou la conservation.

**produits^M laitiers
dairy products**

Aliments résultant de la transformation du lait naturel. On y trouve habituellement le lait, la crème, le yogourt, le beurre et certains fromages préemballés.

**produits^M d'entretien^M
household products**

Produits ou accessoires utilisés pour les tâches ménagères courantes. Ils incluent les détergents, javellisants, nettoyeurs, tampons à recurer, etc.

**allée^F
aisle**

Espace ménagé entre les gondoles pour la circulation des clients.

**boissons^F
drinks**

Substances liquides non alcoolisées, qui comprennent principalement l'eau embouteillée, les jus et les boissons gazeuses.

**bière^F et vin^M
beer and wine**

Ensemble des boissons alcoolisées vendues en supermarché.

**armoire^F réfrigérée
reach-in freezer**

Présentoir qui sert à garder au frais des boissons.

**fruits^M et légumes^M
fruits and vegetables**

Produits végétaux utilisés comme aliments. Ils sont présentés en vrac ou en paquets préemballés.



poissonnerie^F
seafood

Section où sont vendus les poissons et fruits de mer présentés en comptoir libre-service ou préparés, à la demande, par le poissonnier.

gondole^F
gondola

Long meuble pourvu d'étagères, utilisé pour la présentation des produits en libre-service.

aliments^M prêts-à-service
convenience food

Aliments préparés et présentés de façon à pouvoir être facilement et rapidement prêts à consommer.

comptoir^M des fromages^M
cheese counter

Présentoir vitré contenant une variété de fromages entiers que le préposé coupe et emballe à la demande.

aliments^M congelés
frozen foods

Aliments divers conservés à très basse température dans le but d'en préserver le plus longtemps possible l'intégrité et les qualités nutritionnelles.

produits^M de traiteur^M
prepared foods

Aliments divers, parfois en portions individuelles, préparés sur place ou par une entreprise spécialisée, et souvent prêts à consommer tels quels.

boulangerie^F
bakery

Section où sont vendus le pain, les pâtisseries ainsi que les autres produits de boulangerie, cuits sur place ou non.

produits^M pour animaux^M familiers
pet food and supplies

Produits destinés à l'alimentation ou aux soins des animaux de compagnie.

parapharmacie^F et cosmétiques^M
health and beauty care

Ensemble des médicaments sans ordonnance et des produits non médicamenteux d'hygiène personnelle, de soins du corps et de soins de beauté.

caisses^F
checkouts

Comptoirs munis d'une caisse enregistreuse, situés à la sortie, permettant aux clients d'effectuer le paiement des achats.

conserves^F
canned goods

Aliments préparés, présentés en boîtes ou bocaux hermétiques, soumis à un traitement permettant d'assurer leur conservation pendant une longue période.

chariots^M
shopping carts

Paniers à roulettes destinés au transport de produits choisis jusqu'aux caisses et, éventuellement, jusqu'à l'aire de stationnement.

restaurant^M | *restaurant*

Établissement où, contre paiement, on peut prendre un repas préparé à la cuisine et servi par un personnel. La qualité et le prix d'un restaurant varient selon le menu.

congélateur^M
freezer

Appareil dont la température moyenne est de -18 °C, servant à congeler des aliments pour les conserver.

salle^F d'entreposage^M
store room

Pièce dans laquelle sont stockés les aliments non périssables.

réfrigérateur^M
refrigerator

Appareil dont la température moyenne est de 4 °C, servant à refroidir et à conserver les aliments.

bureau^M
office

Local de travail du personnel administratif.

vestiaire^M du personnel^M
staff cloakroom

Espace aménagé à l'entrée à l'intention des employés, pour déposer vêtements, chapeaux, parapluies, etc.

réfrigérateurs^M
refrigerators

Appareils dont la température moyenne est de 4 °C, servant à refroidir et à conserver les boissons.

barmaid^F
barmaid

Femme responsable de la commande, de la préparation et du service des boissons.

comptoir^M du bar^M
bar counter

Table étroite élevée sur laquelle on sert les boissons.

tabouret^M de bar^M
bar stool

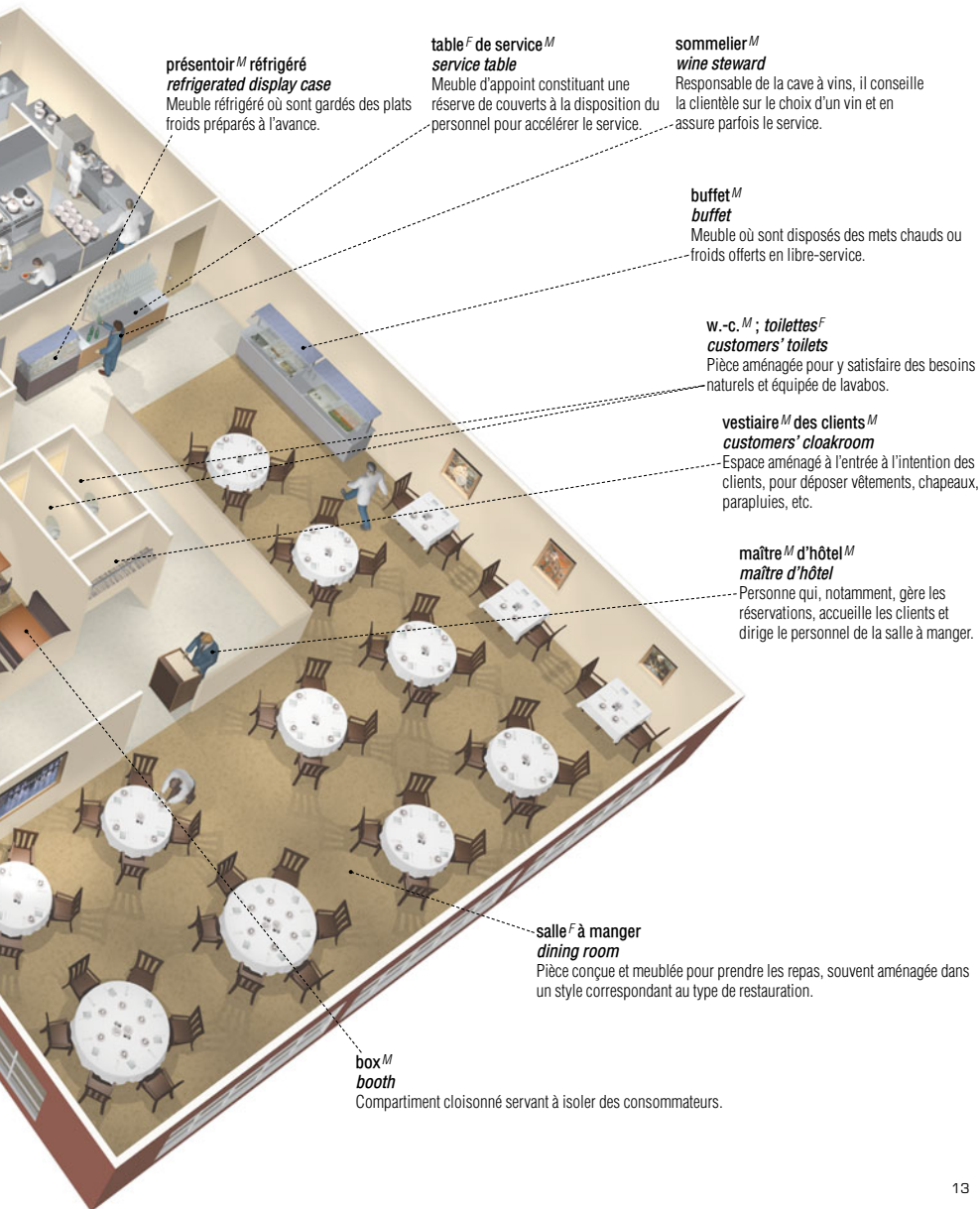
Siège avec pied, sans bras, assez haut pour qu'une personne puisse s'asseoir au niveau du comptoir du bar.

bar^M
bar

Salle pourvue d'un comptoir et de tables où sont servis des boissons alcoolisées, moyennant paiement.

cave^F à vins^M
wine cellar

Armoire spécialement conçue pour la conservation des vins à température et humidité régulières.



cuisine^F
kitchen

Pièce où l'on prépare les repas, sous la responsabilité du chef, assisté d'un personnel spécialisé (brigade).

cuisinière^F électrique
electric range

Appareil électrique servant à la cuisson des aliments, muni de serpentins ou de plaques et d'un four.

évier^M à batterie^F de cuisine^F
pot-and-pan sink

Évier dans lequel on lave les ustensiles et récipients utilisés pour la préparation et la cuisson des aliments.

hotte^F
hood

Appareil de ventilation qui expulse ou recycle l'air chargé de vapeurs et d'odeurs de cuisson.

cuisinière^F à gaz^M
gas range

Appareil servant à la cuisson des aliments, muni de brûleurs et d'un four alimentés au gaz.

plan^M de travail^M
work top

Surface plane conçue notamment pour la préparation des aliments et des plats.

chef^M de partie^F
station chef

Personne responsable de la préparation des différents éléments d'un menu; le personnel spécialisé (sauceur, rôti-seur, pâtissier, etc.) est sous ses ordres.

friteuse^F
deep fryer

Appareil qui sert à cuire des aliments en haute friture.

machine^F à glaçons^M
ice machine

Appareil alimenté en eau qui fabrique et distribue des glaçons.

plaque^F de cuisson^F
hot plate

Surface chauffée sur laquelle s'effectue la cuisson des aliments.

four^M
oven

Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.

chef^M de cuisine^F
chef

Personne qui, notamment, dirige le personnel de cuisine (brigade), s'occupe de l'approvisionnement et compose les menus.

table^F chaude
hot food table

Comptoir servant à conserver les plats au chaud.

serveur^M
waiter

Personne chargée de prendre la commande, de servir les mets et d'encaisser l'addition.

champignons^M | mushrooms

Végétaux des lieux frais et humides dont les espèces comestibles sont surtout utilisées comme condiment ou accompagnement dans une grande variété de mets.



orange^F vraie
royal agaric

Savoureuse crue comme cuite, elle est célèbre depuis l'Antiquité. À ne pas confondre avec la fausse oronge, d'aspect semblable mais vénéneuse.



lactaire^M délicieux
delicious lactarius

Lorsqu'on le casse, il laisse écouler un lait orangé. On l'utilise notamment en sauce piquante, surtout en Espagne et dans le midi de la France.



collybie^F à pied^M velouté
enoki mushroom

Champignon à long pied, à chair molle et résistante, très apprécié en Asie. On la mange crue, en salade, ou cuite, dans les soupes ou les plats orientaux.



russule^F verdoyante
green russula

Sa chair blanche et cassante dégage une odeur de noisette. On la consomme crue ou cuite, de préférence grillée.



morille^F
morel

La chair est mince et parfumée, plus savoureuse si le spécimen est foncé. On la consomme bien cuite pour éliminer la substance toxique.



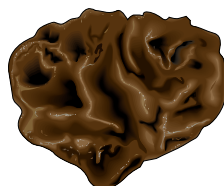
cèpe^M
edible boletus

Trapu, il peut atteindre 25 cm de hauteur ou de diamètre. On le mange généralement cuit à l'huile ou braisé, ou encore en omelette.



truffe^F
truffle

Champignon souterrain, difficile à trouver et perçu comme un aliment de prestige. On l'associe spécialement au gibier et à la volaille.



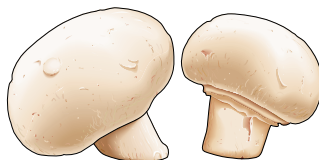
oreille-de-Judas^F
wood ear

Sa chair, sans goût, de texture gélatineuse, est appréciée en Asie. On la mange généralement dans les soupes ou avec les légumes.



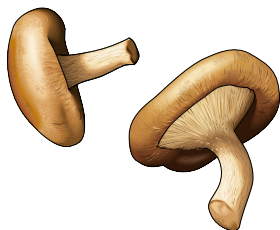
pleurote^M en forme^F d'huître^F
oyster mushroom

Il pousse sur les arbres ou le bois mort. Sa chair blanche et tendre est appréciée notamment dans les sauces, où il peut remplacer le champignon de couche.



champignon^M de couche^F
cultivated mushroom

Champignon le plus cultivé et le plus consommé. On le mange cru, en salade ou en trempette, ou encore cuit, notamment dans les sauces et sur la pizza.



shiitake^M
shiitake mushroom

Équivalent du champignon de couche au Japon, où il est largement cultivé pour la consommation (mets cuits à l'orientale, sauces) ou pour un usage thérapeutique.



chanterelle^F commune
chanterelle

Agreablement parfumée, elle est fort appréciée des gourmets, particulièrement en Europe. Elle accompagne le plus souvent la viande et les omelettes.

algues^F | seaweed

Végétaux généralement aquatiques utilisés en cuisine ou comme supplément alimentaire. Les Japonais en sont les plus grands producteurs et consommateurs.



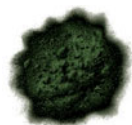
aramé^M
aramé

Plus doux et moins croustillant que l'hijiki, il est utilisé principalement dans les salades et soupes, ou servi comme légume d'accompagnement, souvent frit.



wakamé^M
wakame

Apprécié des Japonais, riche en calcium, il a une texture et une saveur délicates. Son utilisation est variée; il accompagne notamment très bien les légumineuses.



spiruline^F
spirulina

Algue microscopique d'eau douce, riche en éléments nutritifs (protéines, fer, magnésium), consommée surtout comme supplément alimentaire.



mousse^F d'Irlande^F
Irish moss

Abondante dans l'Atlantique Nord, elle n'est comestible qu'après cuisson. On en tire aussi le carrageen, substance utilisée pour épaissir certaines préparations.



agar-agar^M
agar-agar

Lanières translucides, tirées d'algues rouges, qu'on fait fondre pour obtenir une gelée pouvant remplacer la gélatine dans plusieurs recettes.



hijiki^M
hijiki

Les brindilles séchées augmentent de volume lorsqu'on les trempe et prennent la forme de nouilles noires un peu croustillantes, souvent servies comme légume.



kombu^M
kombu

Consommé depuis l'Antiquité, il se vend sous forme de grands rubans noirâtres. Il sert surtout à préparer des bouillons, ou encore une sorte de thé.



laitue^F de mer^F
sea lettuce

Elle a l'apparence et la saveur des feuilles de laitue. Tendre, elle se mange crue dans les salades, ou encore cuite dans les soupes.



nori^M
nori

Algue de couleur pourpre qui devient noire en séchant. Généralement vendue en minces feuilles séchées, elle sert notamment à confectionner les sushis.



rhodyménie^M palmée
dulse

Riche en fer, il est consommé depuis longtemps par des peuples côtiers d'Europe. Sa texture douce et sa saveur prononcée agrémentent bien soupes et salades.

Végétaux utilisés comme aliments. Une façon simple de classer les légumes consiste à les regrouper selon la partie de la plante qui est consommée. Les fruits sucrés des plantes constituent une autre catégorie d'aliments (fruits).

légumes^M bulbes^M bulb vegetables

Légumes dont on consomme surtout les bulbes, organes souterrains où sont stockées les réserves nutritives de la plante.



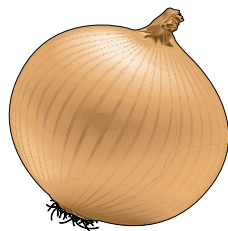
**poireau^M
leek**

La partie blanche est la plus appréciée, mais la verte parfume potages et plats mijotés. On l'associe à la pomme de terre dans un potage froid, la vichyssoise.



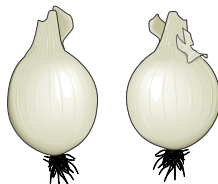
**oignon^M rouge
red onion**

Le plus sucré des oignons, il se déguste souvent cru, en salade ou en sandwich.



**oignon^M jaune
yellow onion**

Le plus courant des oignons. Largement utilisé comme condiment, autant cuit que cru, il est aussi l'élément essentiel de la soupe à l'oignon.



**oignon^M à mariner
pickling onion**

Petit oignon blanc cueilli avant maturité, qui sert le plus souvent à faire des marinades ou encore des plats mijotés comme le bœuf bourguignon.



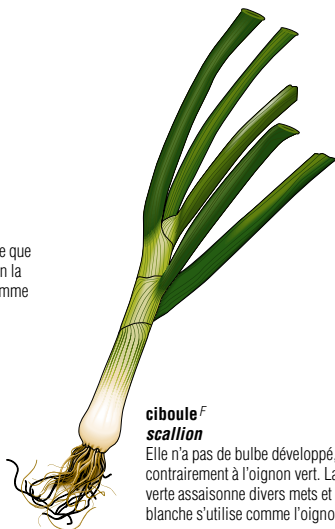
**oignon^M blanc
white onion**

Doux et sucré, il est largement utilisé comme condiment. On le déguste souvent cru, ou encore frit, en rondelles.



échalote^F
shallot

La saveur de l'échalote est plus subtile que celle de l'oignon ou de la ciboule. On la consomme crue ou cuite, souvent comme condiment dans des sauces.

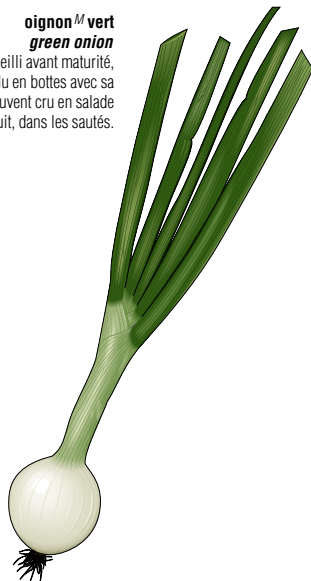


ciboule^F
scallion

Elle n'a pas de bulbe développé, contrairement à l'oignon vert. La partie verte assaisonne divers mets et la blanche s'utilise comme l'oignon.

oignon^M vert
green onion

Oignon doux cueilli avant maturité, généralement vendu en bottes avec sa tige. On le mange souvent cru en salade ou, cuit, dans les sautés.



châtaigne^F d'eau^F
water chestnut

Bulbe aquatique d'une plante de Chine, elle occupe une place importante dans la cuisine asiatique. Sa chair est blanche et croustillante.



ail^M
garlic

Le bulbe ou « tête d'ail » est formé de caïeux nommés gousses. Le germe au centre rendrait l'ail indigeste.



ciboulette^F
chive

C'est le plus petit membre de la famille de l'oignon. On consomme la tige, surtout pour assaisonner diverses préparations chaudes ou froides.

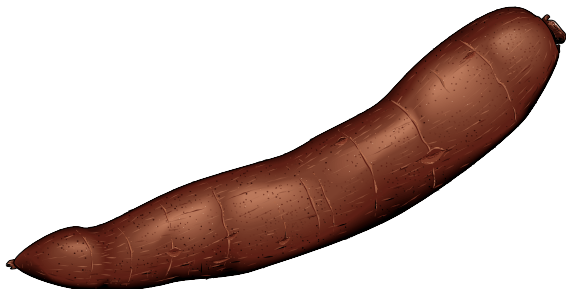
légumes^M tubercules^M
tuber vegetables

Tubercules consommés comme légumes, ils consistent en des renflements souvent souterrains contenant les réserves nutritives de la plante.



crocne^M
crocne

Surtout apprécié en Asie, d'où il est originaire, et peu consommé ailleurs. D'un goût légèrement sucré, il est utilisé et apprêté comme la pomme de terre.



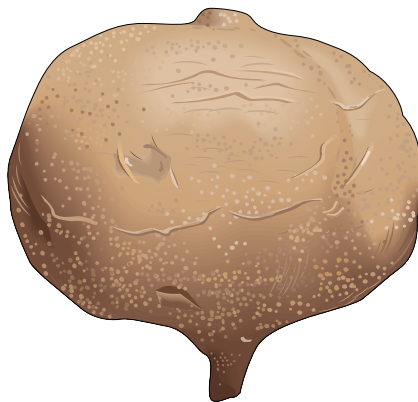
manioc^M
cassava

La variété douce est consommée comme la pomme de terre, alors que la variété amère permet d'obtenir le tapioca.



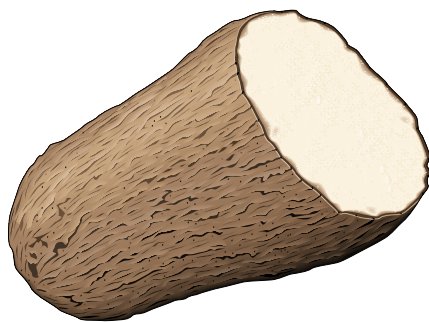
taro^M
taro

Aliment de base de certains pays tropicaux, à la chair farineuse et sucrée. Il est consommé cuit, de préférence très chaud, et apprêté comme la pomme de terre.



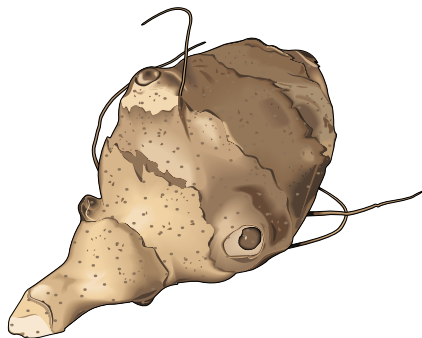
jicama^M
jicama

La chair est juteuse, croquante et sucrée. Cru, on le mange en salade, trempette ou hors-d'œuvre; cuit, il ajoute une note croquante à divers mets.



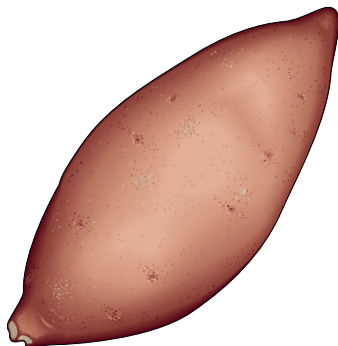
igname^F
yam

Aliment de base dans plusieurs pays, notamment en Amérique du Sud et dans les Antilles, elle se consomme cuite et est apprêtée comme la pomme de terre.



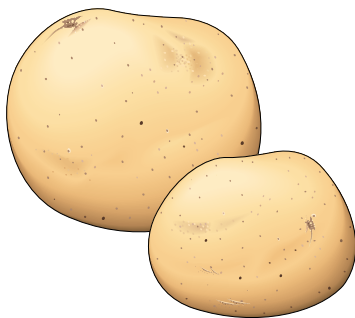
topinambour^M
Jerusalem artichoke

Il se consomme cru, cuit ou mariné. La chair est croquante, juteuse et sucrée.



patate^F
sweet potato

Plus sucrée que la pomme de terre, elle n'y est toutefois pas apparentée. La cuisine créole en fait grand usage.



pomme^F de terre^F
potato

Le plus connu des tubercules. On la consomme surtout comme légume d'accompagnement, qu'elle soit cuite à la vapeur, frite ou en purée.

asperge^F
asparagus

Souvent perçue comme un produit de luxe, elle est cueillie avant maturité. On la sert chaude ou froide, mais toujours cuite.

pointe^F
tip

Extrémité supérieure du turion, généralement la partie la plus appréciée de l'asperge en cuisine.

turion^M
spear

Jeune pousse de l'asperge, issue d'une tige souterraine, qui constitue sa partie comestible. Sa base, dure, est le plus souvent coupée avant la cuisson.

botte^F
bundle

Ensemble de turions d'asperges serrés et ficelés. Les asperges sont généralement vendues sous cette forme.



Plantes potagères dont on consomme les tiges comme légumes. Dans certains cas, leurs feuilles sont également comestibles.

légumes^M tiges^F
stalk vegetables**bette^F à cardes^F**
Swiss chard

Parente de la betterave dont on consomme les cardes, qui s'apprêtent comme le céleri ou l'asperge, et les feuilles, souvent comparées à celles de l'épinard.

feuille^F
leaf

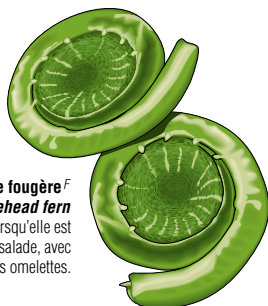
Partie de la bette naissant sur une cardes, mince et aplatie. Elle se déguste cuite ou crue, particulièrement dans les salades.

**cardes^F**
rib

Long pétiole charnu de la bette, tendre et croustillant, de couleur blanchâtre ou rouge selon les variétés.

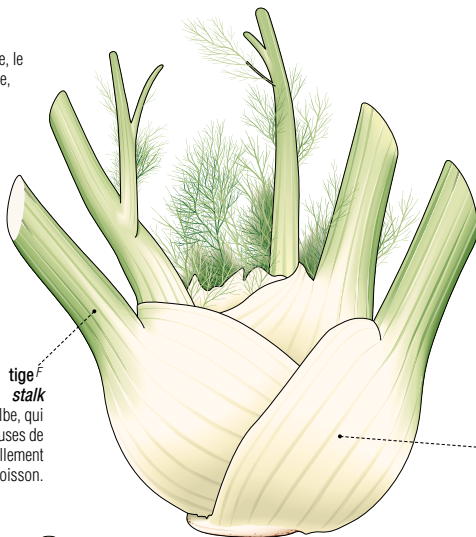
crosse^F de fougère^F
fiddlehead fern

Cette jeune pousse, comestible lorsqu'elle est enroulée, est appréciée notamment en salade, avec les pâtes ou les omelettes.



fenouil^M
fennel

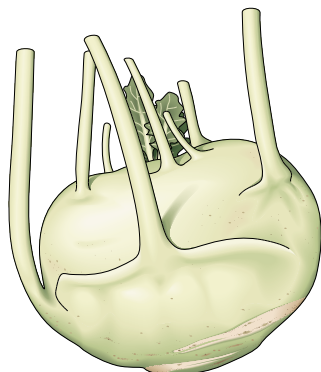
Surtout associé à la cuisine italienne, le bulbe est consommé comme légume, alors que les feuilles et les graines aromatisent diverses préparations.

**tige^F**
stalk

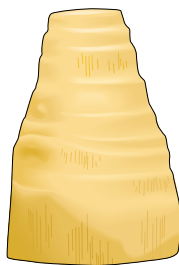
Partie du fenouil surmontant le bulbe, qui porte de petites feuilles plumeuses de couleur foncée utilisées traditionnellement pour assaisonner le poisson.

bulbe^M
bulb

Partie charnue et comestible du fenouil, formée par les bases dilatées des tiges, qui s'imbriquent les unes dans les autres.

**chou^{M-rave^F}**
kohlrabi

Légume très apprécié en Europe centrale et de l'Est. On consomme la tige renflée crue ou cuite, en l'apprêtant comme le navet, et les feuilles au goût de chou.

**pousse^F de bambou^M**
bamboo shoot

Très populaire en Asie, elle n'est comestible qu'après cuisson. Elle est indispensable au sukiyaki, un plat typiquement japonais.

céleri^M**celery**

L'un des légumes tiges les plus connus et les plus populaires, il est souvent servi cru, en trempe. Les feuilles et les graines parfument aussi divers plats.

cardon^M**cardo**

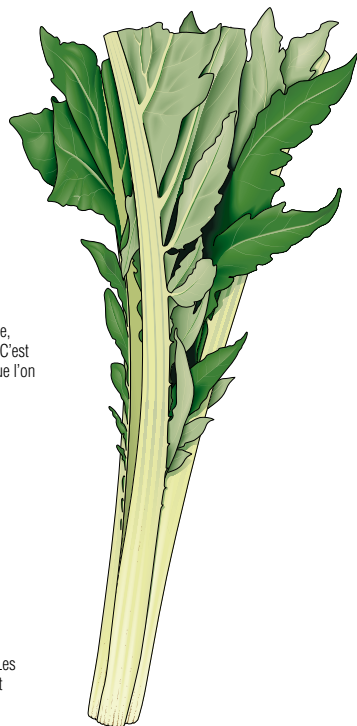
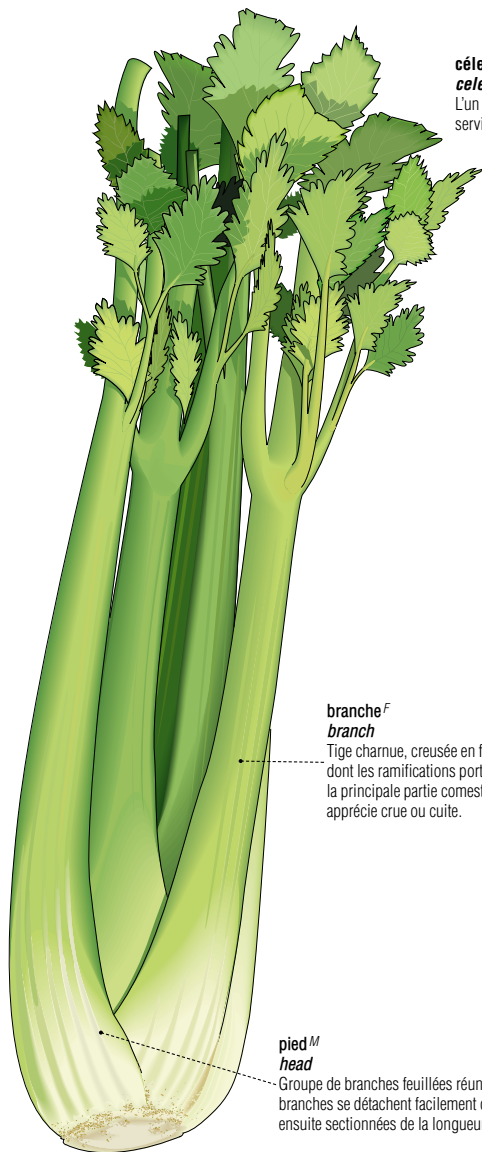
Parent de l'artichaut, peu connu en Amérique du Nord, dont la saveur rappelle celle du céleri. On le consomme chaud ou froid, apprêté comme l'asperge.

branche^F**branch**

Tige charnue, creusée en forme de gouttière, dont les ramifications portent des feuilles. C'est la principale partie comestible du céleri, que l'on apprécie crue ou cuite.

pied^M
head

Groupe de branches feuillées réunies à leur base. Les branches se détachent facilement de la base et sont ensuite sectionnées de la longueur désirée.



légumes^M feuilles^F
leaf vegetables

Feuilles de plantes potagères consommées comme légumes.



laitue^F frisée
leaf lettuce

Laitue aux feuilles tendres, frisées et ondulées. Comme les autres laitues, on la mange surtout crue, en salade ou en sandwich.



romaine^F
romaine lettuce

Laitue aux feuilles fermes et cassantes, utilisée notamment pour préparer la salade César.



laitue^F asperge^F
celtuce

Issue d'un croisement entre la laitue et le céleri, elle est surtout connue en Orient. Les tiges sont consommées crues ou cuites.



scarole^F
escarole

Les feuilles sont moins amères que celles de la chicorée frisée, dont elle est voisine. On la consomme surtout crue, en salade.



laitue^F pommée
butterhead lettuce

Les larges feuilles tendres, qui se séparent facilement, forment une boule non compacte. La laitue Boston en est une variété connue.



laitue^F iceberg^M
iceberg lettuce

Laitue la plus commercialisée en Amérique du Nord. À l'origine, on la recouvrait de glace pour le transport, d'où son nom.



chicorée^F de Trévise
radicchio

Chicorée rouge originaire du nord de l'Italie dont la saveur est plutôt amère. Elle est souvent associée à d'autres laitues.



chou^M laitue^F
ornamental kale

Les feuilles de ce voisin du chou frisé, de couleurs variées, décorent notamment salades, soupes, riz ou plateaux de service.



chou^M marin
sea kale

On consomme les feuilles et les tiges larges et charnues, qu'on apprête comme l'asperge.



chou^M cavalier^M
collards

Les feuilles épaisses ont une forte saveur et les côtes centrales sont coriaces. Il se consomme cuit ou cru, à la manière de l'épinard.



chou^M frisé
curled kale

Les feuilles fibreuses, très frisées, sont coriaces et de saveur prononcée. On le consomme presque toujours cuit.



choux^M de Bruxelles
Brussels sprouts

Le plus petit des choux ne se consomme que cuit, entier, comme légume d'accompagnement.



chou^M pommé rouge
red cabbage

De goût plus doux que celui des autres choux pommés, il est habituellement consommé cru, en salade, finement haché.



chou^M pommé blanc
white cabbage

Après fermentation, il donne la choucroute. Il est aussi utilisé cuit, surtout dans les préparations mijotées.



chou^M de Milan
savoy cabbage

Chou pommé dont les feuilles sont plutôt souples, ce qui en fait une variété de choix pour le chou farci.



chou^M pommé vert
green cabbage

Haché finement, il est l'ingrédient principal de la salade de chou. On l'ajoute aussi aux soupes et préparations mijotées.



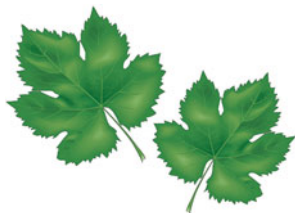
ortie^F
nettle

On l'apprête un peu comme l'épinard. Les feuilles, de saveur plus ou moins piquante, perdent leur caractère irritant dès qu'elles sont cuisinées ou séchées.



pourpier^M
purslane

On consomme autant les tiges que les feuilles, tendres et charnues. Il a une saveur légèrement acide et piquante.



feuille^F de vigne^F
grape leaf

Associée à la cuisine méditerranéenne, elle sert à préparer les dolmas (feuilles de vigne farcies) et à garnir assiettes de fruits et salades.



cresson^M de fontaine^F
watercress

On l'apprécie particulièrement cru. Les fines feuilles, tendres et juteuses, apportent un délicat goût moutardé aux salades.



pissenlit^M
dandelion

Les feuilles de cette plante familière sont excellentes en salade. Cuites, on les apprête comme l'épinard.



pe-tsai^M
pe-tsai

Ce chou chinois est croquant et rafraîchissant. On le consomme surtout cuit.



pak-choï^M
pak-choi

Les tiges de ce chou chinois sont juteuses et croustillantes. On l'ajoute aux soupes, au riz et dans les plats à la chinoise.



mâche^F
corn salad

Appelée aussi doucette, elle est très tendre, de saveur douce, et surtout utilisée crue, en salade.



roquette^F
arugula

Elle est surtout appréciée dans le sud de la France et en Italie. Qu'elle soit crue ou cuite, il est préférable de l'utiliser avec modération à cause de sa saveur prononcée.



oseille^F
garden sorrel

Sa saveur rappelle le citron. Elle accompagne traditionnellement le poisson et le veau, et on en fait un potage, classique dans plusieurs cuisines européennes.



épinard^M
spinach

Il est le légume des préparations dites « à la florentine ». On le mange aussi bien cru, en salade, que cuit, souvent en accompagnement ou en farce.



chicorée^F frisée
curled endive

Les feuilles très dentelées, plutôt amères, sont le plus souvent consommées crues en salade.



cresson^M alénois
garden cress

Vendu en bottes, il est cueilli très jeune. Ses toutes petites feuilles possèdent une saveur piquante qui aromatise notamment salades, sandwichs et sauces.



endive^F
Belgian endive

Aliment recherché, dont les feuilles croquantes sont légèrement amères. On sert ce légume cru, en salade ou cuit : l'endive gratinée au jambon est une recette classique.

légumes^M fleurs^F
inflorescent vegetables

Fleurs ou boutons floraux de plantes potagères consommés comme légumes.



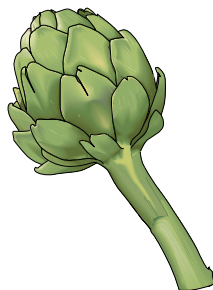
gai lan^M
Gai-loh

Il est aussi appelé brocoli chinois. Les feuilles et les tiges, au goût délicat, sont consommées crues ou cuites, à la manière du brocoli.



brocoli^M italien
broccoli rabe

On consomme les tiges, les feuilles et les fleurs. De saveur légèrement amère, il s'apprête comme le brocoli.



artichaut^M
artichoke

Apprécié surtout pour son cœur charnu et tendre, il est souvent servi avec une vinaigrette. On consomme également les feuilles qui entourent le cœur.



chou^M-fleur^F
cauliflower

La tête, blanche ou pourpre, est formée de bourgeons consommés avant l'éclosion, crus ou cuits.



brocoli^M
broccoli

Originnaire d'Italie, il est souvent vert, mais parfois blanc ou pourpre. On consomme surtout les bourgeons floraux, mais aussi la tige et quelques feuilles.

légumes^M fruits^M
fruit vegetables

Fruits de plantes potagères consommés comme légumes.

piment^M
hot pepper

La saveur piquante ou brûlante peut être atténuée en le coupant et en supprimant les graines.

**gombo^M**
okra

Légume qui renferme une substance utile pour épaissir les soupes et ragoûts, il fait partie de nombreux plats à la créole.

**tomatille^F**
tomatillo

Baie cueillie verte, qui entre dans la préparation de sauces et qui est l'un des ingrédients de base de la cuisine mexicaine.

**olive^F**
olive

Non comestible crue, l'olive subit un traitement afin d'en diminuer l'amertume pour être ensuite mise en saumure et parfois dans l'huile.

**poivron^M vert**
green sweet pepper

Piment doux cueilli avant pleine maturité. Il est typique des préparations à la mexicaine ou à la portugaise.

**poivron^M rouge**
red sweet pepper

Piment doux cueilli à maturité. Il est très sucré et contient plus de vitamine C que le poivron vert.

**poivron^M jaune**
yellow sweet pepper

Piment doux cueilli à maturité. Il a un goût sucré et est très parfumé; on l'utilise souvent en salade.

**avocat^M**
avocado

Fruit de l'avocatier à la pulpe verdâtre onctueuse, il se consomme cru, en salade ou en purée.

**tomate^F en grappe^F**
currant tomato

Tomate de grande qualité gustative caractérisée par un goût sucré et une longue durée de conservation.

**tomate^F**
tomato

Fruit originaire de l'Amérique centrale, indispensable aux cuisines italienne, provençale, grecque et espagnole.



concombre^M
cucumber

Apparenté aux courges et aux melons, il se consomme généralement cru et comporte des graines.



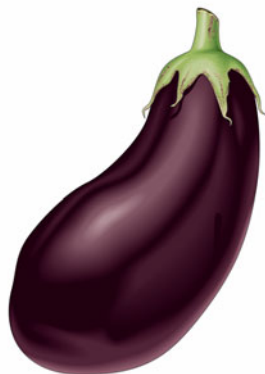
cornichon^M
gherkin

Cueilli encore jeune, il est souvent confit dans du vinaigre et consommé comme condiment, ou encore cru, en salade.



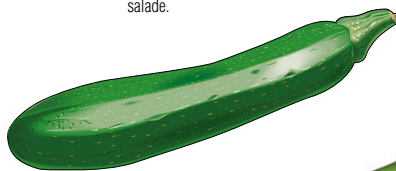
melon^M d'hiver^M chinois
wax gourd

La chair ferme et savoureuse s'incorpore souvent aux potages ou accompagne les mets épicés.



aubergine^F
eggplant

Légume à la chair jaunâtre et spongieuse que l'on fait parfois dégorger afin d'en diminuer l'amertume.



courgette^F
zucchini

Petite courge à chair blanchâtre cueillie avant maturité, elle est un ingrédient indispensable de la ratatouille.



concombre^M sans pépins^M
seedless cucumber

Variété européenne cultivée exclusivement en serre, sans pollinisation.

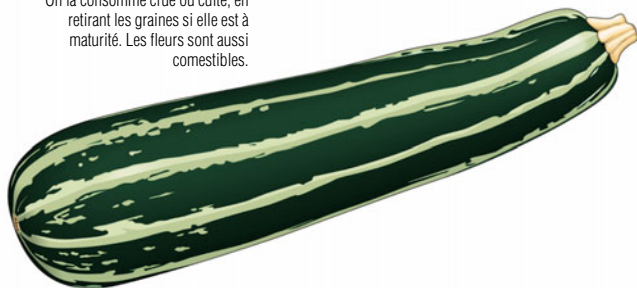


margose^F
bitter melon

Légume trop amère pour être consommé cru. Les cuisines asiatiques l'incorporent dans les potages ou le cuisent à la vapeur.

courge^F
summer squash

On la consomme crue ou cuite, en retirant les graines si elle est à maturité. Les fleurs sont aussi comestibles.



**pâtisson^M*****pattypan squash***

La peau devient blanche et dure lorsqu'elle est très mûre. La saveur de la chair ferme rappelle celle de l'artichaut.

**courge^F à cou^M tors
*crookneck squash***

La peau, tendre et comestible, est couverte de petites bosses. On la consomme crue ou cuite, de préférence jeune.

**courge^F à cou^M droit
*straightneck squash***

Elle est le résultat d'une amélioration génétique de la courge à cou tors, dont elle ne possède pas le mince cou crochu. On la consomme crue ou cuite.

**courge^F spaghetti^M
*spaghetti squash***

Elle tire son nom du fait que sa chair cuite ressemble à du spaghetti, qu'elle peut d'ailleurs remplacer dans la plupart des recettes.

**courgeron^M
*acorn squash***

S'il est cueilli à maturité, sa peau est lisse et dure, teintée d'orangé. La chair, fine et peu fibreuse, a un goût de poivre et de noisette.

**citrouille^F
*pumpkin***

On la reconnaît à son pédoncule dur et fibreux. On apprécie la chair, surtout en Amérique du Nord, dans les soupes et desserts. Les graines séchées sont aussi comestibles.

**potiron^M
*autumn squash***

La peau est jaune, verte ou orangée. On le distingue de la citrouille par son pédoncule tendre et renflé à son point d'attache.

**chayote^F
*chayote***

Cette courge cultivée principalement dans les pays tropicaux est utilisée dans la cuisine créole. Le noyau central est comestible après cuisson.

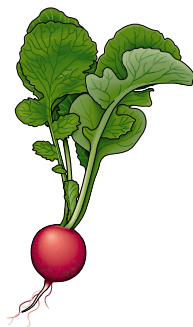
légumes^Mlégumes^M racines^F
root vegetables

Racines charnues de plantes potagères consommées comme légumes.



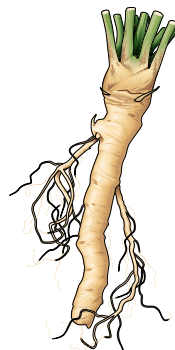
radis^M noir
black radish

Apprécié en Europe de l'Est, il est moins juteux que le radis rouge. Il est cuit ou mis à dégorger pour atténuer sa saveur piquante.



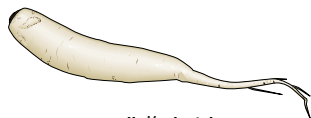
radis^M
radish

Légume juteux et croquant, qui se consomme cru, en hors-d'œuvre ou en salade. Il est aussi apprécié cuit ou mariné, surtout en Asie.



raifort^M
horseradish

On l'utilise souvent comme condiment, surtout dans les sauces. La forte saveur peut être adoucie avec de la crème ou de la mayonnaise.



radis^M oriental
daikon

La chair de saveur plutôt douce, les feuilles et les graines germées sont apprêtées de diverses façons. Au Japon, il accompagne le sashimi.



carotte^F
carrot

On la consomme de multiples façons, nature, en salade, en jus, dans les desserts ou comme légume d'accompagnement.



salsifis^M
salsify

Légume de saveur douce et sucrée. Les jeunes feuilles sont également comestibles.



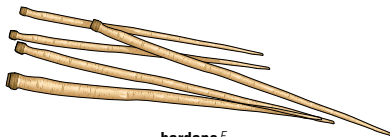
panais^M
parsnip

La chair jaunâtre de ce légume encore méconnu a une saveur rappelant la noisette et une texture semblable à celle du navet. On le consomme cru ou cuit.



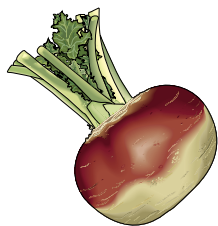
scorsonère^F
black salsify

La chair de couleur crème est moins fibreuse et plus savoureuse que celle du salsifis. On l'incorpore notamment aux soupes et ragôts.



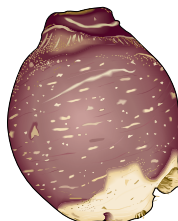
bardane^F
burdock

Racine d'une plante déterrée avant l'apparition de la tige florale; on l'utilise comme légume ou assaisonnement.



navet^M
turnip

Souvent confondu avec le rutabaga, ce légume à chair blanche est consommé cru ou cuit et apprêté comme la carotte.



rutabaga^M
rutabaga

Il est plus gros et de saveur plus prononcée que le navet. Il s'en distingue aussi par sa chair généralement jaune et par la partie saillante de son sommet.



betterave^F
beet

La chair généralement rouge contient un jus qui tache facilement. On la mange crue, au vinaigre ou cuite, notamment dans le bortsch, potage d'Europe orientale.



malanga^M
malanga

Aliment de base dans les Antilles, où on l'utilise notamment râpé pour préparer des beignets frits appelés acras. Sa saveur prononcée rappelle la noixette.

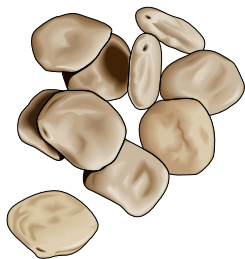


céleri^{M-rave^F}
celeriac

Variété de céleri à la saveur légèrement piquante. Cru, assaisonné de mayonnaise moutardée, il donne le classique céleri en remoulade.

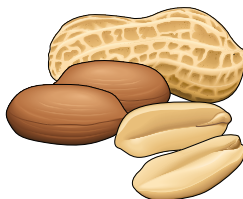
légumineuses^F | legumes

Fruits en forme de gousse dont on consomme surtout les graines fraîches, séchées ou germées. Séchées, elles nécessitent souvent un trempage préalable à la cuisson.



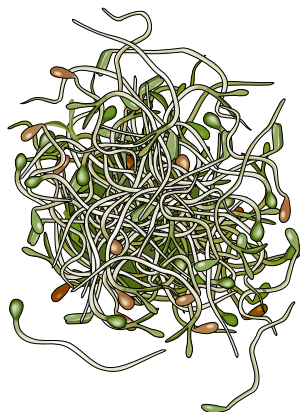
lupin^M
lupine

Graine riche en protéines servie nature ou arrosée de jus de citron, mais après préparation.



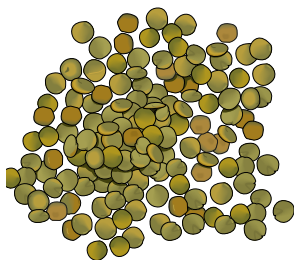
arachide^F
peanut

Amuse-gueule très populaire, dont on tire aussi un beurre, une huile végétale et, dans certains pays, une sauce piquante accompagnant divers plats.



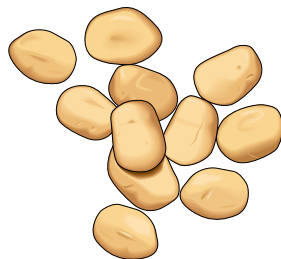
luzerne^F
alfalfa

Les graines germées sont souvent ajoutées crues aux salades et sandwiches, ou à divers plats cuisinés.



lentilles^F
lentils

Elles servent de base à des soupes nourrissantes. On en fait aussi une purée permettant de préparer des croquettes. En Inde, elles sont souvent associées au riz.

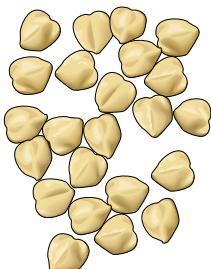


fèves^F
broad beans

Farineuses, de saveur prononcée, elles sont classiquement apprêtées en purée, mais aussi consommées entières, ajoutées aux soupes et plats mijotés.

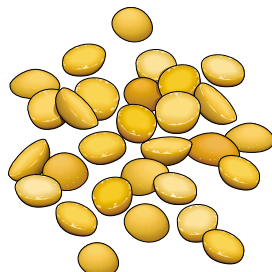
**pois^M
peas**

Les graines, de forme arrondie, sont appelées « petits pois » lorsqu'elles sont fraîches et « pois secs » lorsqu'elles sont séchées.



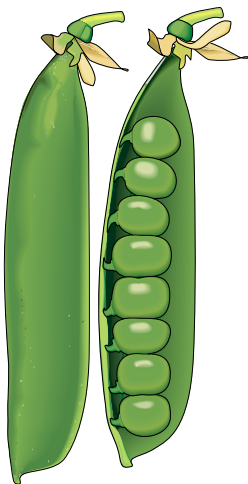
**pois^M chiches
chick peas**

À la base de l'houmous et des falafels, et un des éléments du couscous; ils font aussi partie de plusieurs plats du sud de la France, dont l'estouffade.



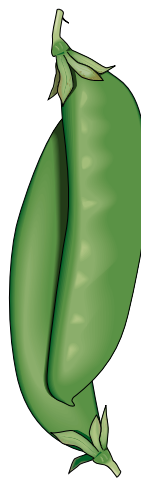
**pois^M cassés
split peas**

Graines de pois séchées et fendues en deux, ils sont habituellement réduits en purée. On les utilise dans les soupes et potages.



**petits pois^M
green peas**

Délicieux frais, ils sont également disponibles surgelés ou en conserve. Ils font partie de la macédoine et des préparations dites à la jardinière.

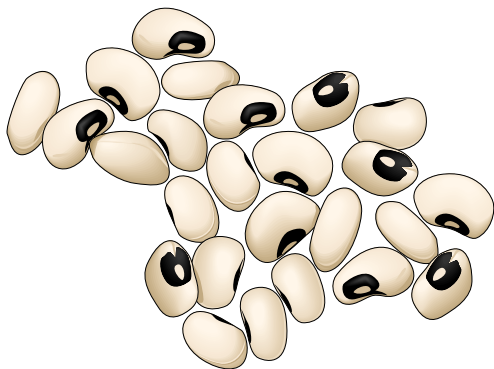


**pois^M mange-tout^M
snow peas**

On les consomme frais avec les gousses sucrées et croquantes, d'où leur nom. Ils sont particulièrement appréciés dans les préparations à la chinoise.

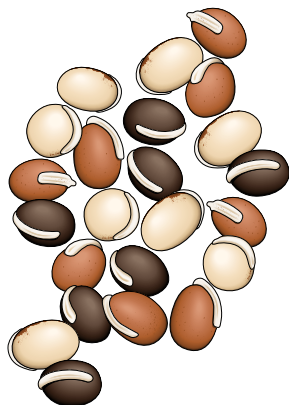
**doliques^M
dolichos beans**

Fruits d'une plante voisine du haricot. Les graines sont de forme ovoïde, plus ou moins allongées.



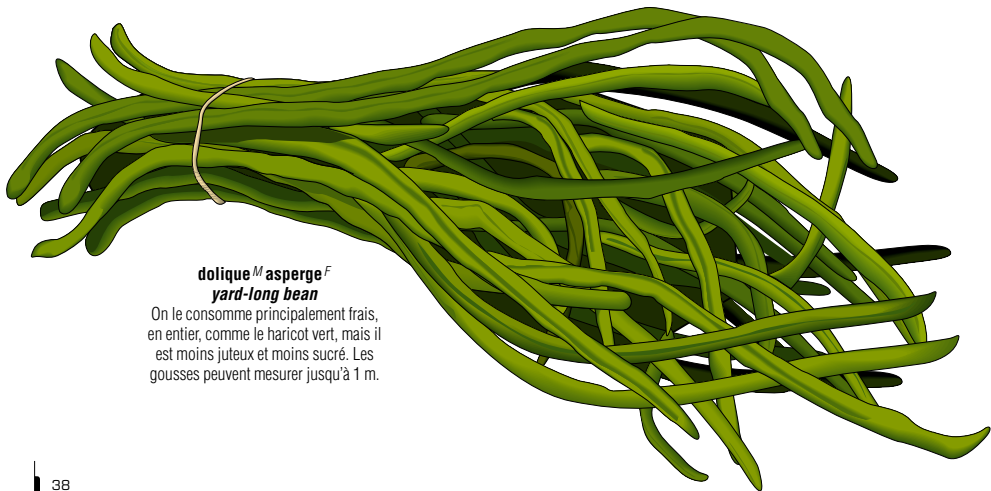
dolique^M à œil^M noir
black-eyed pea

La graine présente une tache foncée lui donnant l'aspect d'un œil. Savoureux, il est notamment typique de la cuisine du sud des États-Unis.



dolique^M d'Égypte^F
lablab bean

On le reconnaît à sa partie proéminente, de couleur blanche. Il peut notamment être mis à germer ou moulu en une farine.



dolique^M asperge^F
yard-long bean

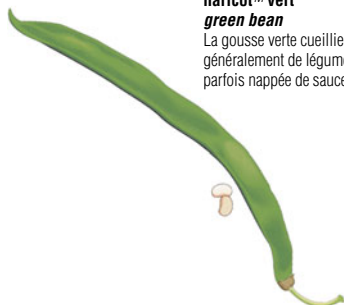
On le consomme principalement frais, en entier, comme le haricot vert, mais il est moins juteux et moins sucré. Les gousses peuvent mesurer jusqu'à 1 m.

**haricots^M
beans**

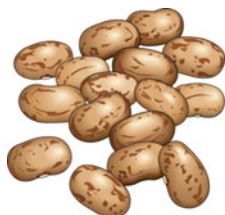
Fruits de plantes originaires d'Amérique centrale et du Sud, dont les graines sont ovales ou réniformes. Avant maturité, les gousses sont souvent comestibles.

**haricot^M vert
green bean**

La gousse verte cueillie avant maturité sert généralement de légume d'accompagnement, parfois nappée de sauce ou de beurre.

**haricot^M jaune
wax bean**

Il est un peu plus juteux que le haricot vert. On le consomme parfois cru, mais le plus souvent cuit comme légume d'accompagnement.

**haricot^M romain
roman bean**

Très estimé en Italie, il ressemble au haricot pinto, bien qu'il soit souvent plus gros et plus foncé. Il absorbe la saveur des aliments avec lesquels il cuit.

**haricot^M adzuki
adzuki bean**

De saveur délicate, il est souvent servi avec le riz. Les Asiatiques en font également une pâte qui peut remplacer le concentré de tomate.

**haricots^M d'Espagne^F
scarlet runner bean**

On utilise les graines fraîches ou séchées, qu'on prépare comme le haricot rouge. Il se marie particulièrement bien avec les oignons, les tomates et le thon.

**haricot^M mungo
mung bean**

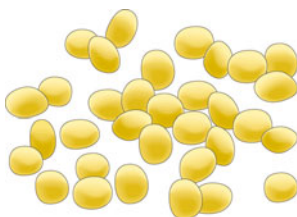
En Asie, il est souvent transformé en purée ou en farine, alors qu'en Occident, on le consomme surtout germé, notamment dans le chop suey.

**haricot^M de Lima
Lima bean**

De saveur douce et de texture farineuse, il est habituellement de couleur verte ou crème. Réduit en purée, il peut remplacer la pomme de terre.

**haricot^M pinto
pinto bean**

À la cuisson, ses taches disparaissent et il prend une coloration rosée. De texture crémeuse, il est particulièrement apprécié en purée.



**graine^F de soja^M ; graine^F de soya^M
soybeans**

On en extrait un lait, utilisé notamment pour faire le tofu, ainsi qu'une huile végétale. C'est l'ingrédient de base de la sauce soja.



**flageolet^M
flageolet**

Mince, aplati et moins farineux que la plupart des autres légumineuses, il est très estimé en France, où il accompagne traditionnellement le gigot d'agneau.



**germes^M de soja^M ; germes^M de soya^M
soybean sprouts**

Ils sont prêts à manger après une germination de quelques jours, crus ou légèrement cuits. Ils sont caractéristiques de la cuisine chinoise.



**haricot^M rouge
red kidney bean**

L'un des plus connus, il entre dans la composition du chili con carne, d'origine mexicaine. Comme il garde bien sa forme, on le met souvent en conserve.



**haricot^M mungo à grain^M noir
black gram**

Très apprécié en Asie, où il est à la base d'une sauce noire bien connue. En Inde, on l'utilise avec du riz pour préparer une galette et une purée épicée.



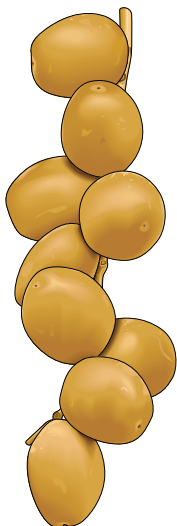
**haricot^M noir
black bean**

Il est surtout disponible en Amérique centrale et du Nord. La cuisine mexicaine lui fait une place de choix.

Végétaux généralement sucrés, consommés surtout au petit déjeuner, en collation ou au dessert, et très utilisés en pâtisserie et en confiserie.

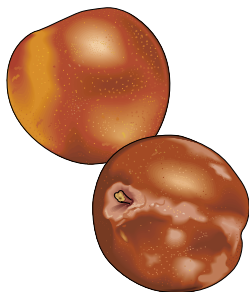
fruits^M à noyau^M
stone fruits

Fruits dont la chair plus ou moins juteuse entoure un noyau dur, généralement non comestible.



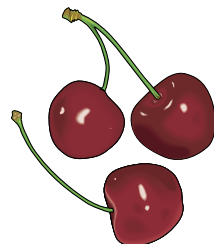
datte^F
date

Très riche en sucre, elle est souvent vendue déshydratée et, en Amérique du Nord, surtout associée à des mets sucrés (carrés, muffins, gâteaux).



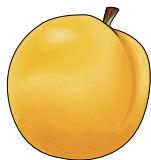
prune^F
plum

De taille et de couleur variables, elle est excellente crue ou cuite; on en fait notamment une sauce aigre-douce. La prune déshydratée est appelée pruneau.



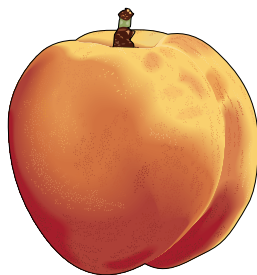
cerise^F
cherry

Essentielle dans le gâteau forêt-noire et, confite, dans le gâteau aux fruits. Colorée et aromatisée artificiellement, elle décore plusieurs cocktails.



abricot^M
apricot

La chair orangée peut être farineuse si le fruit est cueilli avant maturité. Il est souvent consommé séché ou confit. L'amande du noyau contient une substance toxique.



pêche^F
peach

Sa peau duveteuse recouvre une chair juteuse et parfumée. Elle est notamment appréciée nature, en jus ou dans divers desserts, dont la classique pêche Melba.

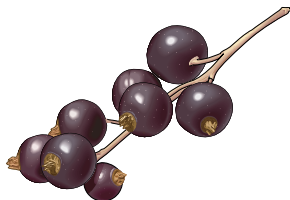


nectarine^F
nectarine

On la distingue de la pêche par sa peau lisse plus colorée et par sa chair plus savoureuse. Comme la pêche, on l'utilise nature ou dans certains desserts.

baies^F
berries

Petits fruits charnus qui contiennent une ou plusieurs graines généralement comestibles. Lorsqu'ils sont groupés en grappe, chaque fruit est appelé « grain ».



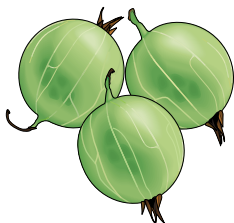
cassis^M
black currant

Groseille noire surtout utilisée pour fabriquer des coulis, des gelées, des vins et des liqueurs, dont la crème de cassis, avec laquelle on prépare le kir.



groseille^F à grappes^F; gadelle^F
currant

Petite baie rouge ou blanche qu'on consomme le plus souvent cuite à cause de sa saveur aigre. Son jus peut remplacer le vinaigre dans la vinaigrette.



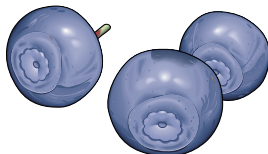
groseille^F à maquereau^M
gooseberry

Plus grosse que la groseille à grappes, elle est particulièrement appréciée en Europe. Les Anglais en font une sauce aigre-douce qui accompagne le maquereau.



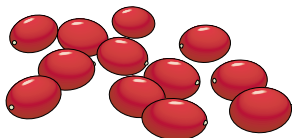
myrtille^F d'Amérique^F
blueberry

Fruit originaire d'Amérique du Nord et peu répandu ailleurs. On le mange surtout nature ou incorporé à des desserts. Le bleuet nain est le plus sucré.



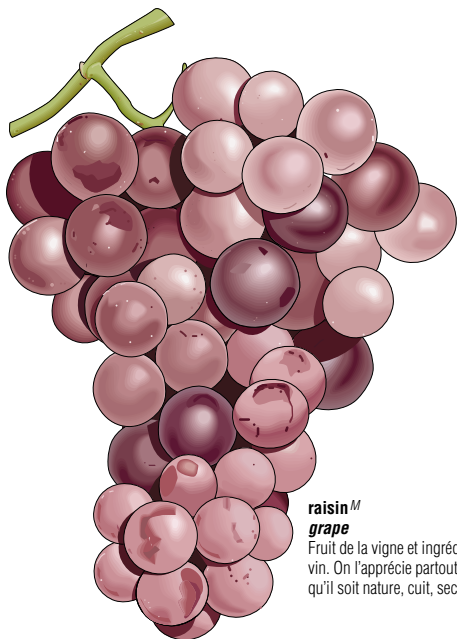
myrtille^F
bilberry

Originaire d'Europe et d'Asie, elle ressemble au bleuet mais provient d'une espèce différente. Son utilisation est identique à celle du bleuet.



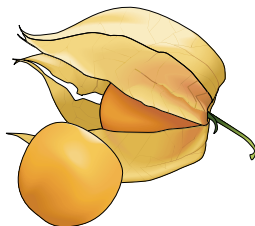
airelle^F
red whortleberry

Proche de la canneberge, cette petite baie acide et légèrement amère est rarement consommée crue; elle sert plutôt à préparer sauces, confitures et desserts.



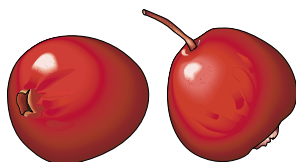
raisin^M
grape

Fruit de la vigne et ingrédient de base du vin. On l'apprécie partout dans le monde, qu'il soit nature, cuit, sec ou en jus.



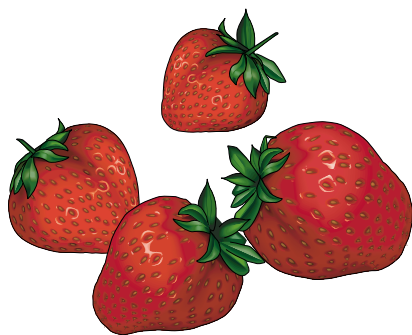
alkékenge^M
alkekengi

Recouvert d'une fine membrane non comestible, il est peu sucré et légèrement acide. Riche en pectine, on le cuisine souvent en confiture ou en gelée.



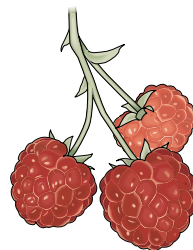
canneberge^F ; atoca^M
cranberry

Petit fruit acide dont on fait surtout des desserts, des sauces et du jus. En Amérique du Nord, elle accompagne traditionnellement la dinde.



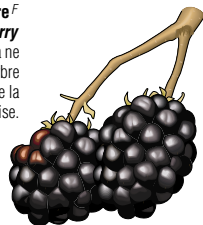
fraise^F
strawberry

La fraise cultivée descend de la fraise des bois, plus petite et plus parfumée. Savoureuse, elle s'utilise crue ou cuite, la plupart du temps dans les desserts.



framboise^F
raspberry

Généralement rouge, elle est parfois d'une autre couleur. Un peu acide et très parfumée, elle fait un excellent coulis, intégré notamment à des desserts.

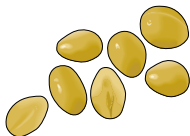


mûre^F
blackberry

Fruit d'une ronce de la famille du framboisier, à ne pas confondre avec le fruit du mûrier, un arbre haut de plusieurs mètres. On l'utilise comme la framboise.

fruits^M secs
dry fruits

Souvent appelés « noix », ces fruits possèdent généralement une enveloppe dure et sèche, la coque, qui renferme une amande comestible.



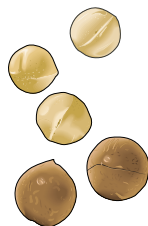
noix^F de ginkgo^M
ginkgo nut

Très utilisée dans la cuisine japonaise, cette noix peu connue en Occident est généralement consommée telle quelle ou cuite à l'orientale.



pistache^F
pistachio nut

Son amande verdâtre, recouverte d'une pellicule brune, est très utilisée dans les cuisines méditerranéenne et orientale ainsi qu'en pâtisserie et en confiserie.



noix^F de macadamia^M
macadamia nut

Appréciée en confiserie, elle est souvent vendue enrobée de chocolat ou de miel. Elle s'intègre également bien à divers légumes, caris, salades et desserts.



pignon^M
pine nut

Graine comestible contenue dans les cônes de certaines espèces de pins. Il est souvent utilisé en cuisine et en pâtisserie.



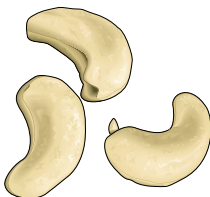
noix^F de cola^M
cola nut

Elle sert à préparer des boissons, dont le Coca-Cola™; elle contient des stimulants, dont l'action est moindre que le café.



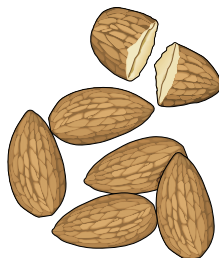
noix^F de pacane^F
pecan nut

D'origine nord-américaine, elle entre dans la préparation de certains mets salés et de plusieurs desserts, dont la traditionnelle tarte aux pacanes.



noix^F de cajou^M
cashew

Fruit de l'anacardier, elle est toujours vendue écalée. Sa coque est entourée d'une enveloppe comestible, charnue et juteuse, la « pomme d'acajou ».



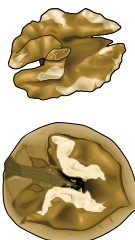
amande^F
almond

On en fait notamment une garniture pour le poulet et le poisson, une pâte, des friandises (nougat, praline) et une essence qui parfume l'amaretto et divers aliments.



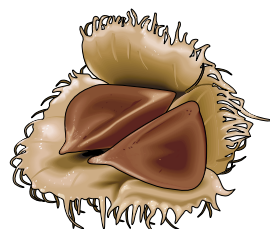
noisette^F
hazelnut

On la transforme notamment en pâte, en beurre ou en une poudre qui s'incorpore aux gâteaux et biscuits. En confiserie, elle est souvent associée au chocolat.



noix^F
walnut

Une enveloppe verte, le brou, recouvre la coque. La noix sert d'amuse-gueule ou est ajoutée à divers desserts, salades, sauces ou plats principaux.



faîne^F
beechnut

Fruit du hêtre commun, dont la saveur rappelle la noisette. On en tire notamment une huile alimentaire.



noix^F de coco^M
coconut

La chair blanchâtre, ou coprah, entoure une cavité qui renferme une eau rafraîchissante à ne pas confondre avec le lait de coco, obtenu en broyant la chair.



marron^M
chestnut

En cuisine, désigne le fruit du châtaignier. Il est associé au gibier et à la volaille dans la tradition européenne. En purée, c'est l'ingrédient de base d'un dessert appelé mont-blanc.

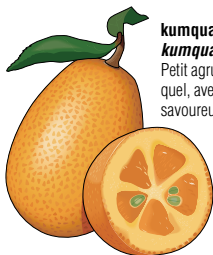


noix^F du Brésil^M
Brazil nut

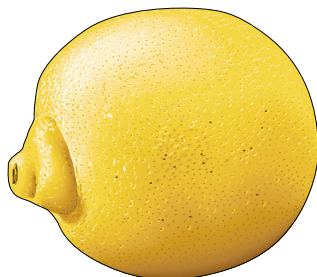
Elle est souvent servie en amuse-gueule. On l'utilise aussi en confiserie, surtout enrobée de chocolat.

agrumes^M
citrus fruits

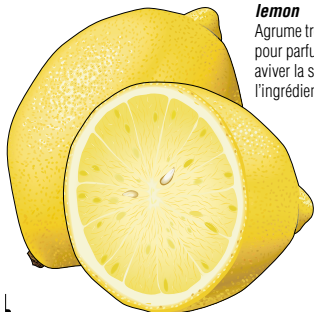
Fruits plutôt acides, riches en vitamine C, composés de plusieurs quartiers et recouverts d'une écorce dont la couche extérieure est appelée zeste.

**kumquat^M**
kumquat

Petit agrume de 2 à 5 cm de long qu'on peut manger tel quel, avec son écorce tendre et sucrée. Il devient plus savoureux après avoir été légèrement pétri.

**bergamote^F**
bergamot

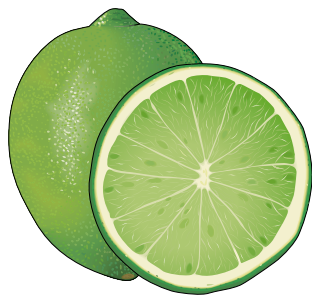
La chair verdâtre n'est pas comestible; on utilise plutôt son zeste et l'huile essentielle tirée de son écorce, qui aromatise notamment le thé Earl Grey.

**citron^M**
lemon

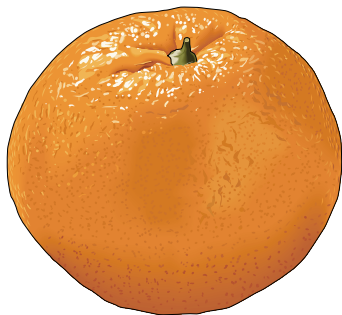
Agrume très acide qu'on utilise notamment pour parfumer diverses préparations et aviver la saveur des aliments. C'est aussi l'ingrédient de base de la limonade.

lime^F
lime

Très parfumée, elle s'utilise comme le citron. Elle est un ingrédient essentiel du ceviche, un plat de poisson cru mariné.

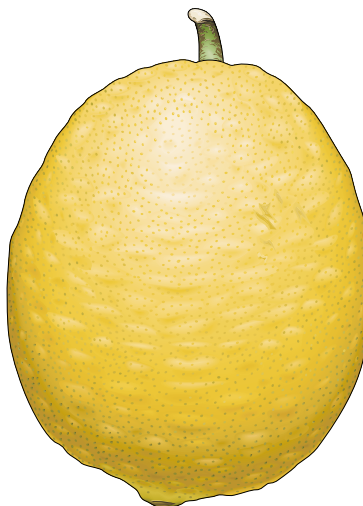
**mandarine^F**
mandarin

Semblable à une petite orange un peu aplatie, elle est moins acide que la plupart des agrumes et se consomme souvent telle quelle. Son écorce se pèle aisément.

**orange^F**
orange

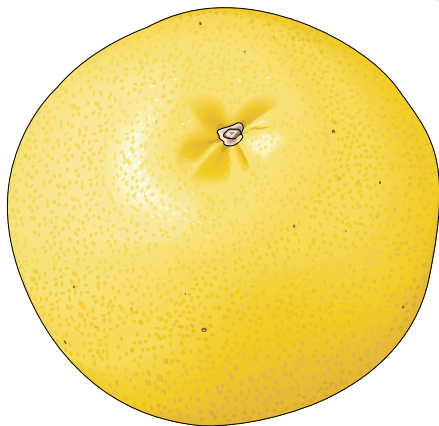
Très commercialisée, elle est souvent consommée nature ou en jus, et se marie bien avec le canard. On en tire de l'essence alimentaire et une huile essentielle.





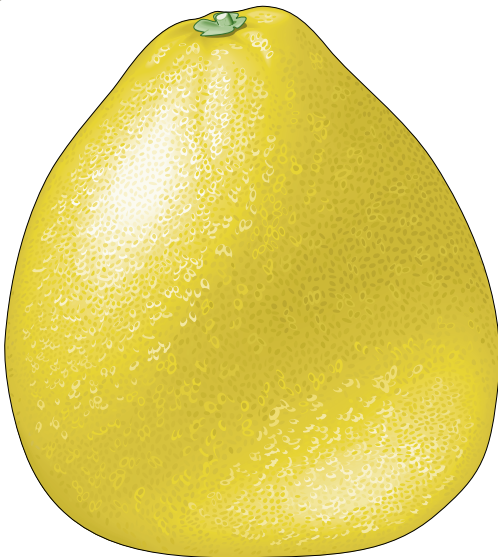
cédrat^M
citron

Agrume très cultivé en Méditerranée (Corse et Israël, surtout). Ce fruit à la chair peu juteuse est surtout disponible confit et rarement vendu frais.



pomelo^M
grapefruit

Agrume connu en Occident sous le nom de pamplemousse. Le pomelo rose est plus sucré et moins amer que le pomelo blanc, dont la chair est jaune.



pamplemousse^M
pomelo

Agrume très estimé dans plusieurs pays asiatiques, mais dont la commercialisation est récente en Occident. Moins juteux que le pomelo, il est surtout cuisiné ou confit.

melons^M
melons

Fruits de la même famille que le concombre et la courge. Tendres, rafraîchissants, juteux et sucrés, ils sont surtout consommés nature.

melon^M miel^M
honeydew melon

Il doit son nom à sa chair très sucrée, de couleur verte. L'écorce, lisse et ferme, devient jaune crème en mûrissant.

**melon^M Casaba**
casaba melon

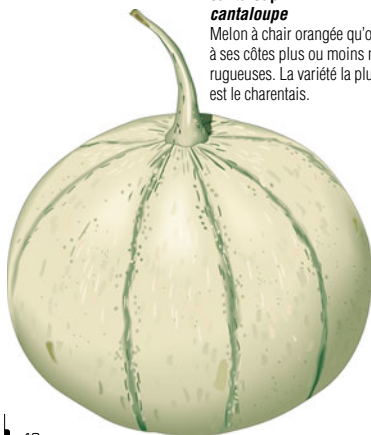
La chair blanchâtre et crémeuse, souvent moins parfumée que celle des autres melons, peut être rehaussée par du jus de citron ou de lime.

**melon^M brodé**
muskmelon

L'écorce est recouverte de lignes sinuées rappelant le relief d'une broderie, d'où son nom. La chair rosée ou orangée est très savoureuse.

cantaloup^M
cantaloupe

Melon à chair orangée qu'on reconnaît à ses côtes plus ou moins marquées et rugueuses. La variété la plus cultivée est le charentais.





melon^M d'Espagne^F
canary melon

La chair sucrée est blanchâtre, teintée de rose près de la cavité centrale. Lorsqu'il est mûr, il devient très parfumé.



melon^M d'Ogen
Ogen melon

Petit melon rond dont l'écorce est dure, lisse et côtelée. La chair très juteuse est rose foncé ou vert pâle.



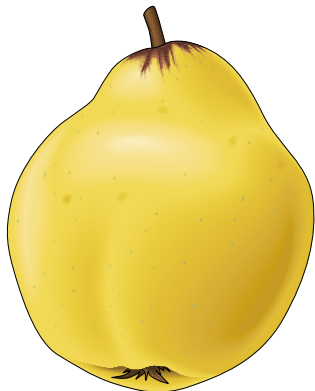
pastèque^F
watermelon

Appelée aussi « melon d'eau » en raison de sa teneur en eau très élevée. Désaltérante, elle se consomme le plus souvent nature, en tranches.



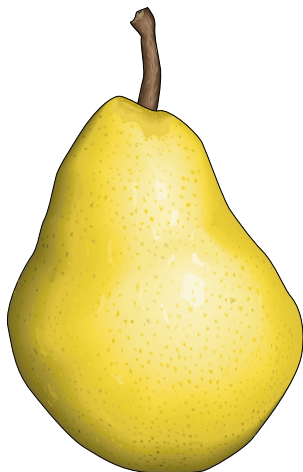
fruits^M à pépins^M
pome fruits

Fruits dont la chair recouvre une partie centrale non comestible, le cœur, qui renferme un certain nombre de graines appelées pépins.



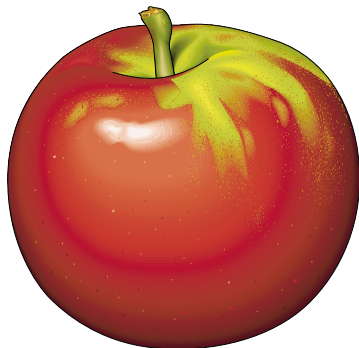
coing^M
quince

Fruit du cognassier, un arbre des climats chauds. Il est non comestible cru. On en fait traditionnellement des confitures et des gelées.



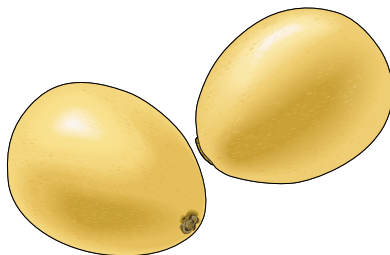
poire^F
pear

Elle est d'utilisation presque aussi variée que la pomme. On en fait notamment une eau-de-vie. On la cueille avant maturité pour éviter que sa chair ne soit granuleuse.



pomme^F
apple

On en connaît 7 500 variétés. On la mange nature ou on la transforme en jus, en cidre, en gelée, en compote ou en desserts (tarte, strudel).



nèfle^F du Japon^M
Japanese plum

La peau mince, parfois couverte d'un léger duvet, enveloppe une chair juteuse, un peu aigre, dont le goût rappelle la cerise ou la prune.

fruits^M tropicaux
tropical fruits

Fruits variés, généralement d'origine exotique, plus ou moins commercialisés dans les pays occidentaux.



kiwi^M
kiwi

La chair verte, juteuse et acidulée est riche en vitamine C. On ne consomme généralement pas la peau duveteuse, bien qu'elle soit comestible.



tamarillo^M
tamarillo

La peau non comestible abrite une chair ferme et acidulée. On le mange cru s'il est très mûr, sinon on le cuit souvent comme légume.



longane^M
longan

Fruit à noyau, voisin du litchi, dont la chair translucide de couleur blanchâtre est juteuse et sucrée. On le consomme souvent nature, pelé et dénoyauté.



melon^M à cornes^F
horned melon

La chair verte contient des graines tendres et comestibles semblables à celles du concombre. On le transforme souvent en jus après l'avoir pelé.



mangostan^M
mangosteen

La peau non comestible, qui durcit en vieillissant, abrite une chair blanche, juteuse et sucrée, divisée en quartiers. On le consomme tel quel, comme une orange.

ananas^M
pineapple

On consomme la chair seulement, nature, cuite ou réduite en jus. En Amérique du Nord, on l'associe classiquement au jambon.



banane^F
banana

On la consomme telle quelle, sautée, frite ou flambée au rhum. Elle sert de garniture aux coupes glacées; on l'incorpore également aux muffins et gâteaux.



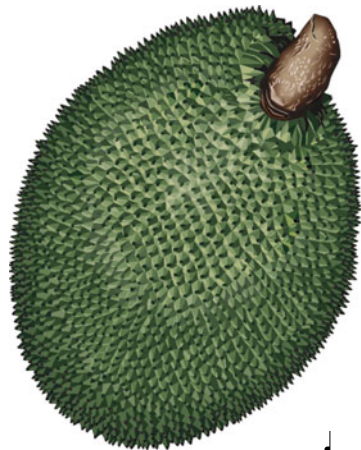
banane^F plantain^M
plantain

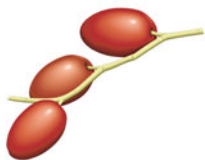
Elle n'est pas comestible crue. On l'utilise surtout comme légume, cuite à l'eau, au grill ou frite. C'est un ingrédient de base des cuisines africaine et antillaise.



jaque^M
jackfruit

De taille imposante, il contient des graines comestibles qu'on fait bouillir ou rôtir. La chair farineuse s'utilise comme fruit et comme légume, crue ou cuite.





jujube^M
jujube

Fruit à noyau peu juteux qu'on consomme frais ou séché, nature ou cuit, à la manière de la datté.



jaboticaba^M
jaboticaba

Fruit peu connu hors du Brésil. On le mange tel quel comme le raisin ou on en fait gelées, confitures, jus et vins. La chair translucide est blanchâtre ou rosâtre.



litchi^M
litchi

La chair translucide, juteuse et croquante, est plus parfumée que celle du longane. On l'associe en Chine à la viande et au poisson.

sapotille^F
sapodilla

La saveur de la chair juteuse, parfumée et légèrement granuleuse, rappelle le miel et l'abricot. On la consomme crue ou cuite.



goyave^F
guava

Très apprécié en Amérique du Sud, ce fruit à la chair parfumée et légèrement acidulée se consomme cru ou cuit, avec ou sans la peau et les graines.



kaki^M
Japanese persimmon

Fruit national du Japon. On le consomme souvent nature à la cuiller ou, dans le cas de la variété fuyu, en le croquant comme une pomme.



ramboutan^M
rambutan

La coque, recouverte de pointes tendres, se fend facilement, dévoilant une chair semblable à celle du litchi mais moins parfumée. On l'utilise comme le litchi.



figue^F
fig

Il en existe plusieurs variétés, dont la noire, la verte et la violette. On la consomme souvent nature, mais également cuite, fraîche ou séchée.



fruit^M de la Passion^F
passion fruit

La peau non comestible, plissée lorsqu'il est mûr, entoure une pulpe gélatineuse très aromatique. Délicieux nature, il parfume aussi punches et cocktails.



grenade^F
pomegranate

On consomme les petites baies très juteuses contenues dans les membranes du fruit. On en fait un sirop, la grenadine, utilisé pour préparer boissons et desserts.



figue^F de Barbarie
prickly pear

Fruit d'une variété de cactus. On la débarrasse des épines et de la peau avant d'en consommer la chair, nature ou arrosée de jus de citron ou de lime.



carambole^F
carambola

La fine peau comestible abrite une chair croquante et acidulée. Ce fruit se consomme cru ou cuit, comme fruit et comme légume.



pomme^F poire^F
Asian pear

Fruit préféré des Asiatiques, qu'on consomme surtout nature. La chair est douce et juteuse comme celle de la poire, et croquante comme celle de la pomme.



mangue^F
mango

Fruit à noyau aplati se consommant de préférence sans la peau, irritante pour la bouche. On l'utilise le plus souvent mûre, mais parfois verte, comme légume.



feijoa^M
feijoa

La chair est sucrée et parfumée, d'une texture légèrement granuleuse. Une fois pelé, il se consomme cru ou cuit, nature ou incorporé à divers desserts.



chérimole^F
cherimoya

La peau n'est pas comestible, tout comme les graines qui contiennent la chair légèrement granuleuse. On la consomme souvent à la cuiller, arrosée de jus d'orange.



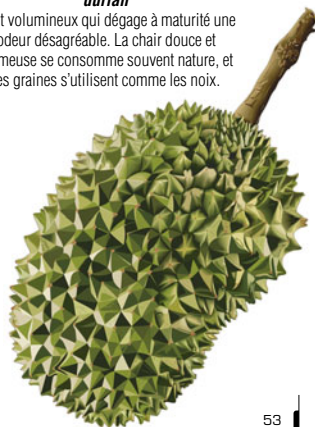
papaye^F
papaya

La chair juteuse, généralement orangée, contient des graines comestibles de saveur piquante et est consommée comme le melon. Verte, elle se consomme comme les courges d'hiver.



pepino^M
pepino

La chair orangée ou jaunâtre est légèrement farineuse. Avant maturité, il est souvent cuit et apprêté comme une courge; à maturité, on le sert comme le melon.



durian^M
durian

Fruit volumineux qui dégage à maturité une odeur désagréable. La chair douce et crémeuse se consomme souvent nature, et les graines s'utilisent comme les noix.

épices^F | *spices*

Substance végétale, souvent d'origine exotique, utilisée surtout pour sa saveur et son piquant et avec laquelle on relève le goût d'une préparation.



baie^F de genièvre^M
juniper berry

Fruit du genévrier, au parfum résineux et à la saveur légèrement amère. Élément essentiel du gin, elle parfume aussi marinades, choucroute, viandes et pâtés.



clou^M de girofle^M
clove

Bouton floral séché du giroflier qui, entier, est souvent associé au jambon ou aux oignons des plats mijotés. Moulu, il aromatise notamment le pain d'épices.



piment^M de la Jamaïque^F
allspice

Aussi nommé « toute-épice », il aromatise les mets salés ou sucrés, et certaines liqueurs.



moutarde^F blanche
white mustard

Les graines, plus grosses et de saveur moins piquante que celles de la moutarde noire, servent notamment à préparer la moutarde américaine.



moutarde^F noire
black mustard

Les graines, de saveur riche et piquante, contiennent une forte proportion d'huile essentielle. On les utilise entières, moulues ou en condiment.



poivre^M noir
black pepper

Le plus piquant et le plus aromatique des poivres, il provient de petites baies cueillies à moitié mûres, puis mises à sécher.



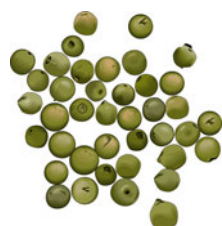
poivre^M blanc
white pepper

Petites baies cueillies très mûres et ensuite séchées, débarrassées de leur écorce. Il est plus doux que le poivre noir.



poivre^M rose
pink pepper

Baie déshydratée, de saveur délicate, parfumée et légèrement piquante. Bien qu'elle ne provienne pas du poivrier, elle s'utilise comme le poivre.



poivre^M vert
green pepper

Petites baies cueillies encore vertes, généralement mises à sécher ou conservées dans la saumure ou le vinaigre. Il est peu piquant mais très parfumé.



carvi^M
caraway

Épice de saveur âcre et piquante, dont l'arôme se développe dans les plats mijotés. On l'utilise surtout en Europe de l'Est, en Inde et dans les pays arabes.



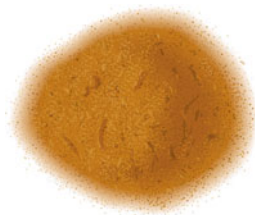
safran^M
saffron

La plus coûteuse des épices, en réalité le stigmate de la fleur de crocus, cueilli à la main et séché. Il est indispensable à la paella et à la bouillabaisse.



cumin^M
cumin

L'odeur du cumin est forte et sa saveur, chaude et légèrement amère. Il est surtout utilisé dans les cuisines de tradition arabe, indienne et mexicaine.



curry^M
curry

À la base de la cuisine indienne, ce mélange d'épices est plus ou moins piquant selon la quantité de poivre ou de piment utilisée.



curcuma^M
turmeric

Semblable au gingembre, il est réduit en poudre après cuisson. Il est notamment ajouté aux currys et chutneys indiens, et il colore la moutarde américaine.



fenugrec^M
fenugreek

Une fois grillées, les graines ont un arrière-goût aigre-doux. On les utilise dans la cuisine indienne et germées, en salade.



noix^F de muscade^F
nutmeg

La saveur, qui se marie bien avec les produits laitiers, s'estompe vite une fois la noix moulue. Son enveloppe rouge, le macis, s'utilise aussi comme épice.

cardamome^F
cardamom

La gousse est verte, brune ou blanche, selon qu'elle a été séchée au soleil, au four ou blanchie. Sa fine saveur poivrée aromatise notamment le curry indien.



cannelle^F
cinnamon

Écorce séchée du cannellier, vendue en bâtonnet, en poudre ou en huile essentielle. Elle est souvent associée aux friandises, mets sucrés et boissons chaudes.





piment^M oiseau^M
bird's eye chile

Petit piment très fort, parfois appelé « piment enragé ». Pour en atténuer le goût brûlant, on retire les graines et les membranes intérieures.



piment^M Jalapeño
jalapeño chile

Piment relativement doux d'origine mexicaine, vendu frais, séché ou mariné. Il devient rouge lorsqu'il est mûr.



piments^M broyés
crushed chiles

Piments séchés et broyés, qui donnent un goût fort et piquant à diverses préparations. Ils sont notamment appréciés dans les plats de pâtes.



piments^M séchés
dried chiles

Les petits piments séchés sont habituellement plus forts que les gros, dont on peut relever la saveur en les faisant griller à sec avant de les utiliser.



piment^M de Cayenne
cayenne chile

Poudre de piments rouges séchés utilisée notamment pour préparer la sauce Tabasco®. Une pincée suffit pour aromatiser tout un plat tant la saveur est brûlante.



paprika^M
paprika

Très utilisée dans la cuisine hongroise, cette poudre de poivrons et de piments rouges déshydratés, plus ou moins brûlante, parfume et colore de nombreux aliments, dont les œufs et pommes de terre.



ajowan^M
ajowan

Très aromatique, son goût rappelle celui du thym. On l'incorpore notamment aux féculents, légumineuses et galettes indiennes.

asa-foetida^F
asafoetida

Résine séchée de deux espèces de fenouil géant. L'odeur désagréable disparaît à la cuisson. Elle parfume légumes, poissons et sauces indiennes.



garam masala^M
garam masala

Mélange d'épices indien dont il existe une infinité de variantes pouvant rassembler jusqu'à 12 ingrédients. Il assaisonne les pilafs et des plats de viandes.



mélange^M d'épices^F cajun
cajun spice seasoning

De saveur piquante, il aromatise les ragouïts et les mets de la cuisine cajun. On le saupoudre aussi sur les viandes et poissons avant de les faire griller ou rôtir.



épices^F à marinade^F
marinade spices

Mélange d'épices de composition variable qu'on ajoute aux conserves de fruits et de légumes, aux chutneys et aux vinaigres.



cinq-épices^M chinois
five spice powder

Mélange de cinq épices moulues utilisé en cuisine chinoise, il comprend l'anis étoilé, le clou de girofle, le fenouil, la cannelle et le poivre.



assaisonnement^M au chili^M
chili powder

Mélange d'épices à base de piments déshydratés moulus, dont la force varie selon les piments employés. Il parfume et colore notamment riz et pâtes alimentaires.



poivre^M moulu
ground pepper

L'une des épices les plus utilisées en cuisine, il perd toutefois son arôme plus vite que le poivre en grains, dont il est issu.



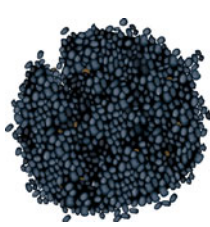
ras-el-hanout^M
ras el hanout

Mélange d'épices maghrébines très parfumé pouvant contenir jusqu'à 50 ingrédients, dont des fleurs séchées. Il accompagne gibier, couscous, riz et tajines.



sumac^M
sumac

Baies séchées, parfois moulues, dont le goût acidulé rappelle le citron. Il est très apprécié au Moyen-Orient, notamment dans les salades et les plats de poissons.



graines^F de pavot^M
poppy seeds

Leur saveur de noisette, qui s'accroît à la cuisson, est appréciée notamment dans les pains, gâteaux et pâtisseries. On en extrait aussi une huile comestible.



gingembre^M
ginger

Aliment de base de la cuisine asiatique et accompagnement classique du sushi. On l'utilise aussi moulu, notamment dans les pains et biscuits.

condiments^M | *condiments*

Ingrédients, naturels ou préparés, utilisés en cuisine pour relever le goût d'un mets ou lui servir d'accompagnement.



sauce^F Tabasco^{®M}
Tabasco[®] sauce

Sauce d'origine louisianaise préparée à partir de piments rouges écrasés. Elle est très piquante : quelques gouttes assaisonnent tout un plat.



sauce^F Worcestershire
Worcestershire sauce

Sauce anglaise dont la composition exacte est gardée secrète par les fabricants. Sa forte saveur relève cocktails, sauces, soupes et plats divers.



pâte^F de tamarin^M
tamarind paste

Faite à partir de fruits du tamarinier, cette pâte légèrement acide sert à la fois d'aliment et de condiment dans la cuisine asiatique.



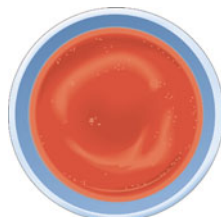
extrait^M de vanille^F
vanilla extract

Substance aromatique très utilisée en pâtisserie, souvent composée de produits artificiels moins agréables au goût que la vraie vanille, plus coûteuse.



concentré^M de tomate^F
tomato paste

Coulis de tomate dont on a poursuivi l'évaporation jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Il est utilisé pour la préparation de sauces et de ragoûts.



coulis^M de tomate^F
tomato coulis

Purée de tomate de consistance plus ou moins épaisse qui, chaude ou froide, sert souvent de sauce.



hoummos^M
hummus

Condiment libanais à base de pois chiches réduits en purée et d'huile de sésame, le plus souvent servi avec les hors-d'œuvre ou les crudités.



tahini^M
tahini

Pâte épaisse et crémeuse à saveur de noisette, faite de graines de sésame moulues. Elle condimente les sauces et accompagne brochettes, pain, fruits et légumes.



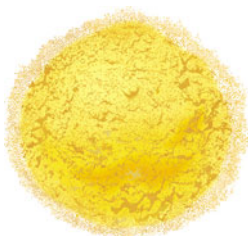
sauce^F hoisin
hoisin sauce

Sauce épaisse et épicée à base de haricots de soja et de piments séchés. Elle accompagne le canard de Pékin, agrémenté les braisés et sert de marinade.



sauce^F soja^M ; sauce^F soya^M
soy sauce

Condiment de base de la cuisine asiatique, cette sauce très salée, préparée à partir de haricots de soja, s'utilise comme assaisonnement, trempette ou marinade.



moutarde^F en poudre^F
powdered mustard

On peut l'ajouter à un corps gras, l'utiliser comme assaisonnement ou la délayer dans l'eau pour en faire une pâte semblable à la moutarde condiment.



moutarde^F à l'ancienne^F
wholegrain mustard

Moutarde douce au goût épicé originaire de Meaux, en France. Elle est préparée à partir de graines grossièrement concassées, d'où sa texture granuleuse.



moutarde^F de Dijon
Dijon mustard

Moutarde forte originaire de Dijon, en France. Elle accompagne les viandes et entre dans la confection de sauces, mayonnaises et vinaigrettes.



moutarde^F allemande
German mustard

Plus ou moins forte et légèrement sucrée, elle accompagne très bien les saucisses et la charcuterie.



moutarde^F anglaise
English mustard

Moutarde très forte, vendue préparée ou en poudre, qui accompagne traditionnellement rosbif et jambon.



moutarde^F américaine
American mustard

Très douce, elle accompagne souvent hot-dogs et hamburgers en Amérique du Nord. Sa couleur vive provient du curcuma qu'elle contient.



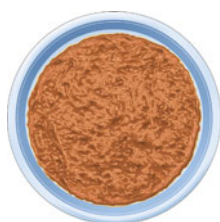
sauce^F aux prunes^F
plum sauce

Sauce aigre-douce chinoise qui accompagne surtout la nourriture frite ou grillée. Elle se marie bien avec la viande de porc et le canard rôti.



chutney^M à la mangue^F
mango chutney

Marmelade épaisse de saveur aigre-douce, préparée à partir de mangues, de sucre et de vinaigre. D'origine indienne, il sert d'accompagnement à plusieurs plats.



harissa^F
harissa

Purée à base de piments très appréciée au Moyen-Orient et en Afrique du Nord, où elle est indispensable au couscous. On l'utilise telle quelle ou délayée dans un bouillon.



sambal oelek^M
sambal oelek

Sauce indonésienne au goût très piquant, préparée à partir de piments. Elle sert d'assaisonnement, de condiment ou de sauce à hors-d'œuvre.



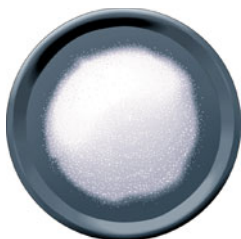
ketchup^M
ketchup

Purée de tomates plus ou moins épicée, d'origine anglo-saxonne, dont les recettes sont multiples.



wasabi^M
wasabi

Condiment très piquant qui agrmente plusieurs plats de viande et de poisson, dont les sushis et sashimis japonais.



sel^M fin
table salt

Toujours raffiné, c'est le condiment de table habituel. Il est également utilisé dans la plupart des préparations culinaires.



gros sel^M
coarse salt

On utilise ce sel plus ou moins raffiné dans certaines préparations culinaires ou pour faire dégorger des légumes et conserver des aliments.



sel^M marin
sea salt

Souvent grisâtre, il est extrait de l'eau de mer par évaporation, contrairement au sel gemme, plutôt blanchâtre, qui provient du sous-sol terrestre.



vinaigre^M balsamique
balsamic vinegar

Vinaigre réputé, peu acide, fabriqué avec du raisin blanc sucré qui vieillit dans des fûts de bois. On l'utilise en salade ou sur les aliments chauds.



vinaigre^M de riz^M
rice vinegar

Très apprécié dans la cuisine asiatique, il provient du vin de riz fermenté. La version japonaise est douce, alors que la chinoise possède un goût plus piquant.



vinaigre^M de cidre^M
apple cider vinegar

Vinaigre au goût trop prononcé pour convenir aux salades. On l'utilise surtout pour déglacer ou accompagner poisson, crustacés et coquillages.



vinaigre^M de malt^M
malt vinegar

Obtenu à partir de jus d'orge germée, il est beaucoup trop fort pour les vinaigrettes; il sert surtout à préparer les légumes au vinaigre et les chutneys.



vinaigre^M de vin^M
wine vinegar

Le vinaigre de vin blanc, excellent avec les poissons et crustacés, est moins parfumé que le rouge, qui peut relever le goût des aliments un peu fades.

fines herbes^F | *herbs*

Plantes aromatiques, fraîches ou séchées, utilisées seules ou en mélange pour relever le goût d'une préparation. Elles donnent souvent d'excellentes infusions.



aneth^M
dill

Apprécié pour ses feuilles et ses graines, il parfume notamment vinaigres et cornichons, ainsi que le saumon et le hareng.



anis^M
anise

Herbe très utilisée en confiserie (régisse) et en liquoristerie (pastis). On consomme les feuilles ou les graines, qui aromatisent autant les mets salés que sucrés.



laurier^M
sweet bay

Les feuilles s'utilisent généralement séchées, avec parcimonie. Élément du bouquet garni, il aromatiser les plats mijotés.



origan^M
oregano

Variété sauvage de la marjolaine, de saveur un peu plus prononcée. Essentiel dans la cuisine méditerranéenne, il aromatiser notamment les mets à la tomate.



basilic^M
basil

Herbe par excellence pour relever les tomates et les pâtes alimentaires, c'est aussi l'assaisonnement de base du pistou et du pesto italien.



sauge^F
sage

De saveur piquante, elle aromatiser une multitude de préparations. Souvent associée au porc, au canard et à l'oie, elle accompagne le veau dans la cuisine italienne.



estragon^M
tarragon

De saveur anisée, un peu amère et poivrée, il assaisonne bien les aliments fades. Souvent associé au poulet, il est indispensable à la sauce béarnaise.



thym^M
thyme

L'une des composantes du bouquet garni, avec le persil et le laurier, il résiste bien à la cuisson, ce qui en fait une herbe de choix pour les plats mijotés.



menthe^F
mint

Elle donne une saveur fraîche à de nombreux mets sucrés ou salés, dont l'agneau. Son huile essentielle aromatiser aussi friandises, liqueurs et produits divers.



persil^M
parsley

Le persil plat, aux feuilles lisses, est moins amer et plus parfumé que le persil frisé. Il aromatise de nombreuses préparations, dont le taboulé.



cerfeuil^M
chervil

Herbe délicate et raffinée, qu'on utilise comme le persil. Le cerfeuil entre dans la composition d'un mélange classique avec l'estragon, la ciboulette et le persil.



sariette^F
savory

Son arôme, qui rappelle le thym, rehausse très bien les légumineuses, les viandes et les farces. Elle parfume également le vinaigre et les fromages de chèvre.



coriandre^F
coriander

On consomme les feuilles, qui s'utilisent comme le persil, et également les graines, dont l'odeur est musquée et citronnée. Les racines peuvent remplacer l'ail.



hysop^F
hyssop

Les feuilles, fortement aromatiques, parfument notamment salades, soupes, ragoûts et plats de fruits, ainsi que certaines liqueurs (chartreuse, bénédictine).



bourrache^F
borage

Délicieuse dans le yaourt, le fromage à la crème ou la vinaigrette. Les jeunes feuilles sont utilisées en salade.



romarin^M
rosemary

D'une saveur piquante et parfumée assez prononcée, il est très apprécié dans le sud de la France et en Italie, notamment dans les sauces, marinades et viandes rôties.



livèche^F
lovage

Elle ressemble au céleri, mais de saveur plus prononcée. Particulièrement délicate avec la pomme de terre, elle parfume aussi ragoûts, sauces et salades.



mélisse^F
lemon balm

Les feuilles dégagent une odeur de citron. Très prisée dans la cuisine asiatique, elle accompagne bien les aliments acres.

céréales^F | *cereal*

Plantes souvent cultivées à grande échelle dont les grains sont, depuis des siècles, à la base de l'alimentation humaine et de certains animaux domestiques.



riz^M
rice

Aliment de base consommé partout dans le monde, que ce soit en accompagnement, en plats sucrés et salés (risotto, paella) ou sous forme de produits dérivés (nouilles, saké).



riz^M sauvage
wild rice

Plante aquatique d'Amérique du Nord dont les grains sont riches en protéines. Parfois mélangé à d'autres riz, il a une saveur prononcée de noisette.



épeautre^M
speltz wheat

Variété de blé à grains petits et bruns qui, une fois décortiqués, peuvent être utilisés comme le riz.



blé^M
wheat

Céréale cultivée pour son grain, qui a une grande importance dans l'alimentation humaine; il sert notamment à fabriquer la farine, le pain et les semoules.



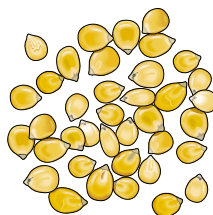
avoine^F
oats

C'est l'élément de base du gruau. On s'en sert aussi pour préparer carrés aux dattes, croustades, muffins, biscuits et galettes.



seigle^M
rye

On en tire une farine qui, mélangée à de la farine de blé, permet de faire du pain. Il entre aussi dans la composition de boissons alcoolisées (whisky, bière).



maïs^M
corn

Plante originaire d'Amérique. On l'utilise comme légume, on le fait éclater, on le moule en farine; on en tire aussi une fécule, un sirop et une huile alimentaire.

sarrasin^M
buckwheat

On le consomme sous forme de soupe et de porridge. On en fait aussi une farine, traditionnellement associée aux crêpes et aux galettes.



millet^M
millet

Céréale de saveur prononcée dont on fait notamment des galettes et des bouillies. Moulu, le millet germé enrichit des aliments comme les pains et muffins.



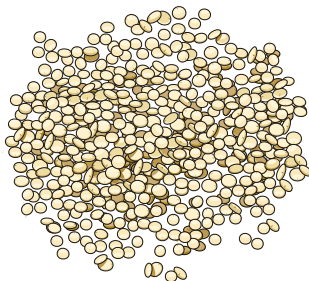
orge^F
barley

L'orge est mondée ou perlée selon la façon dont le grain est décortiqué. On l'ajoute aux soupes et ragoûts, et on en fait du malt pour les brasseries.



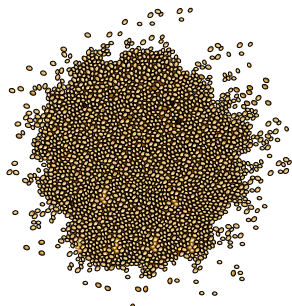
triticale^M
triticale

Céréale issue d'un croisement entre le blé et le seigle. On en fait notamment des pâtes alimentaires et des crêpes.



quinoa^M
quinoa

Les grains doivent être rincés soigneusement avant d'être consommés. En Amérique du Sud, on en fait une boisson, la chicha.



amarante^F
amaranth

Les grains très nutritifs, de saveur légèrement épicée, se consomment tels quels après cuisson, sont mis à germer ou moulus en farine.

produits^M céréaliers | *cereal products*

Céréales ayant subi diverses transformations visant à préparer des produits moulus (farine, semoule), non moulus (riz) ou fabriqués (pain, pâtes, nouilles).

farine^F et semoule^F
flour and semolina

Produits obtenus par la mouture de grains de céréales, la semoule étant en général moins fine et plus granuleuse. Utilisés seuls, ces mots sont associés au blé.


farine^F tout usage^M
all-purpose flour

Farine composée de blé dur et de blé tendre moulus. On l'utilise de façon variée, notamment pour lier les sauces ou pour faire le pain et les pâtisseries.


farine^F non blanchie
unbleached flour

Non blanchie artificiellement, elle provient, comme les farines blanches, de grains de blé moulus et débarrassés du son et du germe.


farine^F d'avoine^F
oat flour

Elle ne lève pas à la cuisson, on doit donc la combiner à de la farine de blé pour préparer pains et autres aliments levés. Ces produits sont plutôt massifs.


farine^F de maïs^M
corn flour

On l'incorpore notamment aux crêpes, gâteaux, muffins ou pains. Pour obtenir des préparations qui lèvent, on doit la combiner à de la farine de blé.


semoule^F
semolina

Désigne la farine granulée tirée du blé dur avec laquelle on prépare les pâtes alimentaires. La semoule très fine s'utilise aussi comme céréale (crème de blé).


couscous^M
couscous

Semoule de blé dur roulée en grains servant à préparer le plat du même nom, d'origine maghrébine. Il est traditionnellement cuit à la vapeur d'un bouillon.


farine^F de blé^M complet ; farine^F de blé^M entier
whole-wheat flour

Produit de la mouture du grain entier, dont elle garde toutes les valeurs nutritives. Le son (enveloppe du grain) lui confère sa couleur brunâtre.

**riz^M
rice**

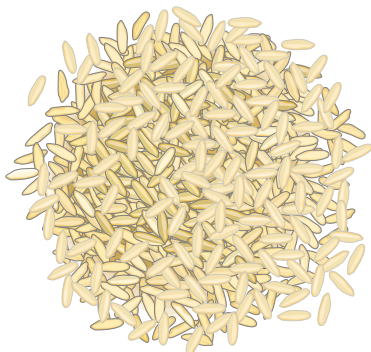
Les appellations commerciales du riz varient selon la forme des grains et selon le traitement qu'il a subi avant d'être commercialisé.

**riz^M blanc
white rice**

Riz décortiqué, c'est-à-dire dont on a enlevé le son et le germe. Il est souvent enrichi pour compenser la perte d'éléments nutritifs.

**riz^M complet
brown rice**

Riz non décortiqué, qui a conservé le son et le germe des grains, riche en éléments nutritifs. Sa saveur est plus prononcée que celle du riz blanc.

**riz^M étuvé
parboiled rice**

Plus nourrissant que le riz blanc, il a subi un traitement à la vapeur avant d'être décortiqué afin de conserver les vitamines et minéraux des grains.

**riz^M basmati
basmati rice**

Variété de riz à grains fins originaire de l'Inde, reconnue et appréciée pour sa légèreté et son parfum.

**pain^M
bread**

Aliment à base de farine, d'eau et de sel, il contient souvent un ferment (levain ou levure) qui le fait gonfler.

**bagel^M
bagel**

Pain juif en forme d'anneau traditionnellement parsemé de graines de sésame. On le sert le plus souvent chaud, avec du fromage à la crème.

**croissant^M
croissant**

Petit pain de pâte levée ou feuilletée souvent consommé comme pâtisserie, nature ou fourré. On l'utilise aussi pour préparer hors-d'œuvre et sandwiches.

**pain^M de seigle^M noir
black rye bread**

Fabriqué à partir de farine de seigle, ce pain très dense au goût prononcé accompagne particulièrement bien les fruits de mer et les aliments fumés.

**baguette^F épi^M
ear loaf**

Baguette préparée de manière à ce qu'on puisse facilement la rompre en morceaux avec les mains.

**pain^M grec
Greek bread**

Pain rond dont la croûte dorée est parfois recouverte de graines de sésame. Il en existe plusieurs variantes, dont le pain aux olives.

**baguette^F parisienne
baguette**

Pain français typique, léger et croustillant, qui accompagne aussi bien les plats principaux que les fromages et pâtés. Ce pain doit être consommé très frais.

**pain^M parisien
French bread**

Long pain croustillant semblable à une grosse baguette. Il se conserve un peu plus longtemps que la baguette parisienne.





pain^M chapati indien
Indian chapati bread

Pain plat légèrement boursoufflé et croustillant, qu'on mange chaud avec des légumes et du riz ou qu'on utilise comme cuiller pour prendre des aliments.



pain^M naan indien
Indian naan bread

Pain tendre, doux et léger qu'on déguste nature ou farci. La pâte contient du yaourt, qui participe à la fermentation.



pâte^F phyllo^F
phyllo dough

Pâte souple d'origine grecque, aussi mince qu'une feuille, qui sert à préparer plusieurs hors-d'œuvre et pâtisseries, dont les baklavas.



pain^M azyme
unleavened bread

Pain sans levain, léger et croustillant, principalement consommé lors de la pâque juive. Très digeste, il se conserve longtemps.



pain^M pita
pita bread

Pain plat, originaire du Proche-Orient, dont la croûte forme une pochette pouvant être farcie d'aliments chauds ou froids.



tortilla^F
tortilla

Galette de pain non levé faite de farine de maïs, à la base de nombreux plats latino-américains. On la consomme nature, roulée autour d'une garniture ou cuite.



pain^M noir russe
Russian pumpernickel

Préparé à partir d'un mélange de farine de blé et de seigle, il possède une croûte fine mais résistante. Il accompagne bien les soupes et ragouts.



pain^M de seigle^M allemand
German rye bread

Pain dense de couleur sombre, au goût fort et acidulé. Fabriqué à partir de farine de seigle et de blé, il a une longue durée de conservation.



cracker^M de seigle^M
cracked rye bread

Pain plat, mince et croustillant, à base de farine de seigle, qu'on consomme notamment avec le fromage.



pain^M de seigle^M danois
Danish rye bread

Souvent additionné de mélasse, il est généralement plus léger et plus sucré que le pain de seigle allemand.



pain^M tchallah juif
Jewish hallah

Pain léger et moelleux, légèrement sucré, traditionnellement servi pour le sabbat et les fêtes juives. La tresse est sa forme la plus courante.



cracker^M scandinave
Scandinavian cracked bread

Pain plat, mince et croustillant, le plus souvent préparé à partir de farine de blé ou de seigle. On le sert en général avec les soupes, salades et fromages.



pain^M irlandais
Irish bread

Pain marqué d'une entaille en croix; on utilise de la levure chimique, ce qui lui donne une consistance proche de celle d'un gâteau.



pain^M de maïs^M américain
American corn bread

À base de farine de maïs, il présente une mie de couleur dorée. Facile à préparer, il est particulièrement apprécié dans le sud des États-Unis.



pain^M de mie^F
English loaf

Pain à croûte mince d'origine anglo-saxonne, de forme ronde ou rectangulaire, avec lequel on prépare notamment toasts, canapés, croque-monsieur et sandwiches.



pain^M blanc
white bread

Pain fabriqué à partir de farine blanche, qu'on trouve sous différentes formes, grosseurs et textures. Il est moins nutritif que le pain complet.



pain^M multicéréales
multigrain bread

Il contient généralement 80 % de farine blanche, de farine de blé entier ou d'un mélange des deux, à laquelle on ajoute d'autres céréales (avoine, seigle, etc.).



pain^M de campagne^F
farmhouse bread

La croûte épaisse, souvent farinée, recouvre une mie de saveur légèrement acidulée. D'usage varié, il se conserve longtemps sans rassis.



pain^M complet
wholemeal bread

Fabriqué à partir de farine de blé complet, il est très nutritif et apporte davantage de minéraux et de protéines que le pain blanc.

pâtes^F alimentaires

pasta

Préparations à base de semoule de blé dur et d'eau, façonnées de diverses façons et séchées, essentielles à la cuisine italienne. On les achète prêtes à l'utilisation.



rigatoni^M
rigatoni

Pâtes tubulaires d'assez grand diamètre pouvant être utilisées avec tous les types de sauces, qu'elles retiennent facilement.



rotini^M
rotini

Pâtes dont la forme spirale retient bien les sauces à base de viande, de fromage ou de légumes. Elles sont excellentes en salade.



conchiglie^F
conchiglie

En forme de petites coquilles, elles peuvent être nappées de sauce, ou encore ajoutées aux soupes et aux salades de pâtes.



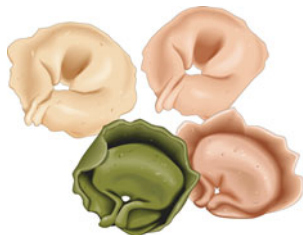
fusilli^M
fusilli

Pâtes en forme de spirale, plus petites et plus allongées que les rotinis, qu'elles peuvent remplacer dans la plupart des recettes.



ditali^M
ditali

Pâtes en forme de courts cylindres, semblables à de gros macaronis, appréciées notamment dans les bouillons et les soupes aux légumes.



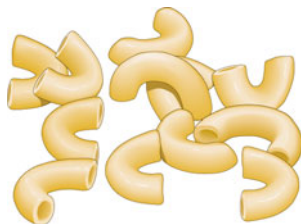
tortellini^M
tortellini

Pâtes farcies de viande ou de fromage et parfois colorées à la tomate ou à l'épinard, délicieuses avec une sauce aux tomates ou à la crème.



gnocchi^M
gnocchi

Pâtes à base de semoule, d'œufs et de fromage, souvent de pommes de terre. Ils sont généralement gratinés et servis en entrée.



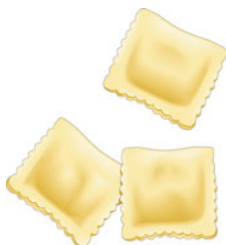
coudes^M
elbows

Parfois servis en salade, ces macaronis sont également appréciés avec une sauce aux tomates ou au fromage.



penne^M
penne

Pâtes cylindriques aux extrémités coupées en biseau, souvent servies avec une sauce aux tomates épicée (penne all'arrabiata).



ravioli^M
ravioli

Pâtes farcies de viande, de légumes ou de fromage, dont l'un des apprêts classiques est une sauce aux tomates saupoudrée de parmesan râpé.



cannelloni^M
cannelloni

Pâtes tubulaires d'assez grande taille, généralement farcies de viande ou de fromage, nappées de sauce aux tomates et gratinées.

spaghetti^M
spaghetti

L'une des pâtes les plus connues et les plus utilisées, traditionnellement servie avec une sauce aux tomates ou à la viande.

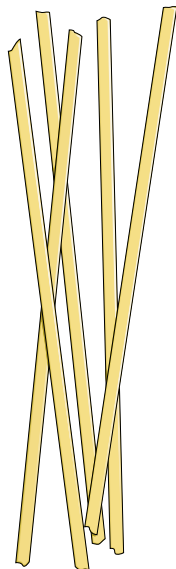


spaghettini^M
spaghettini

Pâtes plus fines que les spaghetti, mais plus grosses que les cheveux d'anges et les vermicelles. Elles conviennent bien aux sauces délicates.

fettuccine^M
fettuccine

Pâtes moins larges et plus épaisses que les tagliatelles, qu'on sert souvent nappées d'une sauce Alfredo.



tagliatelle^M aux épinards^M
spinach tagliatelle

Pâtes à base d'œufs et d'épinards, en forme de rubans plats, traditionnellement servies avec une sauce à la viande.



lasagne^F
lasagna

Large rubans, parfois verts (aux épinards), qu'on dispose en couches alternées avec une garniture pour créer le plat du même nom.

nouilles^F asiatiques *Asian noodles*

Pâtes alimentaires essentielles à la cuisine asiatique, généralement regroupées selon les ingrédients qui les composent : blé, riz, sarrasin ou haricots mungo.



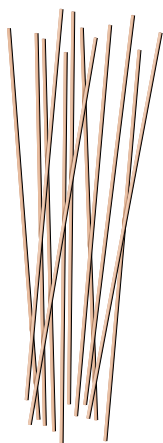
nouilles^F de riz^M
rice noodles

Larges rubans préparés à partir de farine de riz et d'eau. On les incorpore souvent aux soupes.



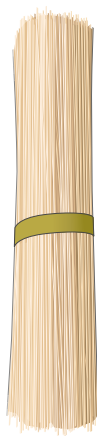
nouilles^F de haricots^M mungo
bean thread cellophane noodles

Nouilles transparentes à base de farine de haricots mungo. Avant de les ajouter à une préparation, on doit les mettre à tremper dans de l'eau chaude ou tiède.



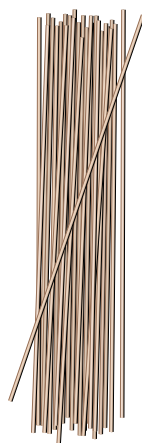
nouilles^F soba
soba noodles

Préparées à partir de farine de sarrasin, elles sont très répandues au Japon, où on les sert souvent froides, avec une sauce soja.



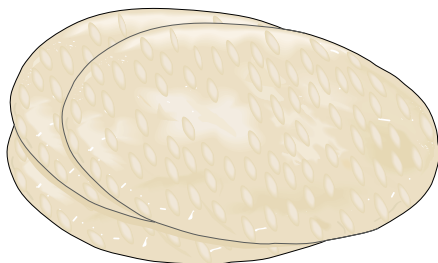
nouilles^F somen
somen noodles

Fines nouilles de blé japonaises de couleur blanchâtre, particulièrement délicieuses en salade ou dans les soupes.



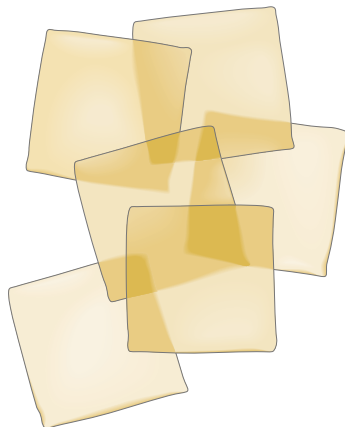
nouilles^F udon
udon noodles

Nouilles de blé japonaises, plus épaisses que les nouilles somen. D'utilisation variée, elles sont notamment incorporées aux soupes, salades et plats sautés.



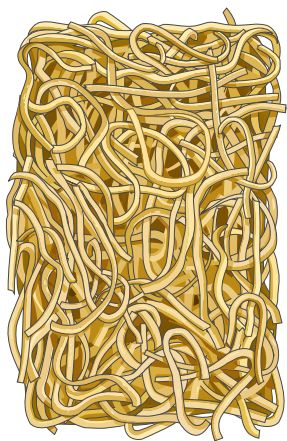
galettes^F de riz^M
rice papers

Minces feuilles semi-transparentes à base de farine de riz, utilisées en Asie pour préparer les rouleaux de printemps et impériaux.



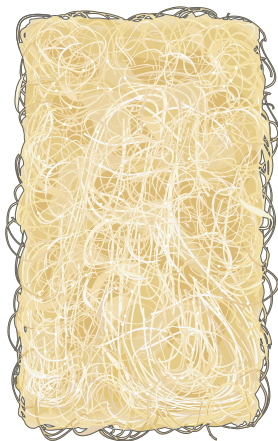
pâtes^F won-ton
won ton skins

Fines feuilles de pâte de blé que l'on farcit de viande, de fruits de mer ou de légumes; elles sont l'ingrédient essentiel de la soupe won-ton.



nouilles^F aux œufs^M
egg noodles

Nouilles de blé auxquelles on ajoute des œufs. Cuites à l'eau bouillante puis frites, elles entrent dans la préparation du chow mein.



vermicelles^M de riz^M
rice vermicelli

Fines nouilles de riz qui, frites dans l'huile, forment un nid qui reçoit la garniture de certains plats asiatiques.

café^M et infusions^F | *coffee and infusions*

Bouissons aromatiques extraites de grains moulus (café) ou de plantes séchées (thé, tisanes) sous l'action d'eau bouillante.

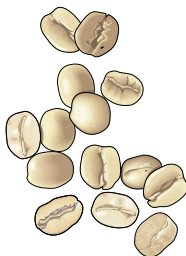
café^M
coffee

Les grains du caféier permettent de préparer une boisson très populaire, consommée chaude ou froide (café glacé) et reconnue pour son action stimulante.



grains^M de café^M torréfiés
roasted coffee beans

La torréfaction des grains (rôtissage à sec et à haute température) accentue la saveur et l'arôme du café.



grains^M de café^M verts
green coffee beans

Les grains verts peuvent se conserver plusieurs années, alors que les grains torréfiés perdent rapidement leur saveur.

tisanes^F
herbal teas

Infusions de plantes ou d'herbes aromatiques séchées auxquelles on attribue généralement des vertus apaisantes, digestives, toniques ou curatives.



tilleul^M
linden

Arbre dont les feuilles et les fleurs séchées permettent de préparer des tisanes aux propriétés calmantes, sédatives et adoucissantes.



camomille^F
chamomile

On attribue aux tisanes préparées à partir des fleurs et des feuilles de cette plante des propriétés digestives et calmantes.



verveine^F
verbena

Les tisanes à base de cette plante originaire d'Europe auraient des propriétés digestives et sédatives.

**thé^M
tea**

Infusion préparée à partir des feuilles séchées du théier, il constitue, chaud ou glacé, la boisson la plus consommée dans le monde après l'eau. Il est vendu en sachet ou en vrac.



**thé^M vert
green tea**

Produit sans fermentation, il est très apprécié en Chine, au Japon et dans les pays musulmans. Il est plus astringent que le thé noir.



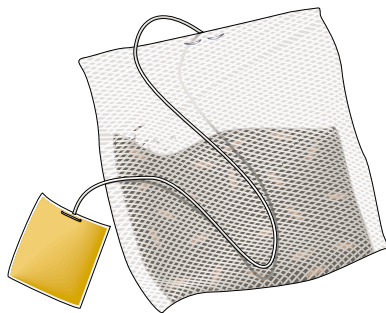
**thé^M noir
black tea**

Produit à partir de feuilles de thé fermentées puis séchées, il représente plus de 98 % de la production mondiale.



**thé^M oolong
oolong tea**

Thé à demi fermenté qui possède une saveur plus prononcée que celle du thé vert, mais plus délicate que celle du thé noir.



**thé^M en sachet^M
tea bag**

Fait de feuilles broyées, il est souvent moins savoureux que le thé en vrac, formé de feuilles complètes.

chocolat^M | *chocolate*

Pâte homogène à base de cacao et de sucre, très utilisée en confiserie et en pâtisserie, et souvent consommée nature, sous forme de tablette ou de barre.



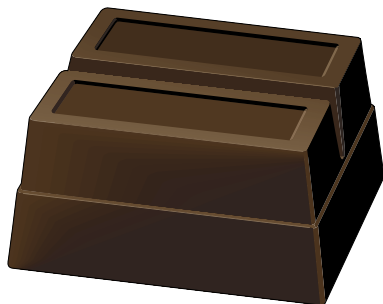
cacao^M
cocoa

Ingrédient de base du chocolat. Le broyage des fèves du cacaoyer permet d'obtenir la pâte de cacao, de laquelle on tire le beurre et la poudre de cacao.



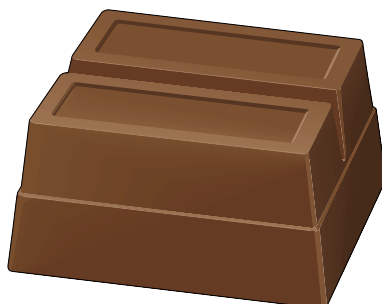
chocolat^M blanc
white chocolate

Doux et crémeux, il est préparé à partir de beurre de cacao et de sucre, auxquels on ajoute du lait concentré ou en poudre.



chocolat^M noir
dark chocolate

Il comprend les chocolats mi-sucrés et amers, qui contiennent entre 35 et 70 % de pâte de cacao. On le consomme nature ou intégré à une préparation culinaire.



chocolat^M au lait^M
milk chocolate

Chocolat à base de pâte et de beurre de cacao mélangés à du lait en poudre. On ne peut l'utiliser en cuisine, les solides du lait qu'il contient brûlant à la cuisson.

Substance alimentaire de saveur douce tirée de certains végétaux. Les sucres extraits de la canne à sucre ou de la betterave sucrière sont les plus répandus.



sucre^M granulé
granulated sugar

Sucre le plus couramment utilisé en cuisine. Il s'agit d'un sucre blanc, c'est-à-dire complètement raffiné, présenté en petits cristaux.



sucre^M glace^F
powdered sugar

Sucre blanc réduit en poudre auquel on ajoute environ 3 % d'amidon de maïs ou de blé pour éviter qu'il ne prenne en pain. Il sert surtout à glacer ou à décorer.



cassonade^F
brown sugar

Sucre formé de fins cristaux de sucre peu raffinés contenant encore de la mélasse. Son goût est plus prononcé que celui du sucre blanc.



sucre^M candi
rock candy

Sucre blanc ou brun présenté sous forme de très gros cristaux, qui sert notamment à sucrer les fruits à l'eau-de-vie.



miel^M
honey

Substance fabriquée par les abeilles à partir du nectar des fleurs. La couleur et la saveur varient selon l'origine du nectar.



mélasse^F
molasses

Liquide dense et visqueux, résidu du traitement de la canne à sucre pour en extraire le sucre. On l'utilise pour préparer rhum, bonbons, galettes et tartes.



sirop^M de maïs^M
corn syrup

Sirop sucré de consistance épaisse, largement utilisé en confiserie et en pâtisserie.



sirop^M d'érable^M
maple syrup

Sucre obtenu par la réduction de la sève de l'érable à sucre. On l'utilise pour préparer divers desserts, arroser les crêpes ou cuire les œufs et le jambon.

huiles^F et matières^F grasses | *fats and oils*

Corps gras d'origine animale ou végétale, sous forme solide ou liquide, généralement utilisés pour cuire, assaisonner, lier ou conserver des aliments.



huile^F de tournesol^M
sunflower-seed oil

De saveur délicate, elle est souvent utilisée pour la confection de margarines ou comme assaisonnement. Elle convient également aux fritures douces.



huile^F de maïs^M
corn oil

Huile relativement inodore et sans saveur, utilisée autant pour la cuisson et la friture que comme assaisonnement.



huile^F d'arachide^F
peanut oil

Huile très résistante à la chaleur, de saveur peu prononcée, qui convient aussi bien aux fritures qu'aux salades.



huile^F d'olive^F
olive oil

Extraite de la pulpe des olives, elle est indispensable dans les cuisines méditerranéennes, autant pour la cuisson que pour assaisonner diverses préparations.



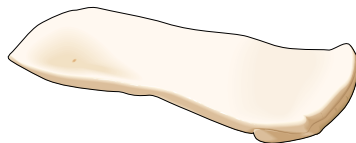
huile^F de sésame^M
sesame oil

Très appréciée dans la cuisine orientale, elle se distingue par un goût riche et délicat de noisette grillée. Elle supporte mal les hautes températures.



margarine^F
margarine

Corps gras utilisé comme substitut au beurre, généralement préparé à partir d'huiles végétales, ce qui lui permet d'être dépourvu de cholestérol.



lard^M
lard

Graisse de porc. Le lard gras donne le saindoux, alors que le lard maigre, formé de couches alternées de viande et de graisse, fournit les lardons et le bacon.



saindoux^M
shortening

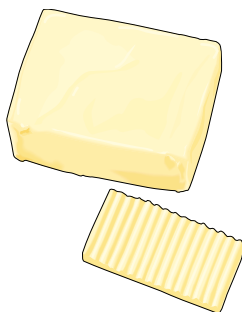
Substance obtenue en faisant fondre lentement la graisse du porc. On l'utilise pour la cuisson longue de certains ragoûts, pour la friture et en pâtisserie.

Aliments résultant de la transformation du lait naturel. De consommation courante dans les pays occidentaux, ils sont réputés pour leur richesse en calcium.



yaourt^M ; yogurt^M
yogurt

Substance de consistance plus ou moins ferme obtenue par la fermentation du lait sous l'action d'une culture bactérienne. On peut le consommer tel quel ou le cuisiner.



beurre^M
butter

Substance grasse et onctueuse obtenue par le battage de la crème. On l'utilise pour la cuisson ou comme ingrédient de diverses sauces, pâtisseries et crèmes.



ghee^M
ghee

Beurre clarifié d'origine orientale, traditionnellement préparé à partir de lait de bufflonne. Il est très populaire en Inde et dans les pays arabes.

crème^F **cream**

Produit obtenu par écrémage du lait, vendu selon sa teneur en matière grasse. Elle est très utilisée en cuisine, telle quelle ou fouettée.



crème^F épaisse ; crème^F à fouetter
whipping cream

La plus riche en matière grasse (au moins 30 %). On la consomme souvent fouettée, pour décorer ou confectionner divers desserts, dont les choux à la crème.



crème^F aigre ; crème^F sure
sour cream

Crème de consistance plutôt ferme, obtenue par fermentation sous l'action de bactéries. Elle peut servir d'assaisonnement ou d'accompagnement.

**lait^M
milk**

Liquide blanc riche en matières nutritives, sécrété par les femelles de quelques mammifères domestiques et utilisé comme aliment. Employé seul, ce mot désigne le lait de vache.

**lait^M homogénéisé
homogenized milk**

Lait traité pour que les matières grasses restent en suspension sans remonter à la surface. Il peut être entier, partiellement écrémé ou écrémé.

**lait^M de chèvre^F
goat's milk**

Plus blanc et de saveur plus prononcée que le lait de vache, il est également plus digeste.

**lait^M concentré
evaporated milk**

Lait dont on a fait évaporer sous vide une bonne partie de l'eau qu'il contient. Riche en matières grasses, il sert surtout à confectionner des desserts.

**lait^M en poudre^F
powdered milk**

Lait entièrement déshydraté, qui se conserve jusqu'à un an sans réfrigération si le contenant n'est pas entamé.

**babeurre^M
buttermilk**

Liquide aigrelet se séparant de la crème lors de la fabrication du beurre. Celui disponible sur le marché s'obtient en ajoutant une culture bactérienne au lait.

fromages^M de chèvre^F
goat's-milk cheeses

Fromages fabriqués à partir de lait de chèvre, parfois mélangé à du lait de vache. De saveur plutôt prononcée, ils sont souvent lisses et humides.



chèvre^M frais
chèvre cheese

Fromage frais, sans croûte, qui possède une saveur douce et aigrelette. Il est parfois aromatisé de fines herbes.



crottin^M de Chavignol
Crottin de Chavignol

Fromage à pâte molle d'origine française, recouvert d'une croûte tachetée de moisissures. On le consomme frais ou séché - il prend alors une saveur corsée.



cottage^M
cottage cheese

Fromage faible en gras, qui se distingue par sa texture en grains. Il se tartine bien, et on peut l'ajouter aux salades, desserts et sauces.

fromages^M frais
fresh cheeses

Fromages non affinés, qui contiennent jusqu'à 80 % d'eau. Lisses, de saveur douce ou légèrement acidulée, ils doivent être consommés rapidement.



mozzarella^F
mozzarella

Fromage d'origine italienne, plus ferme que les autres fromages frais. C'est le fromage à pizza par excellence.

fromage^M à la crème^F
cream cheese

Fromage onctueux et malléable fabriqué avec de la crème, parfois mélangée à du lait. On l'utilise comme tartinaie ou pour préparer des desserts (gâteau au fromage).



ricotta^F
ricotta

Fromage à texture granuleuse dont la pâte est souple et humide. On l'utilise notamment dans les plats farcis et les desserts de la cuisine italienne.



fromages^M à pâte^F pressée
pressed cheeses

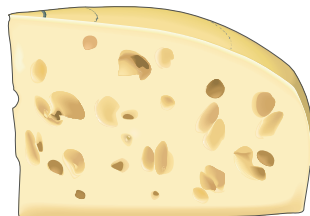
Fromages affinés dont la pâte, cuite et pressée, est en général ferme et compacte. Souvent ornés d'une croûte dure, ils contiennent moins de 35 % d'humidité.

**romano^M**
Romano

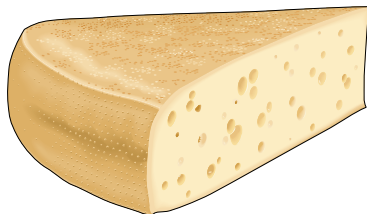
Originaire de Rome, ce fromage à pâte sèche et granuleuse s'utilise souvent râpé. Il est à base de lait de vache, de brebis ou de chèvre, ou d'un mélange de ceux-ci.

emmental^M
Emmental

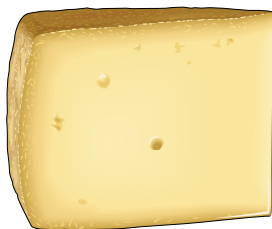
Reconnu pour ses gros trous caractéristiques, ce fromage suisse à saveur douce est apprécié notamment dans les gratins et les fondues.

**gruyère^M**
Gruyère

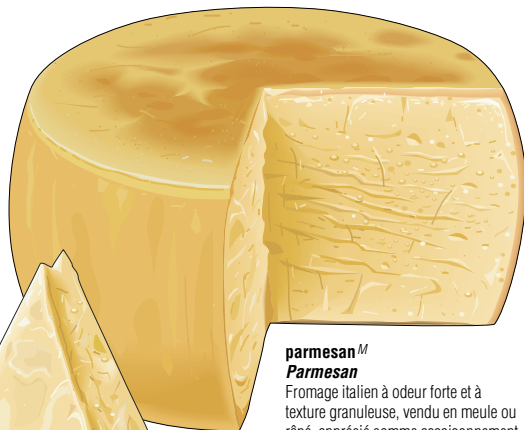
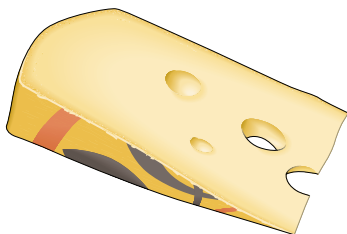
Fromage suisse à petits trous nommés « yeux », de saveur mi-sucrée. Il est très utilisé en cuisine, que ce soit tel quel, râpé ou fondu.

**raclette^F**
Raclette

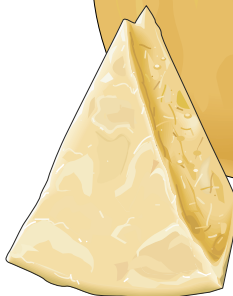
Fromage originaire du canton suisse du Valais, fabriqué spécialement pour être utilisé dans le plat traditionnel du même nom.

**jarlsberg^M**
Jarlsberg

Fromage norvégien dont la pâte, parsemée de gros trous, possède un goût de noisette typique.

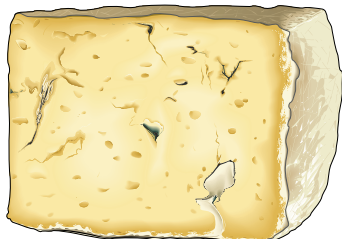
**parmesan^M**
Parmesan

Fromage italien à odeur forte et à texture granuleuse, vendu en meule ou râpé, apprécié comme assaisonnement, notamment dans les plats de pâtes.



fromages^M à pâte^F persillée
blue-veined cheeses

Ils sont aussi appelés « fromages bleus » à cause des moisissures dont leur pâte estensemencée. Ils ont un goût poivré et piquant, et une texture habituellement friable.



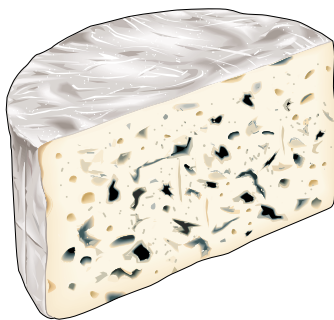
gorgonzola^M
Gorgonzola

Fromage d'origine italienne, qu'on reconnaît à sa croûte rugueuse, de couleur grise marquée de rouge.



bleu^M danois
Danish Blue

Originnaire du Danemark, il a un goût piquant et une texture crémeuse. Il renferme jusqu'à 60 % de matière grasse.



roquefort^M
Roquefort

Le plus connu des bleus, originaire de Roquefort, en France. Fabriqué à partir de lait de brebis, il se marie bien avec les poires, la crème et le beurre.



stilton^M
Stilton

Fromage anglais de texture ferme mais crémeuse. Il est souvent accompagné de crackers et de porto.

fromages^M à pâte^F molle
soft cheeses

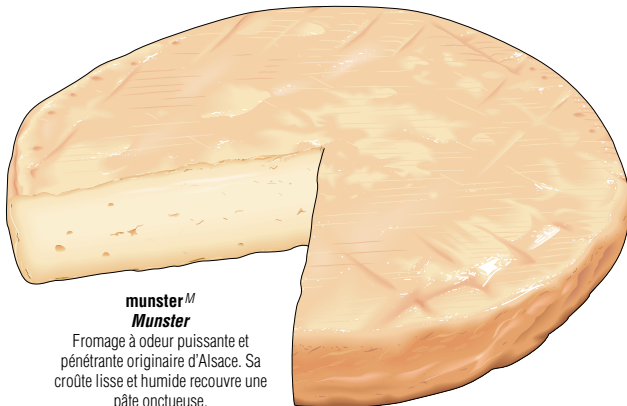
Fromages affinés mais non pressés et non cuits, dont la pâte est crémeuse ou moelleuse. Leur croûte, plus ou moins veloutée, est souvent comestible.

**camembert^M****Camembert**

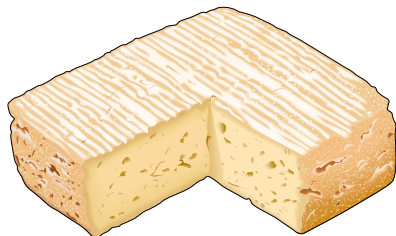
Doux et onctueux, le plus célèbre des fromages de France est plus petit et de texture légèrement plus ferme que le brie.

**coulommiers^M****Coulommiers**

Originaire de la région parisienne, il est semblable au brie, mais plus petit. Il contient entre 45 et 50 % de matière grasse.

**munster^M****Munster**

Fromage à odeur puissante et pénétrante originaire d'Alsace. Sa croûte lisse et humide recouvre une pâte onctueuse.

**pont-l'évêque^M****Pont-l'Évêque**

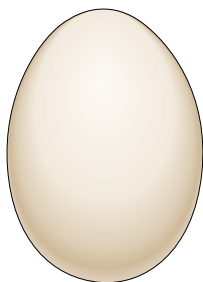
Fromage à pâte souple mais non coulante, qui dégage une odeur forte. Il tire son nom de la ville de Normandie d'où il provient.

brie^M**Brie**

Originaire de la région de Brie, près de Paris, il est l'un des fromages français les plus connus. Il en existe plusieurs sortes, dont le brie de Meaux.

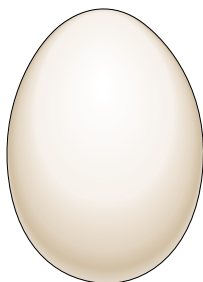


Aliments provenant de la ponte des volatiles femelles, généralement de la poule. On les consomme sous plusieurs formes : à la coque, en omelette, brouillés, etc.



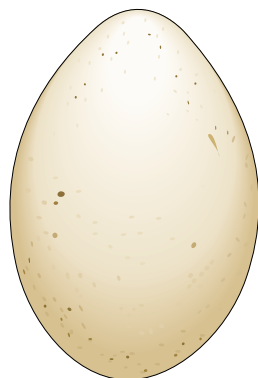
œuf^M de cane^F
duck egg

Fort apprécié en Asie, il possède un goût plus prononcé que l'œuf de poule. Il doit être bouilli au moins 15 minutes pour détruire les bactéries qu'il contient.



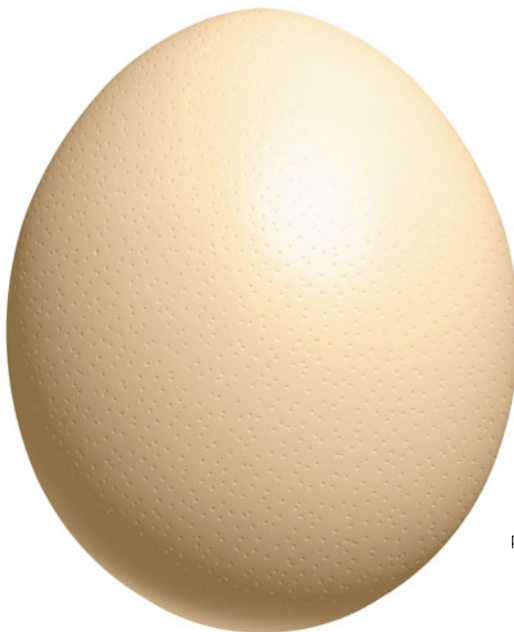
œuf^M de poule^F
hen egg

De loin le plus consommé, il est cuit, employé tel quel ou incorporé à d'autres préparations. Utilisé seul, le mot « œuf » désigne l'œuf de poule.



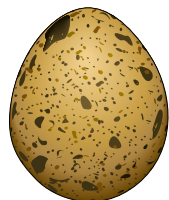
œuf^M d'oie^F
goose egg

Relativement gros, il pèse entre 250 et 300 grammes. Il est plutôt rare dans le commerce.



œuf^M de caille^F
quail egg

Très populaire en Chine et au Japon, il est généralement consommé cuit dur, souvent en amuse-gueule. Il est aussi utilisé à des fins décoratives.

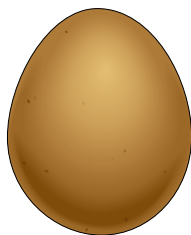


œuf^M d'autruche^F
ostrich egg

Le plus gros de tous les œufs, il peut peser jusqu'à 2 kilos. Un œuf d'autruche permet de préparer une omelette pouvant nourrir une dizaine de personnes.

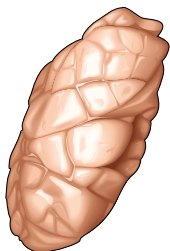
œuf^M de faisane^F
pheasant egg

Plus petit et plus arrondi que l'œuf de poule, il est assez difficile à trouver sur le marché. On le consomme souvent cuit dur, dans les salades ou aspics.



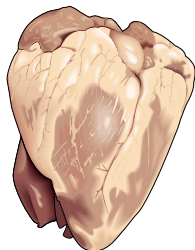
abats^M | *variety meat*

Parties comestibles d'un animal de boucherie, autres que la viande.



ris^M
sweetbreads

Nom donné au thymus du veau, de l'agneau ou du chevreau. Il est tendre et possède un goût délicat. Le ris de veau est particulièrement recherché.



cœur^M
heart

Cuisiné en ragoût et en casserole, il est aussi sauté, grillé, braisé ou mijoté. Les cœurs de veau, d'agneau et de poulet sont les plus recherchés.



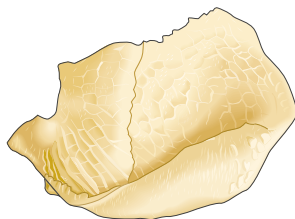
foie^M
liver

On consomme le foie des animaux de boucherie, de la volaille, du gibier et de certains poissons (morue). Il a une teneur élevée en fer.



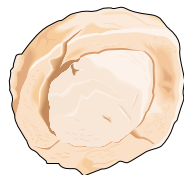
langue^F
tongue

Elle est recouverte d'une peau épaisse qui s'enlève facilement après la cuisson. La langue de veau est la plus tendre.



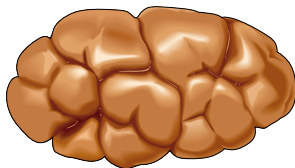
tripes^F
tripe

Nom donné à l'estomac des ruminants, accommodé pour être consommé. Les tripes sont à la base de plusieurs plats régionaux, dont les tripes à la mode de Caen.



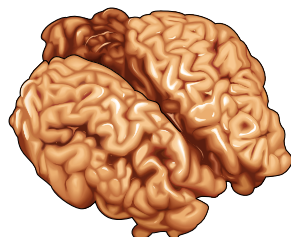
moelle^F
marrow

Substance molle et grasse située au centre des os. Elle accompagne notamment le bœuf grillé et les cardons, et elle ajoute de la saveur aux soupes.



rognons^M
kidney

Nom donné aux reins d'un animal de boucherie, plus tendres chez les animaux jeunes comme le veau. Leur préparation est délicate si on veut éviter un arrière-goût désagréable.



cervelle^F
brains

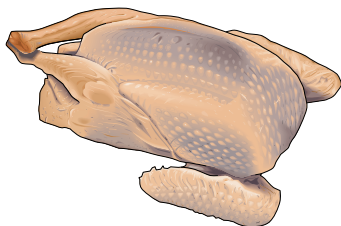
Les plus recherchées sont celles de l'agneau, du mouton et du veau. On les sert en salade, en gratins, en croquettes, sous forme de farces ou de sauces.

Ensemble des animaux sauvages comestibles dont la chasse est autorisée. On distingue le gibier à poil, de grande ou de petite taille, et le gibier à plume.



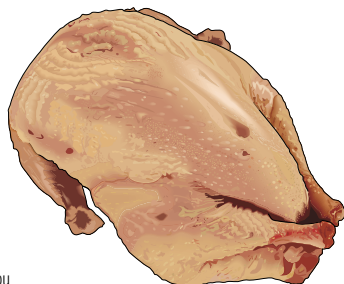
caille^F
quail

Rôti, braisé, cuit en casserole ou grillé, ce petit oiseau constitue un mets délicat et recherché. Elle se marie très bien avec les raisins.



pigeon^M
pigeon

Apprécié depuis les temps anciens, il est souvent rôti, sauté ou grillé, ou encore braisé s'il est adulte. On l'accompagne traditionnellement de petits pois.



faisan^M
pheasant

Le jeune faisan est souvent rôti et agrémenté d'une farce humide. Âgé, il devient plus sec et moins tendre; on peut alors le préparer en pâté ou en terrine.



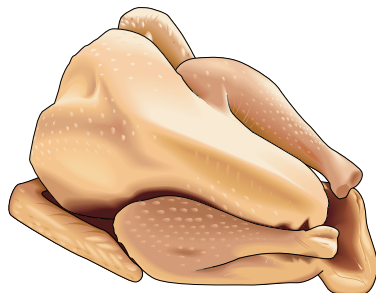
lapin^M
rabbit

La viande du lapin sauvage a une saveur plus forte que celle du lapin domestique, semblable au poulet. On l'apprête souvent avec une sauce à la moutarde.



lièvre^M
hare

La chair foncée a un goût plus prononcé que celle du lapin. Jeune, il se cuisine rôti ou sauté; plus vieux, il est mariné et préparé en civet, terrine ou pâté.



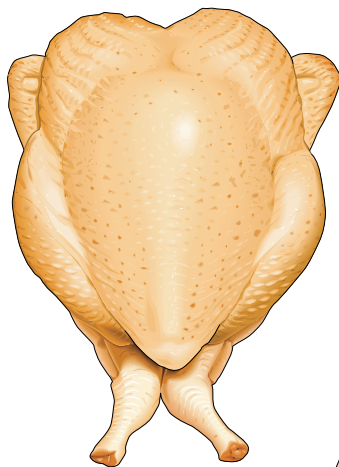
pintade^F
guinea fowl

De la taille d'un petit poulet, elle est plus savoureuse jeune, lorsqu'elle pèse moins d'un kilo. Sa chair est légèrement musquée.



volaille^F | *poultry*

Terme désignant les oiseaux de basse-cour, pour la plupart domestiqués depuis fort longtemps et produits de façon industrielle.

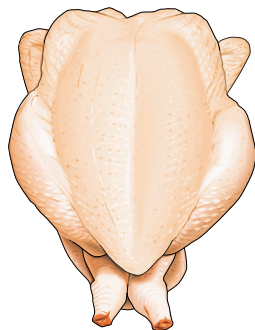


poulet^M
chicken

Petit de la poule, âgé de 4 à 12 mois. Économique, agréable au goût et pouvant être apprêté de multiples façons, le poulet est la volaille la plus consommée.

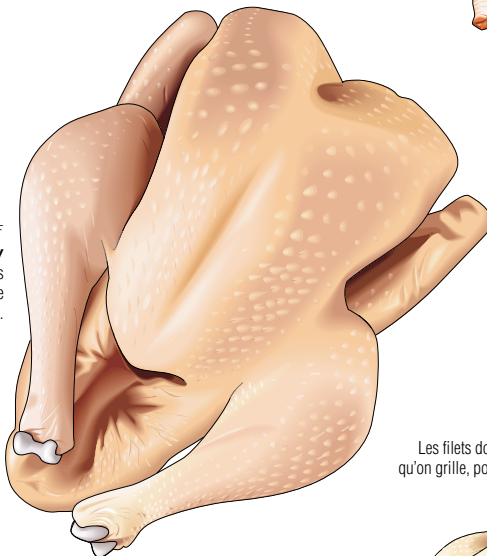
chapon^M
capon

Jeune coq castré et engraisé pour la table. Il devient deux fois plus gros que le poulet, mais sa chair reste tendre et succulente.



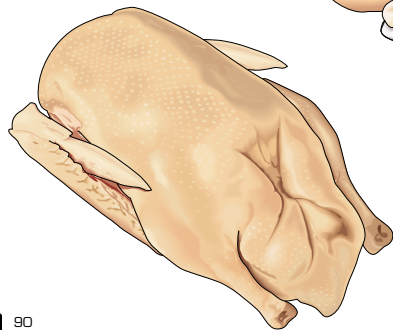
dinde^F
turkey

On l'apprête comme le poulet, mais sa chair est plus sèche. En Amérique du Nord, la dinde farcie est le mets traditionnel de l'Action de grâce et de Noël.



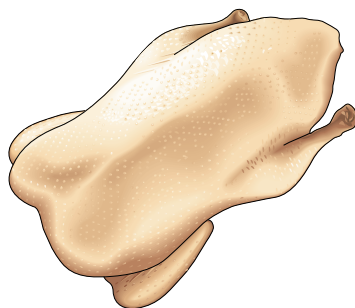
oie^F
goose

Souvent gavée pour obtenir le foie gras, elle est délicieuse avec une farce ou une garniture aux fruits; en Europe, l'oie farcie aux marrons est un classique.

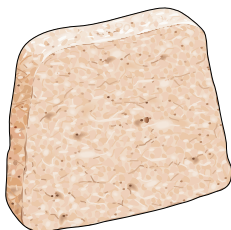


canard^M
duck

Les filets donnent des « magrets », qu'on grille, poêle ou fume. On le gave pour le foie gras.



Produit fabriqué à partir de viande ou d'abats de divers animaux, souvent du porc. Il en existe de nombreuses variétés, à consommer avec ou sans cuisson préalable.



rillettes^F
rillettes

Toujours servies froides, elles sont faites de viande, souvent de porc ou d'oie, cuite dans de la graisse jusqu'à ce que la viande se défile.



foie^M gras
foie gras

Foie de l'oie ou du canard, hypertrophié par gavage. Considéré comme un mets gastronomique, il est vendu cru ou prêt à consommer.

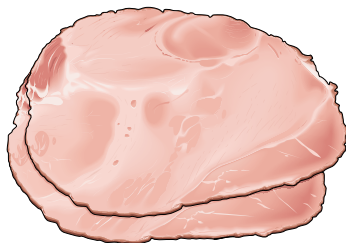


prosciutto^M
prosciutto

Jambon cru séché originaire de la région de Parme, en Italie. Tranché finement, on le consomme souvent avec du melon ou des figues.

jambon^M cuit
cooked ham

Viande de porc salée et cuite, généralement servie en tranches minces. On le consomme chaud ou froid, notamment en sandwiches, en canapés et en croque-monsieur.



pancetta^F
pancetta

Lard roulé, parfois épicé, provenant d'Italie. La pancetta est essentielle aux pâtes alla carbonara, en plus d'agrémenter sauces, soupes et plats de viande.

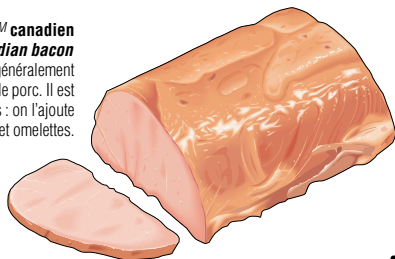
bacon^M américain
American bacon

Flanc de porc salé et fumé, coupé en fines tranches. En Amérique du Nord, il est traditionnellement servi au petit déjeuner, avec des œufs.



bacon^M canadien
Canadian bacon

Morceau de viande salé, généralement fumé, provenant de la longe de porc. Il est délicieux avec les œufs : on l'ajoute notamment aux quiches et omelettes.





pepperoni^M
pepperoni

Saucisson sec italien plus ou moins épicé, très populaire sur la pizza. On l'ajoute aussi, en petits cubes, à certains plats pour leur donner de la saveur.

chorizo^M
chorizo

Saucisson demi-sec espagnol relevé de piment rouge, disponible en plusieurs variétés plus ou moins épicées. Il entre notamment dans la préparation de la paëlla.



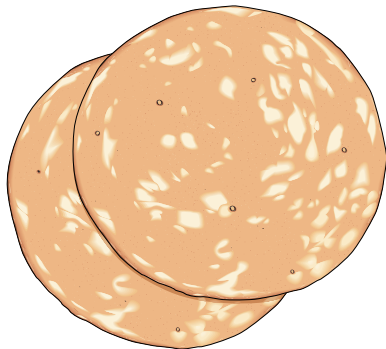
saucisson^M kielbasa
kielbasa sausage

D'origine polonaise, il est fait de porc et de bœuf hachés, assaisonnés d'ail et d'épices.



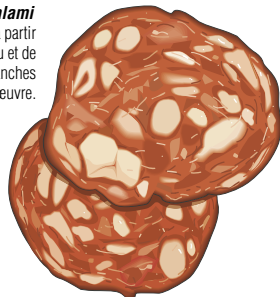
mortadelle^F
mortadella

Gros saucisson italien à base de viande et de gras, ainsi que de grains de poivre et de pistache.



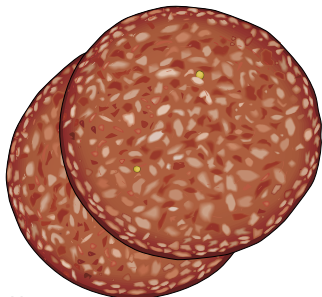
salami^M de Gênes
Genoa salami

Saucisson sec italien, préparé à partir d'un mélange de porc, de veau et de gras. On le sert souvent en tranches fines, comme hors-d'œuvre.



salami^M allemand
German salami

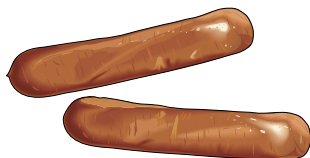
Salami à base de bœuf et de porc finement hachés. On le sert en général tranché, comme hors-d'œuvre, mais aussi sur la pizza, en canapés et en sandwiches.





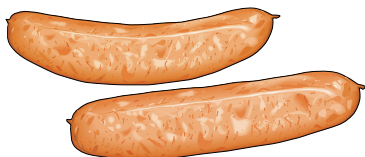
chipolata^F
chipolata sausage

Saucisse crue de porc ou de porc et bœuf, assaisonnée notamment de clou de girofle. Elle est souvent poêlée ou grillée.



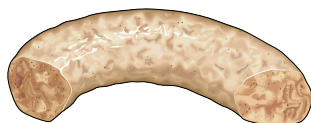
merguez^F
merguez sausage

Petite saucisse crue très épicée à base d'agneau, de bœuf ou de mouton. Populaire en Afrique du Nord et en Espagne, on la consomme en général frite ou grillée.



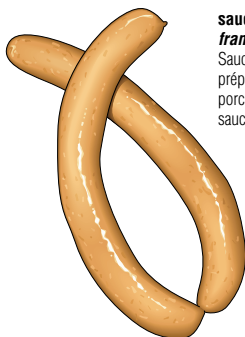
saucisse^F de Toulouse
Toulouse sausage

Saucisse crue d'origine française à base de porc haché et de poivre. Elle entre notamment dans la préparation du cassoulet.



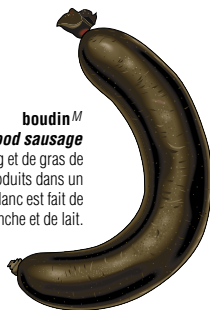
andouillette^F
andouillette

Charcuterie cuite à base de tube digestif de porc ou de veau. On la consomme grillée ou poêlée, accompagnée de moutarde.



saucisse^F de Francfort
frankfurter

Saucisse fumée pré-cuite d'origine allemande, préparée à partir d'une fine pâte de viande de porc. Elle connaît plusieurs variantes, dont la saucisse à hot-dog américaine.



boudin^M
blood sausage

Le boudin noir est à base de sang et de gras de porc (ou d'autres animaux) introduits dans un boyau, alors que le boudin blanc est fait de viande blanche et de lait.

viande^F | meat

Chair des animaux de boucherie, consommée comme aliment. On distingue habituellement les viandes rouges (bœuf, agneau) des viandes blanches (veau, porc).

découpe^F de bœuf^M
cuts of beef

La carcasse des bovins est divisée en quartiers, puis en pièces de viande prêtes à cuisiner.


bœuf^M haché
ground beef

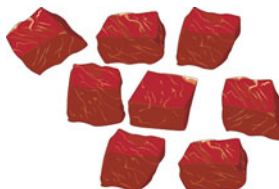
Il est produit à partir de diverses parties du bœuf. Le filet haché est l'ingrédient de base du steak tartare.


rôti^M de côtes^F
rib roast

Pièce de viande à rôtir, prélevée dans la région du thorax. Tendre et savoureux, il est l'un des rôtis de bœuf les plus appréciés.


bifteck^M
steak

Tranche destinée à être grillée ou sautée. Le bifteck le plus tendre provient généralement des parties centrales de la carcasse (longe, surlonge, côte).


cubes^M de bœuf^M
beef cubes

Ils sont plus ou moins tendres selon la partie d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragoûts (bœuf bourguignon).


jarret^M
shank

Il provient d'une section de la patte avant ou arrière du bœuf. Plutôt ferme, on l'utilise surtout dans les plats mijotés.


filet^M de bœuf^M
tenderloin roast

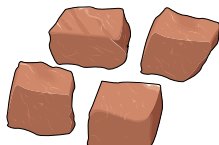
Prélevé le long de la colonne vertébrale, il est très recherché pour sa tendreté. Il est excellent grillé; on en tire notamment les tournedos et les chateaubriands.


côtes^F levées de dos^M
back ribs

Formées de morceaux de côtes prélevés sur le dos et des muscles s'y rattachant, elles sont délicieuses avec une sauce aigre-douce.

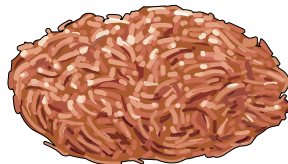
découpes^F de veau^M
cuts of veal

Pièces tirées de la carcasse du petit de la vache de moins d'un an.
Le veau fournit une viande tendre et délicate, de couleur presque blanche à rosée.



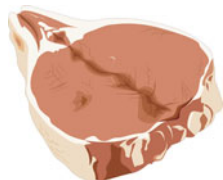
cubes^M de veau^M
veal cubes

Ils sont plus ou moins tendres selon la partie du veau d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragoûts.



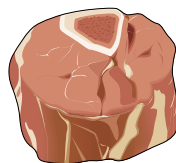
veau^M haché
ground veal

Produit à partir de diverses parties du veau, il a un goût moins prononcé que celui du bœuf haché.



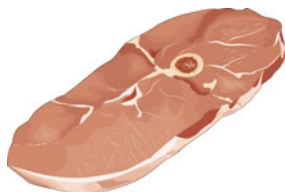
côte^F
chop

Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés. On la consomme généralement grillée.



jarret^M
shank

Il provient d'une section de la patte avant ou arrière du veau. Coupé en rouelles, il permet notamment de préparer l'osso buco italien.



bitteck^M
steak

Tranche destinée à être grillée ou sautée.
Le bitteck le plus tendre provient généralement des parties centrales de la carcasse (longe, surlonge, côte).

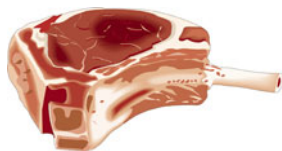


rôti^M
roast

Pièce de viande à rôtir, de tendreté variable. Comme c'est une viande maigre, il est conseillé de barder le rôti de gras avant la cuisson.

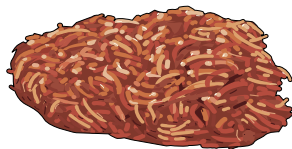
découpes^F d'agneau^M
cuts of lamb

Pièces provenant du petit de la brebis de moins d'un an. L'agneau de lait a un goût plus fin que l'agneau adulte. Il est très prisé au Moyen-Orient.



côte^F
chop

Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés. On la consomme généralement grillée.



agneau^M haché
ground lamb

Produit à partir de diverses parties de l'agneau, il est notamment utilisé pour préparer la moussaka grecque.



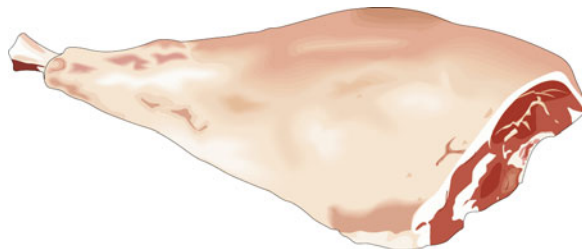
jarret^M
shank

Section de la patte avant ou arrière de l'agneau.



cubes^M d'agneau^M
lamb cubes

Ils sont plus ou moins tendres selon la partie de l'agneau d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragoûts.

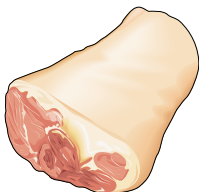


rôti^M
roast

Pièce de viande à rôtir. Le plus connu provient du gigot, situé dans la partie arrière de la carcasse; c'est un plat de Pâques traditionnel dans certains pays.

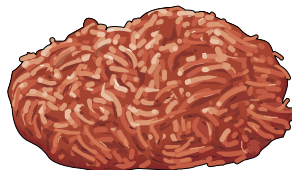
découpes^F de porc^M
cuts of pork

Pièces provenant de la carcasse du porc, dont les plus tendres viennent de la longe (dos); le flanc (ventre), la cuisse (fesse) et l'épaule fournissent des pièces moins tendres.



jarret^M
hock

Aussi appelé « jambonneau », il provient d'une section de la patte avant ou arrière du porc. Il entre dans la préparation du traditionnel ragoût de pattes.



porc^M haché
ground pork

Très tendre, il provient de diverses parties du porc. Il est notamment utilisé pour la préparation de légumes farcis ou de pains de viande.



côtelette^F
loin chop

Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés; certaines, comme la côtelette papillon, sont toutefois vendues désossées.



travers^M; côtes^F levées
spareribs

Il est formé de morceaux de côtes prélevés sur le flanc et des muscles s'y rattachant. La cuisine chinoise d'Amérique du Nord l'associe à une sauce aigre-douce.



jambon^M fumé
smoked ham

Morceau tiré de la cuisse du porc, traité pour la conservation par fumage. Il est vendu tel quel, désossé ou en tranches, et est apprêté de multiples façons.

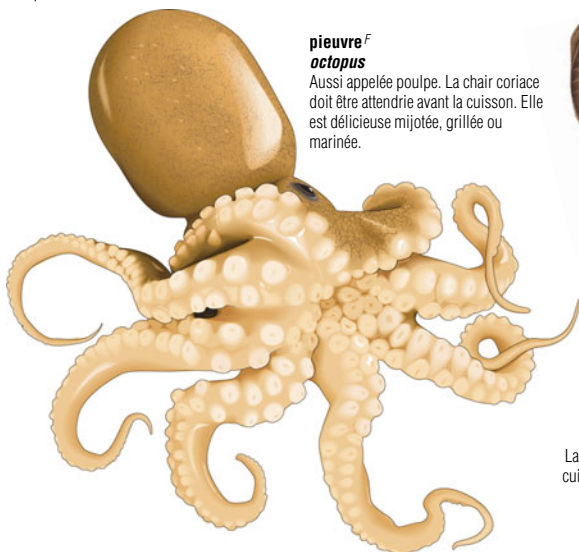


rôti^M
roast

Pièce de viande à rôtir, prélevée généralement sur la longe, l'épaule ou la cuisse.

mollusques^M | *mollusks*

Animaux invertébrés au corps mou, généralement marins. Certains d'entre eux, les coquillages, sont recouverts d'une coquille et souvent vendus vivants.



pieuvre^F
octopus

Aussi appelée poulpe. La chair coriace doit être attendrie avant la cuisson. Elle est délicieuse mijotée, grillée ou marinée.



seiche^F
cuttlefish

La chair très ferme doit être battue avant la cuisson. La seiche est délicieuse farcie. On peut en récupérer l'encre (sépie) pour colorer certaines préparations.



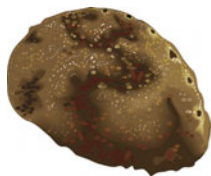
calmar^M
squid

Les parties comestibles sont les tentacules, la poche formant le corps, ainsi que l'encre. Souvent grillée ou frite, la chair maigre est parfois caoutchouteuse.



coquille^F Saint-Jacques
great scallop

Mollusque apparenté au pétoncle. La chair de saveur fine est très estimée en Europe. La coquille, qui tolère bien la chaleur, est aussi utilisée comme plat de cuisson.



ormeau^M
abalone

On consomme le muscle appelé « pied », délicieux cru ou cuit. Il faut battre l'ormeau avant la cuisson.



palourde^F
hard-shell clam

Mollusque à coquille très dure, que l'on consomme cru ou cuit. On en fait notamment une soupe (chaudrée), cette appréciée en Nouvelle-Angleterre.



mye^F
soft shell clam

Surtout récolté dans l'Atlantique, ce gros mollusque à coquille fine, voisin de la palourde, peut remplacer cette dernière dans les recettes.



pétoncle^M
scallop

On consomme la noix (muscle qui ouvre et ferme les valves), et parfois le corail (partie orangée). Excellent cru ou cuit, il s'apprête de multiples façons.



escargot^M
snail

L'escargot est souvent commercialisé en conserve, surgelé ou cuisiné. Servi dans un beurre à l'ail, il constitue une entrée classique.



patelle^F
limpet

Mollusque recouvert d'une coquille unique. On consomme la patelle crue, avec du jus de citron ou de la vinaigrette, ou encore grillée, avec du beurre.



bigorneau^M
common periwinkle

La chair ressemble à celle de l'escargot, qu'il peut remplacer dans la plupart des recettes. On le consomme toujours cuit, chaud ou froid.



praire^F
clam

De la même famille que la palourde, elle est délicieuse crue, avec ou sans citron, mais également cuite, en potage ou farcie comme la moule.



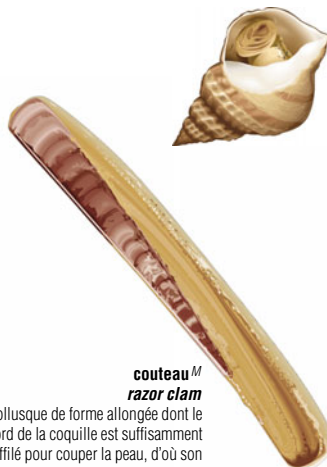
coque^F
cockle

Désigne généralement l'espèce européenne, bien qu'il en existe d'autres. Elle est plus ferme et de saveur plus prononcée que les huîtres ou les moules.



moule^F
blue mussel

Les moules fraîches sont en général pochées dans un bouillon ou cuites à la vapeur le temps qu'elles s'ouvrent; il faut alors jeter celles qui sont demeurées fermées.



couteau^M
razor clam

Mollusque de forme allongée dont le bord de la coquille est suffisamment effilé pour couper la peau, d'où son nom.



buccin^M
whelk

Mollusque semblable à un gros bigorneau. La cuisson exige une certaine attention, car la chair trop cuite devient coriace. On le déguste souvent arrosé de jus de citron.



huître^F plate
flat oyster

Huître plus rare que l'huître creuse et dont la valve inférieure est tout à fait plate. La variété belon est notamment recherchée.



huître^F creuse du Pacifique^M
cupped Pacific oyster

Juteuse et dodue, elle possède une valve inférieure bombée. Comme toutes les huîtres, on la consomme souvent crue, nature ou avec du jus de citron.

crustacés^M | crustaceans

Animaux aquatiques invertébrés dont le corps est recouvert d'une carapace. Ils sont vendus vivants, surgelés (crus ou cuits) ou en conserve.

**écrevisse^F
crayfish**

Petit crustacé d'eau douce qu'on apprête généralement comme le homard. On n'en consomme que la queue, dont la chair d'un blanc rosé est maigre et délicate.

**langoustine^F
scampi**

Rarement commercialisée vivante, elle ressemble à un petit homard, mais sa chair est plus délicate. On la sert souvent accompagnée de beurre à l'ail.

**homard^M
lobster**

Afin d'assurer une fraîcheur maximale, il est généralement suggéré de cuire le homard vivant, en le plongeant dans un liquide bouillant.

**crevette^F
shrimp**

Délicieuse chaude ou froide, elle peut être consommée avec l'intestin (la veine foncée située sur le dos), mais on préfère généralement l'en débarrasser.

**crabe^M
crab**

Il est parfois vendu vivant (il se cuit alors comme le homard). On en savoure la chair maigre et filamenteuse, le foie et la substance crémeuse sous la carapace.

**langouste^F
spiny lobster**

Crustacé à la carapace épineuse dont la chair est un peu moins savoureuse que celle du homard. Seule la queue est habituellement commercialisée, crue ou cuite.



Poissons dont le squelette n'est pas constitué d'os mais de cartilage. Leur chair ne renferme en général pas d'arêtes.

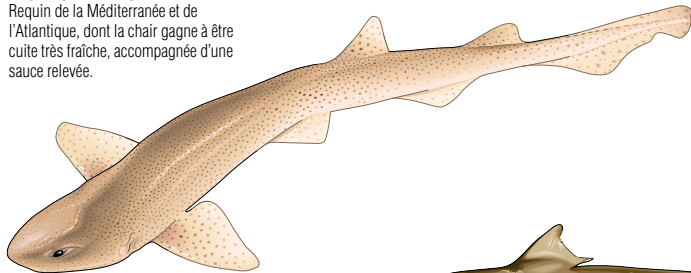
**raie^F
skate**

La chair rosée ou blanchâtre, dépourvue d'arêtes, doit être suffisamment cuite pour éviter qu'elle ne soit visqueuse et gélatineuse. On consomme surtout les ailes (nageoires pectorales).



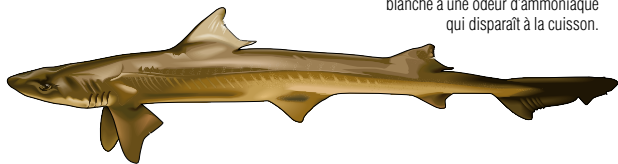
**grande roussette^F
larger spotted dogfish**

Requin de la Méditerranée et de l'Atlantique, dont la chair gagne à être cuite très fraîche, accompagnée d'une sauce relevée.



**émissole^F
smooth hound**

Requin de la Méditerranée, de l'Atlantique et du Pacifique. La chair blanche a une odeur d'ammoniaque qui disparaît à la cuisson.



**esturgeon^M
sturgeon**

De taille imposante, ce poisson de mer ou d'eau douce est recherché pour sa chair plutôt ferme et pour ses œufs, qui constituent le véritable caviar.



poissons^M osseux | *bony fishes*

Poissons au squelette rigide et aux écailles lisses et aplaties, dont les différentes espèces constituent le plus grand groupe de poissons.



sardine^F
sardine

Apparentée au hareng, elle est souvent mise en conserve (à l'huile, à la tomate ou au vin blanc) et consommée telle quelle, avec du jus de citron et du pain.



anchois^M
anchovy

Fort apprécié des peuples méditerranéens, ce poisson très périssable est souvent conservé dans la saumure, l'huile ou le sel, et vendu en bocaux ou en boîtes de conserve.



dorade^F
sea bream

La chair blanche, fine et maigre, s'apprête de toutes les manières, les plus simples étant les meilleures. Elle est délicieuse fumée, en sashimi ou en ceviche.



hareng^M
herring

L'un des poissons les plus pêchés dans le monde. Il est vendu frais, mais aussi en conserve, mariné, salé et fumé. Il remplace le maquereau dans la plupart des recettes.



rouget^M barbet^M ; rouget^M
goatfish

Malgré ses nombreuses arêtes, il est très recherché, notamment dans le sud de la France, pour sa saveur particulièrement fine.

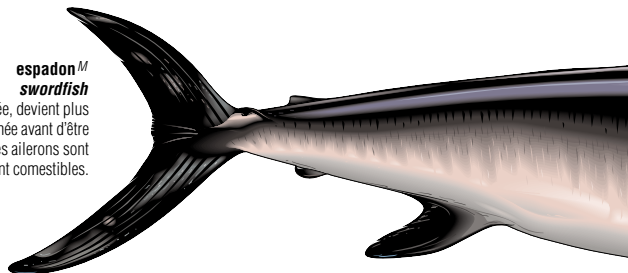


éperlan^M
smelt

On consomme la chair plutôt grasse, qui a une odeur de concombre, mais aussi la tête, les arêtes, la queue et les œufs. On le cuit simplement vidé, à la poêle.

espadon^M
swordfish

La chair, très recherchée, devient plus digeste si elle est pochée avant d'être apprêtée. La queue et les ailerons sont également comestibles.





anguille^F
eel

Très appréciée en Europe et au Japon, sa chair est fine, ferme et grasse. On la débarrasse de l'excédent de gras en la dépouillant.



maquereau^M
mackerel

La chair plutôt grasse se dégrade rapidement si elle n'est pas consommée sans délai. On vend souvent ce poisson en conserve, apprêté de diverses manières.



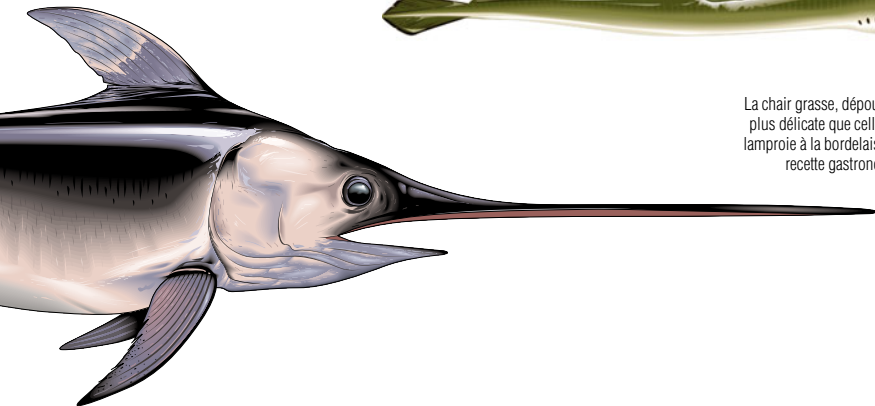
grondin^M
gurnard

Relativement peu charnu, il est souvent cuisiné en soupe, dans la bouillabaisse et la matelote. Il est aussi excellent cuit au four, poché, frit ou fumé.



lamproie^F
lamprey

La chair grasse, dépourvue d'arêtes, est plus délicate que celle de l'anguille. La lamproie à la bordelaise est une célèbre recette gastronomique française.





**perche^F truite^M ; achigan^M
bass**

Rarement commercialisé, ce poisson de pêche sportive présente une chair maigre et floconneuse qui s'accommode de tous les modes de cuissons.



**brochet^M
pike**

La chair a parfois un goût de vase qui disparaît si on la met à tremper. Comme il contient de nombreuses arêtes, on le cuisine souvent en pâté ou en quenelle.

**perche^F ; perchaude^F
perch**

Apparentée au sandre, elle est souvent pochée, cuite à l'étuvée ou à la meunière. La chair au goût délicat renferme beaucoup d'arêtes.



**mulet^M
mullet**

Excellent chaud ou froid, il convient à toutes les cuissons. Les œufs entrent dans la fabrication de la boutargue provençale et du tarama grec (pâte onctueuse).



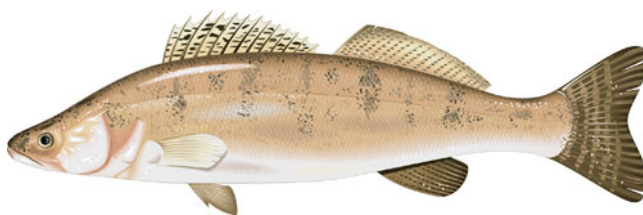
**carpe^F
carp**

Les espèces sauvages ont souvent un goût de vase, qui disparaît après un trempage dans de l'eau vinaigrée. La langue et les lèvres sont notamment très recherchées.



**alose^F
shad**

La chair tendre, plutôt grasse, est souvent apprêtée avec des ingrédients acides (oseille, rhubarbe). Les arêtes sont plus faciles à éviter chez la femelle.

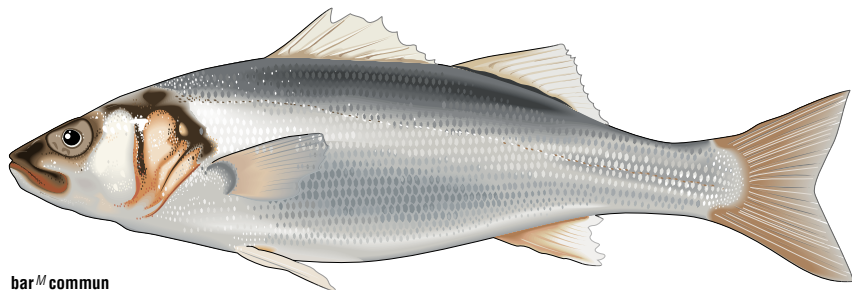


sandre^M ; doré^M
pike perch

Poisson d'eau douce dont la chair maigre, ferme et délicate supporte tous les modes de cuissons. On l'apprête entier ou en filet, comme la perche ou le brochet.

tassergal^M
bluefish

Très estimé aux États-Unis, ce poisson à chair maigre est souvent grillé, braisé ou poché. Il s'apprête comme le maquereau.



bar^M commun
sea bass

La chair maigre et ferme, qui résiste bien à la cuisson, contient peu d'arêtes. Il est préférable de le cuire simplement pour ne pas en masquer la finesse.

baudroie^F
monkfish

Souvent appelée « lotte », elle est délicieuse froide, arrosée de vinaigrette. On n'en consomme que la queue, dont la chair est comparée à celle du homard.



thon^M
tuna

Souvent mis en conserve dans l'huile ou dans l'eau, il est essentiel au vitello tonnato italien et entre dans la préparation de salades, de sushis et de sashimis.





sébasté^M
redfish

Il est excellent cru, cuit ou fumé. Il est préférable de laisser la peau s'il est cuit au court-bouillon ou au grill, la chair floconneuse risquant moins de se défaire.



truite^F
trout

Poisson d'eau douce dont la chair mi-grasse, très fine et parfumée est délicieuse fumée. La truite arc-en-ciel est l'espèce la plus souvent élevée en captivité.

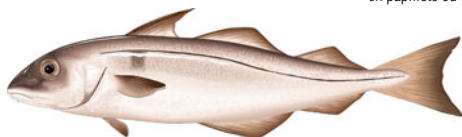


merlan^M
whiting

Poisson de la même famille que la morue. La chair, délicate et très digeste, s'émiette facilement. On le cuit souvent en papillote ou dans un court-bouillon.

églefle^M
haddock

Poisson apparenté à la morue, dont la chair est cependant plus fragile et plus douce. En France, l'églefle fumé porte le nom de « haddock ».



lieu^M noir ; goberge^F
black pollock

Particulièrement important en Angleterre, il est aussi utilisé au Canada pour préparer le surimi, une pâte servant à fabriquer des imitations de fruits de mer.



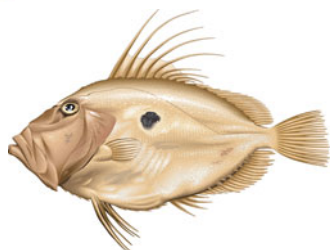
omble^M de fontaine^F
brook trout

Originaire du Canada, ce poisson apparenté à la truite est particulièrement apprécié pour sa chair délicate, qu'il est conseillé d'apprêter simplement.



morue^F de l'Atlantique^M
Atlantic cod

Très pêchée près des côtes canadiennes et américaines, elle est souvent séchée ou salée. On tire de son foie une huile riche en vitamine D.



saint-pierre^M
John dory

Poisson généralement apprêté comme la sole et le turbot. La chair plutôt ferme contient des arêtes gelatineuses qui donnent un excellent fumet.

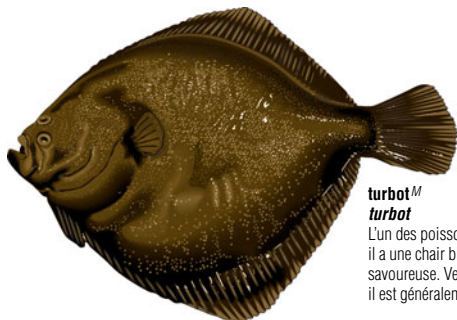
saumon^M du Pacifique^M
Pacific salmon

Le saumon royal (ou chinook), très recherché, possède la chair la plus grasse; les autres espèces, maigres ou mi-grasses, sont souvent destinées à la conserve.



saumon^M de l'Atlantique^M
Atlantic salmon

Seule espèce de saumon vivant dans l'Atlantique, il est reconnu pour sa chair rose, mi-grasse et très parfumée. Il est commercialisé frais, congelé ou fumé.



turbot^M
turbot

L'un des poissons de mer les plus fins, il a une chair blanche et maigre, très savoureuse. Vendu entier ou en filets, il est généralement poché ou grillé.



plie^F commune
common plaice

Abondante près des côtes européennes, elle est souvent vendue en filets, sa chair contenant beaucoup d'arêtes. C'est l'un des poissons du « fish and chips ».



flétan^M
halibut

C'est le plus grand des poissons plats. On l'apprête notamment au vin ou avec du beurre d'anchois. La chair maigre et floconneuse contient peu d'arêtes.



sole^F
sole

Souvent confondue avec la plie, elle vit uniquement près des côtes européennes. L'espèce la plus recherchée est la sole commune ou sole de Douvres.

emballage^M | *packaging*

Tout ce qui sert à emballer ou à envelopper les aliments, utilisé pour la vente, la cuisson, la congélation ou la conservation.



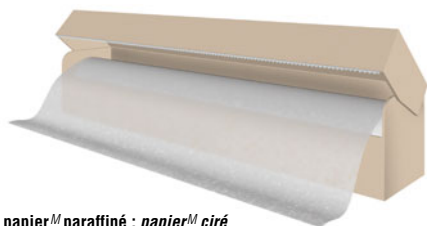
sachet^M
pouch

Sac de petites dimensions.



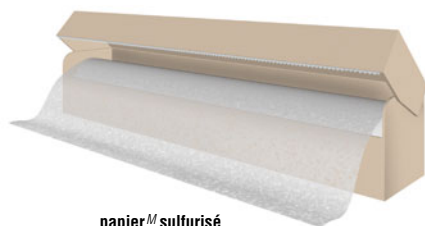
sac^M de congélation^F
freezer bag

Sac utilisé pour la congélation des aliments. Il se ferme hermétiquement.



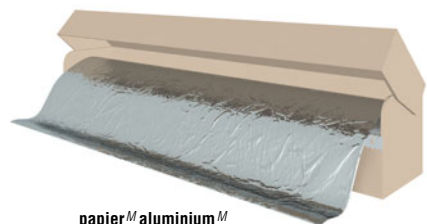
papier^M paraffiné ; papier^M ciré
waxed paper

Papier imperméable, enduit de cire ou de paraffine, qui supporte peu la chaleur. On l'utilise notamment en cuisine pour protéger le plan de travail.



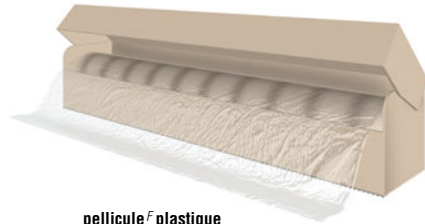
papier^M sulfurisé
parchment paper

Papier imperméable aux graisses et supportant la chaleur. On l'utilise surtout en pâtisserie et pour la cuisson en papillote.



papier^M aluminium^M
aluminum foil

Feuille très mince d'aluminium utilisée pour emballer, cuire, réfrigérer et congeler les aliments.



pellicule^F plastique
plastic film

Pellicule transparente adhérente utilisée pour envelopper des aliments ou couvrir des contenants.



caissette^F
small crate

Petite caisse de bois ou de carton généralement destinée au transport et à la commercialisation de fruits.



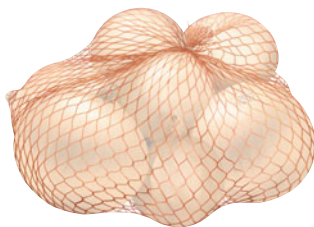
barquette^F
food tray

Petit récipient moulé, rigide et léger, utilisé pour vendre, congeler ou réchauffer les aliments.



boîte^F à œufs^M
egg carton

Récipient rigide, généralement en carton ou en matière plastique, formé de six ou douze alvéoles destinées à recevoir des œufs.



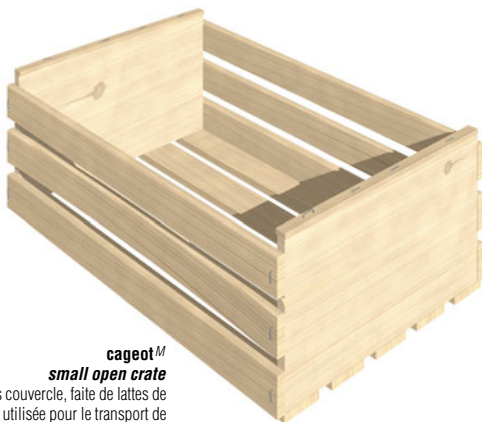
sac^M-filet^M
mesh bag

Sac à mailles permettant aux fruits et légumes de respirer.



boîtes^F alimentaires
canisters

Boîtes hermétiques dans lesquelles on conserve des aliments secs.



cageot^M
small open crate

Boîte sans couvercle, faite de lattes de bois, utilisée pour le transport de divers produits alimentaires (surtout les fruits et les légumes).



tube^M
tube

Emballage cylindrique souple, aplati à sa base, qui contient une pâte que l'on extrait par pression des doigts.

paquet^M
package

Ensemble d'aliments ou d'objets de même nature réunis dans un emballage unique.



pack^M
multipack

Ensemble de produits réunis en un emballage conçu pour en faciliter l'achat et le transport.

bouteille^F en verre^M
glass bottle

Réceptacle à goulot étroit, de forme allongée, qui contient des boissons (eau minérale, vin, etc.) ou des aliments liquides (des sauces, par exemple).



capsule^F à vis^F
screw cap

Bouchon fileté pouvant être vissé sur le goulot de la bouteille.



boîte^F de conserve^F
food can

Réceptacle métallique hermétique dans lequel on conserve un aliment cuisiné.

pot^M
cup

Contenant de taille variable dont on se sert pour commercialiser des produits cuisinés.



opercule^M thermoscellé
heat-sealed film

Pellicule qui, scellée par la chaleur, ferme hermétiquement un contenant.

onglet^M
pull tab

Petite pièce métallique que l'on soulève avec l'onglet et le doigt pour ouvrir la cannette.

cannette^F
beverage can

Petite boîte cylindrique en aluminium qui contient notamment de la bière et des boissons gazeuses.





godet^M de lait^M/crème^F
milk/cream cup

Contenant d'une seule portion qui accompagne le service du café.



godet^M de beurre^M
butter cup

Contenant d'une seule portion qui accompagne le service du pain dans les restaurants.



boîte^F à fromage^M
cheese box

Petit contenant cylindrique, généralement en bois ou en carton, dans lequel on conserve une meule de fromage enveloppée de papier.



paille^F
straw

Tige creuse de plastique permettant d'aspirer un liquide.

briquette^F
drink box

Petite boîte de portion individuelle dans laquelle le jus peut être conservé longtemps.



berlingot^M
small carton

Petite boîte imperméabilisée qui contient habituellement du lait ou de la crème. Contenance : 250 ou 500 ml.



brique^F
brick carton

Boîte dans laquelle le lait, le jus et autres boissons peuvent être conservés longtemps.

pignon^M
gabletop

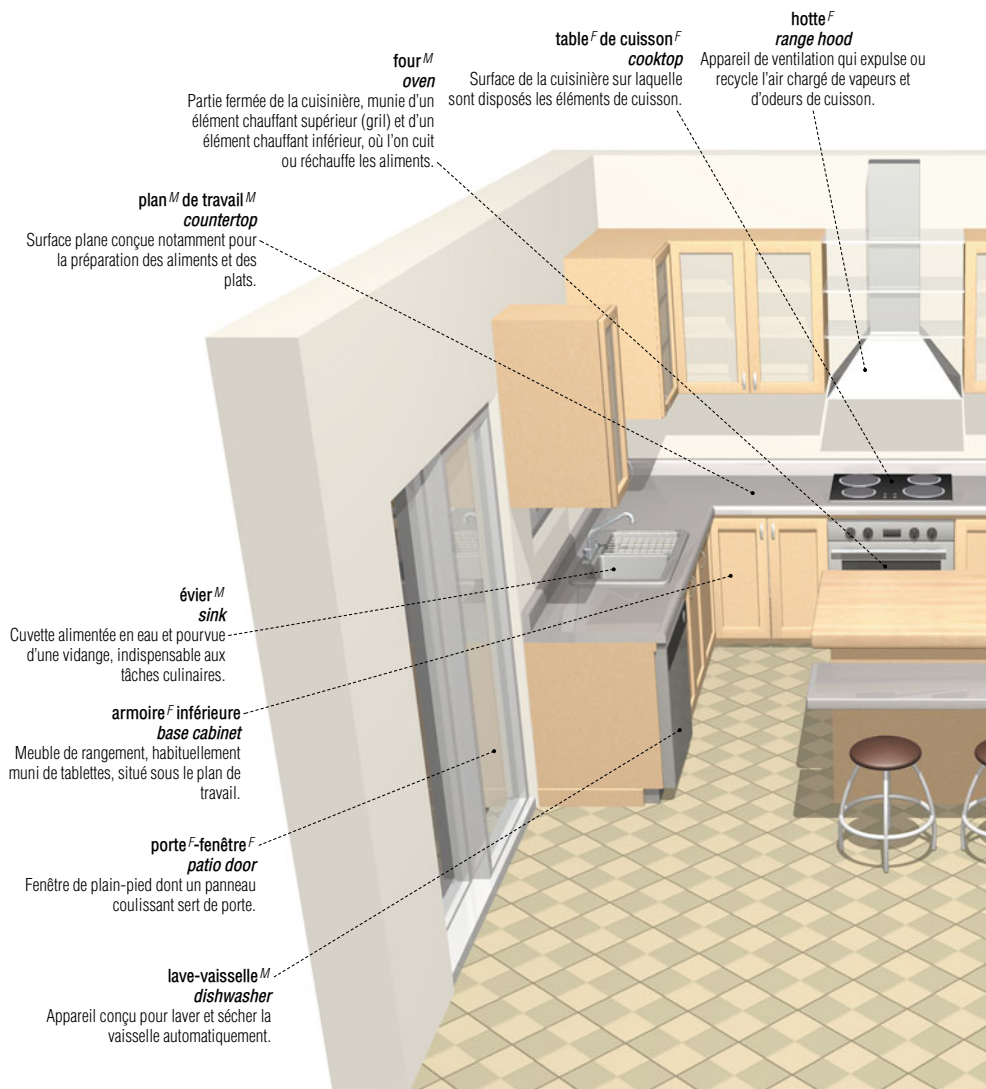
Partie supérieure du carton, fermée par des rabats, dont l'une des extrémités se transforme en bec verseur.

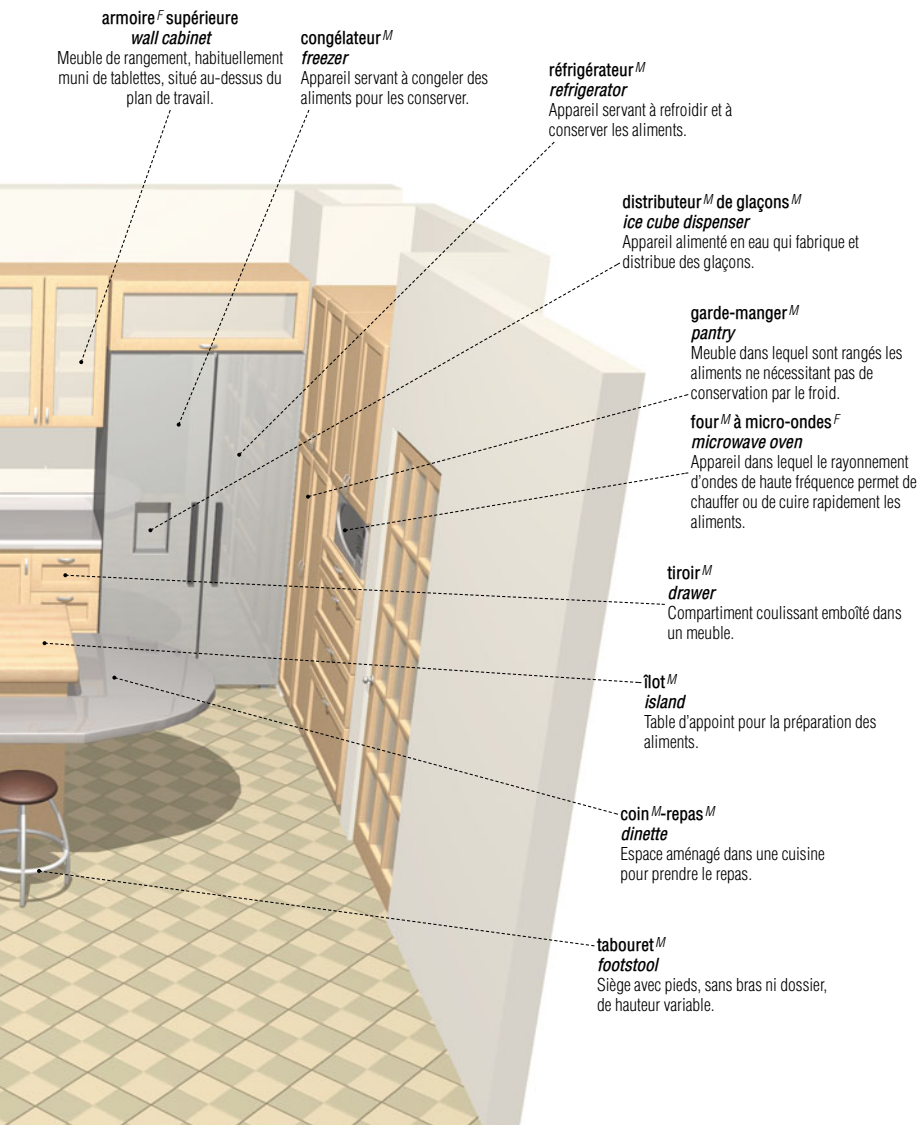


carton^M
carton

Boîte imperméabilisée pour la vente d'aliments liquides, comme le lait et les jus. Contenance : un ou deux litres.

Pièce où l'on prépare les repas.





verres^M | glassware

Récipients pour boire. En cuisine, certains servent de mesure de capacité.



verre^M à liqueur^F
liqueur glass

Verre à pied de très petit format permettant la dégustation de liqueurs à forte teneur en alcool.



verre^M à porto^M
port glass

Petit verre à pied, de forme arrondie, utilisé pour le service du porto et des vins de dessert.



verre^M à cognac^M
brandy snifter

Verre à pied court, dont le ventre arrondi permet de réchauffer le cognac et le bord rétréci d'en concentrer l'arôme.



verre^M à vin^M blanc
white wine glass

Verre à pied, plutôt étroit, destiné aux vins blancs en général.



verre^M à vin^M d'Alsace^F
Alsace glass

Verre à long pied, en général vert, destiné aux vins blancs d'Alsace.



coupe^F à mousseux^M
sparkling wine glass

Verre à pied, plus large que haut, utilisé pour servir le champagne et les vins mousseux.



verre^M à bordeaux^M
bordeaux glass

Verre à pied, en forme de tulipe, principalement destiné aux vins de Bordeaux. Légèrement refermé au sommet, il favorise la concentration des arômes.



verre^M à bourgogne^M
burgundy glass

Verre à pied dont le col large assure une oxygénation maximale du vin. Il est destiné principalement aux vins de Bourgogne.



verre^M à cocktail^M
cocktail glass

Verre à pied, de forme conique, utilisé pour présenter certains cocktails. Lors du service, le verre peut notamment être givré ou décoré d'un fruit.



flûte^F à champagne^M
champagne flute

Verre à pied, long et très étroit, destiné au champagne et aux mousseux. Le vin y conserve son pétilement, car les bulles de gaz se libèrent plus lentement.



verre^M à eau^F
water goblet

Verre à pied de grande capacité, dans lequel on boit de l'eau à table. Il est plus haut et plus large que les verres à vin.



verre^M à gin^M
highball glass

Verre droit, haut et étroit, dans lequel on sert des alcools comme le gin, souvent avec des glaçons, parfois allongés d'eau, de soda, etc.



verre^M à whisky^M
old-fashioned glass

Verre droit à fond épais, court et de grand diamètre, principalement utilisé pour servir le whisky.



chope^F à bière^F
beer mug

Grand gobelet cylindrique pourvu d'une poignée, dans lequel on sert de la bière. Elle est généralement en verre épais, en céramique ou en grès.



carafon^M
small decanter

Petite carafe utilisée dans les restaurants pour le service du vin.



carafe^F
decanter

Récipient de verre ou de cristal à base large et à col étroit pour le service de l'eau ou du vin.

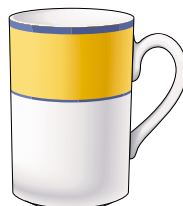
vaisselle^F | dinnerware

Récipients de tailles, de formes et de matières variées destinés à présenter et consommer les aliments.



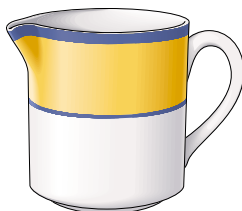
tasse^F à café^M
demitasse

Tasse de faible contenance pour le service du café.



chope^F à café^M
coffee mug

Grande tasse pour le service du café au lait.



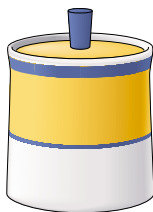
crémier^M
creamers

Petit pot pour le service de la crème à table.



tasse^F à thé^M
cup

Tasse de plus grande contenance pour le service du thé.



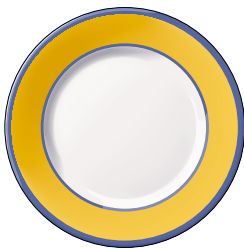
sucrier^M
sugar bowl

Petit pot pour le service du sucre à table.



théière^F
teapot

Récipient pour l'infusion et le service du thé.



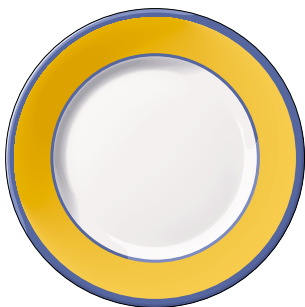
assiette^F à dessert^M
bread and butter plate

Assiette plate de petit diamètre utilisée pour servir des desserts.



bol^M
soup bowl

Récipient individuel hémisphérique profond destiné au service des potages et des soupes.



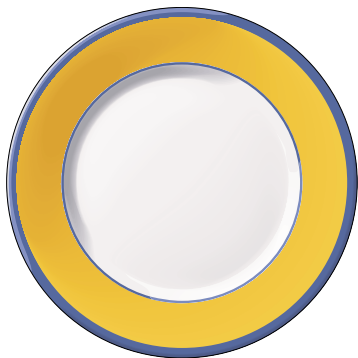
assiette^F à salade^F
salad plate

Assiette plate dans laquelle on sert habituellement une salade ou une entrée.



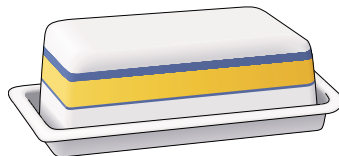
assiette^F creuse
rim soup bowl

Récipient individuel hémisphérique moins profond destiné au service des potages et des soupes.



assiette^F plate
dinner plate

Pièce de vaisselle individuelle de grand diamètre, plate ou peu profonde, généralement destinée à contenir la nourriture solide.

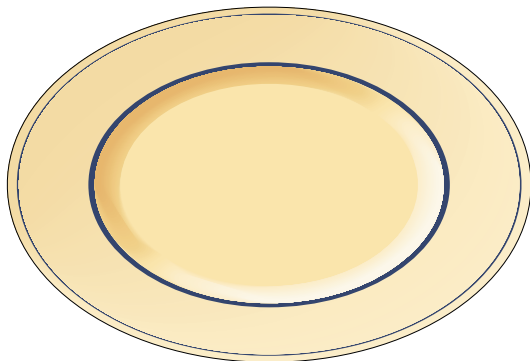


beurrier^M
butter dish

Récipient plat couvert pour mettre du beurre à la disposition des convives.

**plat^M ovale
platter**

Grande assiette ovale utilisée pour présenter et servir divers aliments solides : pièces de viandes, rôtis, grillades, omelettes, etc.

**salière^F
salt shaker**

Petit récipient pour le service du sel à table, souvent apparié avec la poivrière.

**poivrière^F
pepper shaker**

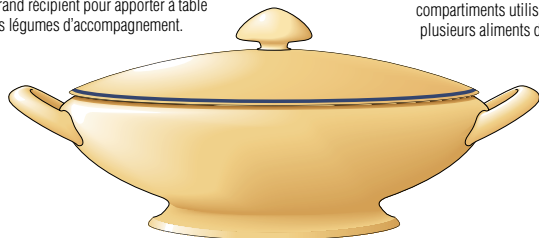
Petit récipient pour le service du poivre à table, souvent apparié avec la salièr.

**plat^M à poisson^M
fish platter**

Grande assiette ovale dans laquelle on sert un poisson cuit entier.

**légumier^M
vegetable bowl**

Grand récipient pour apporter à table les légumes d'accompagnement.

**ravier^M
hors d'oeuvre dish**

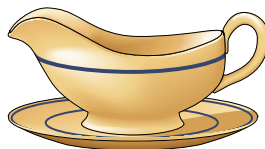
Plat de service divisé en compartiments utilisé pour présenter plusieurs aliments de même famille.





pichet^M
water pitcher

Réceptient à anse et à bec utilisé notamment pour servir l'eau et le jus.



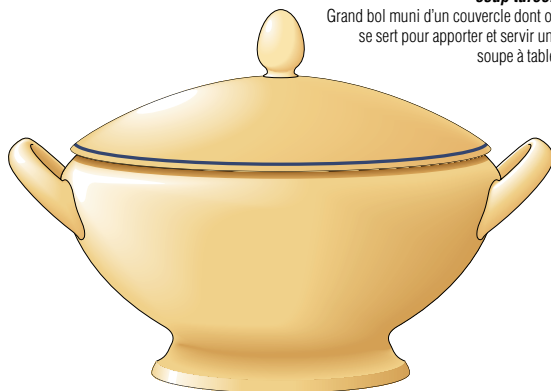
saucière^F
gravy boat

Réceptient pour le service à table de la sauce d'un plat.



ramequin^M
ramekin

Petit réceptient utilisé pour la cuisson au four et le service à table en portions individuelles.



soupière^F
soup tureen

Grand bol muni d'un couvercle dont on se sert pour apporter et servir une soupe à table.

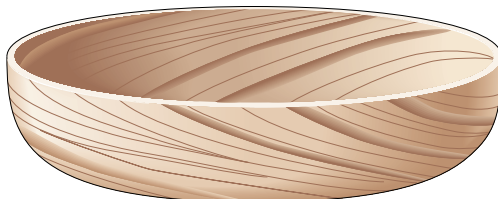
bol^M à salade^F
salad dish

Petit réceptient individuel dans lequel on sert la salade.



saladier^M
salad bowl

Réceptient plus ou moins profond qui sert à touiller et à servir la salade.



couvert^M | silverware

Ensemble des ustensiles de table, couteau, fourchette et cuiller, auxquels peuvent s'ajouter d'autres ustensiles selon la composition du menu.

fourchette^F***fork***

Ustensile à dents dont on se sert pour piquer les aliments et les porter à sa bouche.

pointe^F***point***

Extrémité de la dent, servant à piquer les aliments.

entredent^M***slot***

Espace compris entre deux dents.

dent^F***tine***

Chacune des tiges pointues de la fourchette.

fond^M d'yeux^M***root***

Extrémité fermée de l'entredent.

collet^M***neck***

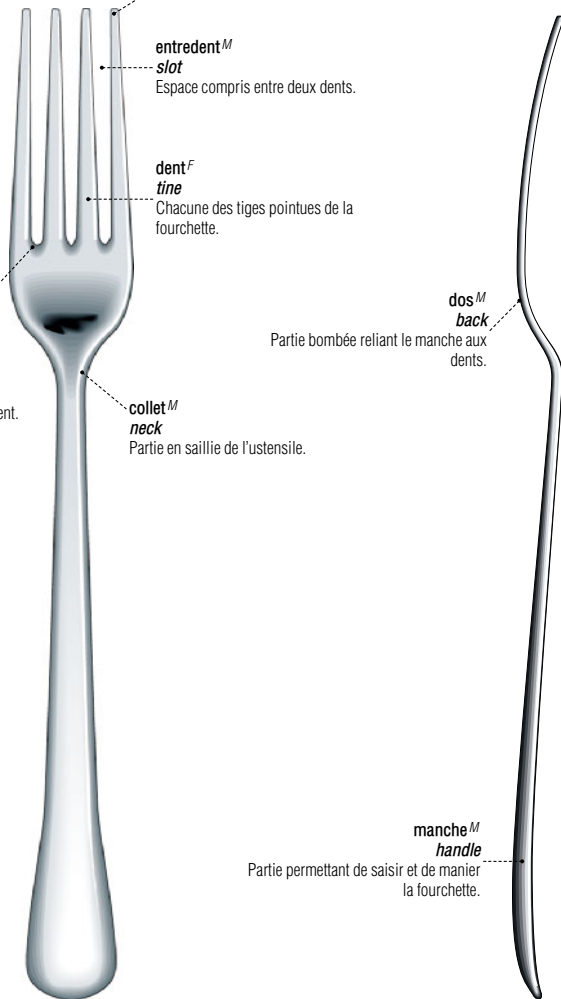
Partie en saillie de l'ustensile.

dos^M***back***

Partie bombée reliant le manche aux dents.

manche^M***handle***

Partie permettant de saisir et de manier la fourchette.



exemples^M de fourchettes^F
examples of forks

Il existe une grande variété de fourchettes destinées à la consommation d'aliments particuliers.



fourchette^F à huîtres^F
oyster fork

Fourchette dont on se sert surtout pour détacher la chair d'un mollusque de la coquille.



fourchette^F à dessert^M
dessert fork

Fourchette qui sert à manger des desserts qu'il faut détailler en bouchées.



fourchette^F de table^F
dinner fork

Grande fourchette tout usage qui fait partie du couvert de base.



fourchette^F à salade^F
salad fork

Fourchette utilisée principalement pour manger une salade.



fourchette^F à poisson^M
fish fork

Grande fourchette servant habituellement à manger des plats de poisson.

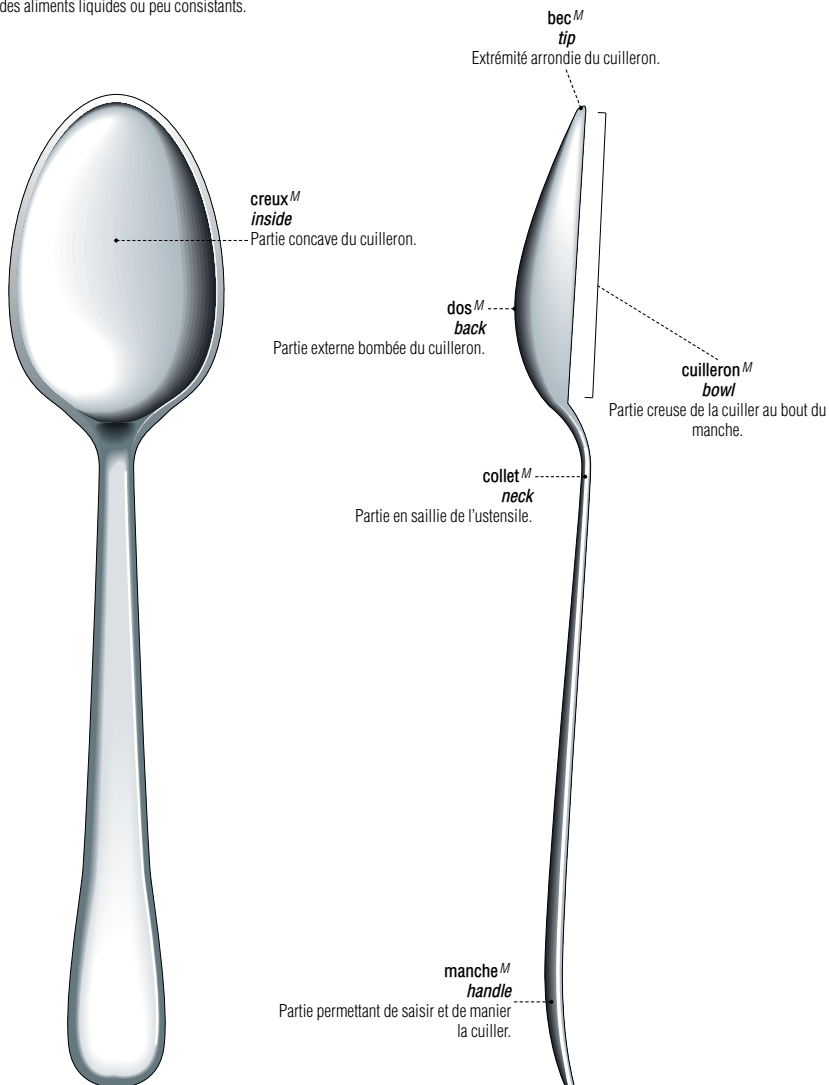


fourchette^F à fondue^F
fondue fork

Fourchette qui sert à piquer le pain, lors d'une fondue au fromage, ou la viande, lors d'une fondue bourguignonne ou chinoise.

cuiller^F
spoon

Ustensile composé d'un manche et d'une partie creuse qui sert à consommer des aliments liquides ou peu consistants.



exemples^M de cuillers^F
examples of spoons

Il existe une grande variété de cuillers destinées à des usages particuliers.



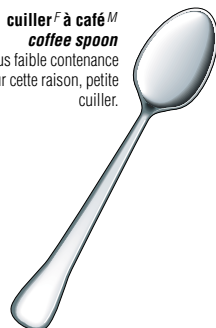
cuiller^F à soupe^F
soup spoon

Cuiller la plus grande dont la capacité est de 15 ml.



cuiller^F à thé^M
teaspoon

Cuiller un peu plus grande dont la capacité est de 5 ml.



cuiller^F à café^M
coffee spoon

Cuiller de la plus faible contenance appelée, pour cette raison, petite cuiller.



cuiller^F de table^F
tablespoon

Cuiller qui sert à consommer les aliments liquides ou peu consistants. Elle fait partie du couvert de base.



cuiller^F à soda^M
sundae spoon

Cuiller à long manche qui sert à mélanger les boissons ou à consommer les desserts servis en coupe.



cuiller^F à dessert^M
dessert spoon

Cuiller qui sert à manger les desserts liquides ou de faible consistance.

couteau^M
knife

Élément du couvert composé d'une lame tranchante et d'un manche. Il sert à découper les aliments en bouchées.

bout^M
tip

Extrémité avant de la lame, généralement de forme arrondie.

tranchant^M
cutting edge

Côté effilé de la lame destiné à couper.

dos^M
back

Bord non tranchant d'une lame.

face^F
side

Surface plate de la lame, comprise entre le dos et le tranchant.

lame^F
blade

Pièce métallique, mince et aplatie, formant la partie tranchante du couteau.

soie^F
tang

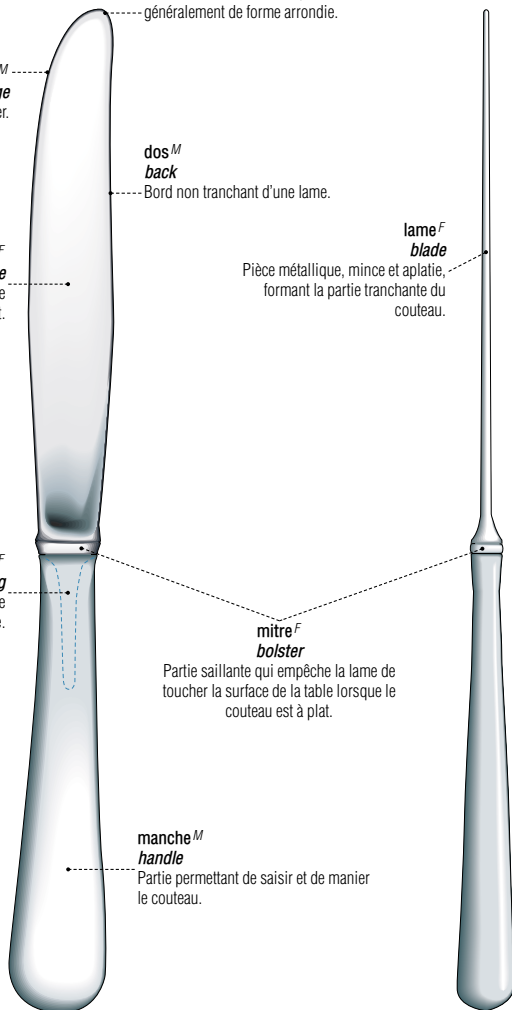
Prolongement de la lame qui permet de la fixer dans le manche.

mitre^F
bolster

Partie saillante qui empêche la lame de toucher la surface de la table lorsque le couteau est à plat.

manche^M
handle

Partie permettant de saisir et de manier le couteau.



exemples^M de couteaux^M
examples of knives

Il existe une grande variété de couteaux destinés à des usages particuliers.



couteau^M à poisson^M
fish knife

Couteau à lame plus large qui sert à lever les filets d'un poisson servi entier.

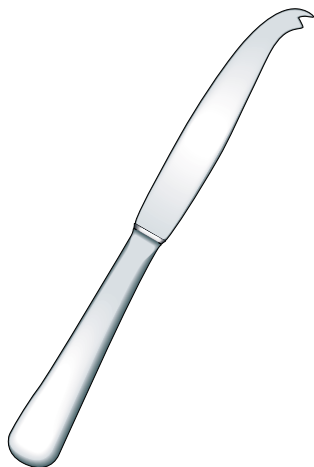
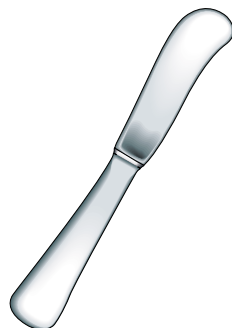
couteau^M à dessert^M
dessert knife

Couteau plus petit qui sert à manger des desserts qu'il faut détailler en bouchées.



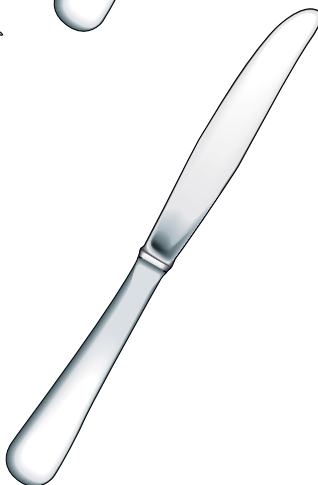
couteau^M à beurre^M
butter knife

Couteau non tranchant qui accompagne le service du pain et qui sert à y mettre du beurre.



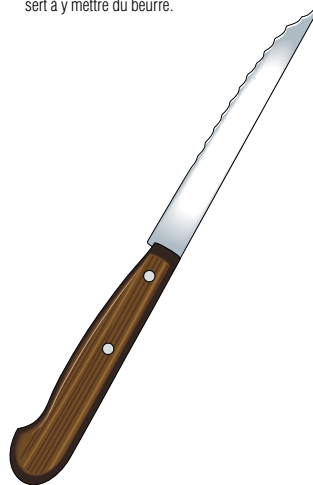
couteau^M à fromage^M
cheese knife

Son extrémité en double pointe recourbée permet de piquer les portions de fromage.



couteau^M de table^F
dinner knife

Grand couteau tout usage qui fait partie du couvert de base.



couteau^M à bifteck^M
steak knife

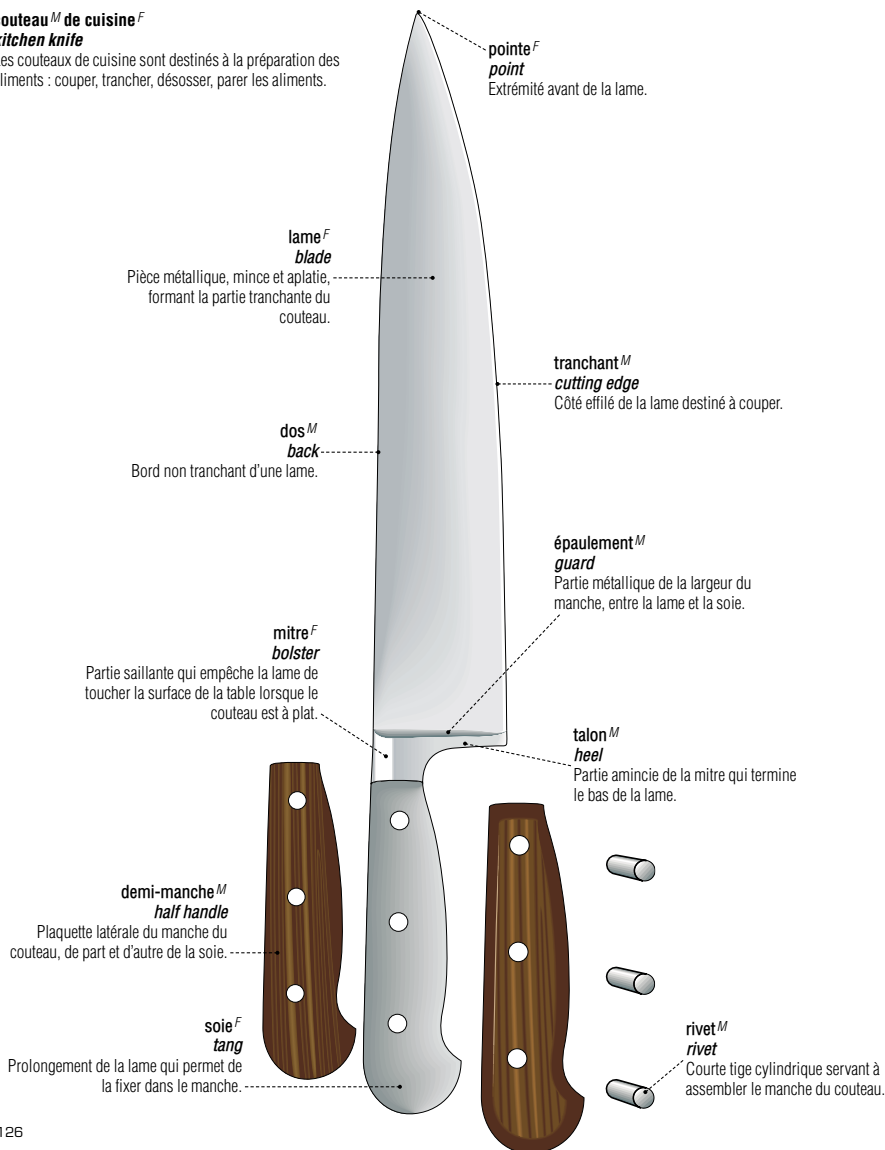
Couteau dont la lame est très tranchante, souvent dentée, qui sert au service des viandes fermes souvent poêlées.

ustensiles^M de cuisine^F | *kitchen utensils*

Accessoires ou appareils de mécanisme simple utilisés pour la préparation des aliments.

couteau^M de cuisine^F
kitchen knife

Les couteaux de cuisine sont destinés à la préparation des aliments : couper, trancher, désosser, parer les aliments.





couteau^M à pamplemousse^M
grapefruit knife

Couteau qui sert à détacher la pulpe d'un agrume.



couteau^M à désosser
boning knife

Petit couteau à lame effilée, pointue à l'extrémité, servant à détacher la chair des os.



couperet^M
cleaver

Lourd couteau dont la lame épaisse et rigide permet de casser les os.



couteau^M à jambon^M
ham knife

Couteau à lame alvéolée servant à trancher un jambon cuit en entier.



couteau^M à découper
carving knife

Couteau à lame fine, utilisé pour couper en portions une pièce de viande cuite.



couteau^M à pain^M
bread knife

Couteau denté qui sert à trancher le pain frais.



couteau^M de chef^M
cook's knife

Couteau qui couvre une large gamme d'utilisations, allant de la coupe de gros morceaux de viande au hachage des fines herbes.

exemples^M de couteaux^M de cuisine^F **examples of kitchen knives**

La forme et la taille des couteaux de cuisine varient selon leur fonction et le type d'aliment auquel ils sont destinés.

couteau^M à filets^M de sole^F
filleting knife

Couteau à lame longue et pointue qui sert à lever les filets de poisson.

couteau^M d'office^M
paring knife

Version miniature du couteau de chef, il est utilisé pour éplucher, gratter et trancher les aliments de petite taille.



couteau^M à zester
zester

Couteau dont la lame recourbée, terminée par cinq cœllets à bords tranchants, permet de lever de minces lanières sur le zeste d'un agrume.



éplucheur^M
peeler

Utilisé pour peler fruits et légumes, sa lame pivotante épouse le contour de l'aliment.



fourchette^F à découper
carving fork

Fourchette dont on se sert pour maintenir une pièce de viande lorsqu'on la découpe en portions.



couteau^M à huîtres^F
oyster knife

Couteau à double tranchant, muni d'une garde, qui permet d'ouvrir la coquille en coupant les muscles adducteurs.



coquilleur^M à beurre^M
butter curler

Ustensile dont l'extrémité arrondie et striée permet de racle le beurre froid pour former des coquilles.

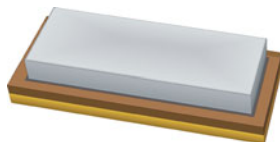


fusil^M
sharpening steel

Tige d'acier cylindrique, striée de fines rayures, qui sert à rectifier le tranchant d'un couteau.

pierre^F à affûter
sharpening stone

Pierre abrasive servant à aiguiser le tranchant d'un couteau.



planche^F à découper
cutting board

En plastique ou en bois, elle sert à découper les aliments.



rainure^F
groove

Sillon permettant de recueillir les jus de cuisson.

**pour ouvrir
for opening**

Instruments permettant de retirer des couvercles, des capsules ou des bouchons afin d'accéder au contenu d'un récipient.



**ouvre-boîtes^M
can opener**

Appareil servant à ouvrir les boîtes de conserve en coupant le bord intérieur du couvercle.



**décapsuleur^M
bottle opener**

Instrument qui sert à détacher les capsules des bouteilles.



**tire-bouchon^M à levier^M
lever corkscrew**

Instrument muni d'une vis et d'ailettes qui remontent lorsqu'on enfonce la vis et qui fonctionnent comme leviers pour ouvrir la bouteille.



**tire-bouchon^M de sommelier^M
waiter's corkscrew**

Instrument composé d'une vis et d'un levier qui permet d'ouvrir une bouteille de vin en tirant, d'une lame pour couper l'enrobage du goulot et d'un décapsuleur.

pour broyer et râper **for grinding and grating**

Instruments utilisés pour réduire des aliments en fines parcelles, en copeaux, en poudre, en purée, etc.



casse-noix^M
nutcracker

Pince dont on se sert pour accéder à l'amande d'une noix en cassant la coque.



presse-ail^M
garlic press

Ustensile utilisé pour écraser finement une gousse d'ail.



râpe^F à muscade^F
nutmeg grater

Petite râpe conique utilisée pour réduire en poudre des noix de muscade.

mortier^M
mortar

Réceptacle hémisphérique en marbre, en porcelaine ou en bois dans lequel on broie certains aliments à l'aide d'un pilon.



pilon^M
pestle

Instrument, généralement lourd, composé d'une tête prolongée d'un manche court, notamment utilisé pour broyer des graines, des ingrédients secs et de l'ail.

moulin^M à légumes^M
food mill

Instrument qui sert à réduire les légumes et les fruits cuits en purée plus ou moins fine selon la grille utilisée.



mandoline^F
mandoline

Instrument composé d'une lame tranchante interchangeable insérée dans un support servant à couper les légumes de différentes manières selon la forme de la lame.



presse-agrumes^M
citrus juicer

Ustensile utilisé pour extraire le jus d'un agrume, le plus souvent d'un citron ou d'une orange.



hachoir^M
meat grinder

Instrument destiné à hacher la viande; il est muni d'un couteau et de grilles interchangeables dont la taille des orifices détermine la finesse du hachis.



machine^F à faire les pâtes^F
pasta maker

Instrument qui déroule et coupe la pâte de différentes manières grâce à des lames amovibles.

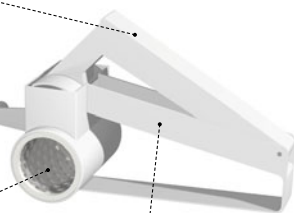
poussoir^M
pusher
Partie articulée de la poignée dont on presse le morceau de fromage contre le tambour.

manivelle^F
crank
Lever coudé permettant d'imprimer un mouvement rotatif au tambour.

tambour^M
drum
Partie cylindrique de l'ustensile où se râpe le fromage.

râpe^F à fromage^M cylindrique
rotary cheese grater

Instrument servant à râper le fromage au contact d'un tambour denté rotatif.



poignée^F
handle
Partie permettant de saisir la râpe et d'exercer une pression sur le poussoir.



râpe^F
grater

Instrument qui sert à réduire en fines parcelles ou en poudre des aliments comme les légumes, le fromage, les noix, etc.

**pour mesurer
for measuring**

Instruments permettant de mesurer le volume ou le poids d'un ingrédient, la température d'un aliment ou le temps de cuisson d'une préparation.



**minuteur^M
kitchen timer**

Appareil servant à programmer une durée; le temps écoulé, une sonnerie se fait entendre.



**cuillères^F doseuses
measuring spoons**

Cuillères dont le cuilleron correspond à une quantité précise d'un ingrédient et qui servent de mesure en cuisine.



**tasse^F à mesurer
measuring cup**

Récipient gradué, muni d'un bec verseur, qui sert à mesurer des liquides.



**sablier^M
egg timer**

Appareil de mesure du temps composé de deux ampoules de verre dont l'une est remplie de sable qui s'écoule dans l'autre en un temps précis.



**mesures^F
measuring cups**

Récipients qui servent à mesurer une quantité précise d'un ingrédient.



**verre^M à mesurer
measuring beaker**

Récipient gradué qui sert à mesurer des quantités d'aliments secs ou liquides.



thermomètre^M à viande^F
meat thermometer

Thermomètre qu'on pique dans une pièce à rôtir pour vérifier la progression de la cuisson.



thermomètre^M à sucre^M
candy thermometer

Thermomètre qu'on plonge dans le sucre liquide chaud pour en mesurer avec précision le degré de cuisson.



thermomètre^M de four^M
oven thermometer

Thermomètre que l'on place dans le four d'une cuisinière pour en vérifier la température.



thermomètre^M à mesure^F instantanée
instant-read thermometer

Thermomètre numérique que l'on pique dans la pièce et qui en indique instantanément la température interne.



balance^F de cuisine^F
kitchen scale

Instrument qui sert à peser des aliments secs (farine, sucre, riz, etc.).

pour passer et égoutter **for straining and draining**

Instruments servant à filtrer un aliment sec ou liquide, ou encore à débarrasser un aliment du liquide ayant servi à le laver, le blanchir, le cuire ou le frire.



passoire^F fine
mesh strainer

Instrument qui sert à tamiser des ingrédients secs ou à filtrer des liquides.



passoire^F
colander

Instrument qui sert à égoutter les aliments.



entonnoir^M
funnel

Instrument conique se terminant par un tube servant à verser un liquide dans un récipient à petit goulot.



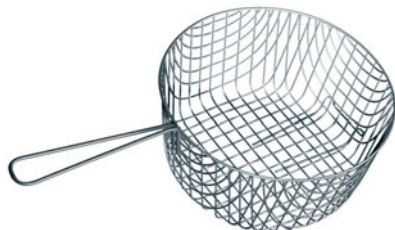
mousseline^F
muslin

Linge fin, à tissage peu serré, au travers duquel on passe des potages et des sauces pour leur donner de la finesse, du velouté.



chinois^M
chinois

Fine passoire conique utilisée pour filtrer un bouillon, une sauce ou réduire une préparation en une purée.



panier^M à friture^F
fry basket

Récipient en fil métallique conçu pour mettre des aliments à frire et les égoutter une fois cuits.



essoreuse^F à salade^F
salad spinner

Appareil qui, par force centrifuge, débarrasse les feuilles de laitue de l'eau de lavage.



tamis^M
sieve

Passoire formée d'une toile de nylon, d'acier ou de soie tendue sur un cadre de bois qui sert à passer les aliments secs ou liquides.



batteur^M à œufs^M
egg beater

Ustensile mécanique, composé de deux fouets actionnés par une manivelle, qui sert à battre des ingrédients liquides ou semi-liquides.



piston^M à décorer
icing syringe

Sorte de seringue, munie de douilles interchangeables, dans laquelle on introduit un glaçage pour décorer les pâtisseries et les desserts moulés.



roulette^F de pâtissier^M
pastry cutting wheel

Ustensile dont on se sert pour couper la pâte. La roulette cannelée lui donne un effet de dentelle.

emporte-pièces^M
cookie cutters

Pièce métallique évidée qui sert à découper une pâte en lui donnant une forme qu'elle conservera en cuisant.



tamis^M à farine^F
sifter

Ustensile servant à passer la farine. Il est muni d'une poignée à ressort qui agite la farine et lui donne plus de légèreté.



poche^F à douilles^F
pastry bag and nozzles

Sac imperméable auquel s'adaptent des douilles interchangeables. Il sert à décorer plats, pâtisseries et desserts moulés ou à façonner une pâtisserie.



fouet^M
whisk

Ustensile composé d'un ensemble de fils d'acier recourbés et croisés servant à mélanger, à battre ou à fouetter des ingrédients liquides ou semi-liquides.



pinceau^M à pâtisserie^F
pastry brush

Ustensile dont l'extrémité munie de poils en soie ou en nylon sert à badigeonner, à lustrer, à dorer une pâtisserie ou à graisser un plat.



plaque^F à pâtisserie^F
baking sheet

Ustensile rectangulaire à petit rebord, généralement en tôle, qui sert à cuire au four biscuits, gâteaux et autres pâtisseries qui ne requièrent pas de moule.

saupoudreuse^F
dredger

Récipient à couvercle perforé qui sert notamment à fariner, à poudrer de sucre ou à parsemer de fromage râpé une préparation.



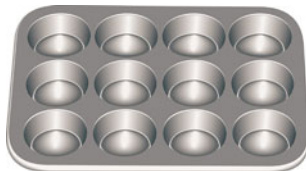
mélangeur^M à pâtisserie^F
pastry blender

Ustensile utilisé pour mélanger une matière grasse avec de la farine.



rouleau^M à pâtisserie^F
rolling pin

Cylindre de bois qui roule librement entre deux poignées latérales et dont on se sert pour abaisser une pâte.



moule^M à muffins^M
muffin pan

Moule à alvéoles qui sert à cuire les muffins et à leur donner leur forme.



bols^M à mélanger
mixing bowls

Récipient rond, de taille variable, dont on se sert pour préparer ou mélanger des ingrédients, des aliments.



moule^M à gâteau^M
cake pan

Moule métallique à bord plus ou moins élevé pour permettre à un gâteau de lever sans déborder.



moule^M à soufflé^M
soufflé dish

Moule de porcelaine dont le bord élevé contient un soufflé pendant qu'il lève en cuisant.



moule^M à tarte^F
pie pan

Moule métallique utilisé pour façonner une abaisse et cuire une tarte au four.



moule^M à quiche^F
quiche plate

Moule métallique dont le bord est festonné pour enjoliver à la cuisson l'abaisse d'une quiche.



moule^M à fond^M amovible
removable-bottomed pan

Moule métallique dont le fond, et parfois la paroi, se défonce pour dégager la pièce cuite.



moule^M à charlotte^F
charlotte mold

Moule métallique profond, en forme de seau, utilisé pour cuire un entremets sucré cerclé de biscuits.

jeu^M d'ustensiles^M
set of utensils

Principaux ustensiles de cuisine, souvent de même style, présentés sur un support.



spatule^F
spatula

Longue lame de largeur variable, qui sert à retourner les aliments en cours de cuisson.



cuiller^F à égoutter
draining spoon

Grande cuiller allongée perforée, légèrement concave, qui sert à retirer les petits aliments de leur liquide de cuisson.



écumoire^F
skimmer

Grande cuiller ronde perforée, légèrement concave, qui sert à écumer un bouillon, une sauce, ou à retirer les aliments de leur liquide de cuisson.



pilon^M
potato masher

Ustensile utilisé pour réduire en purée, manuellement, des légumes ou des fruits cuits.



pelle^F
turner

Ustensile qui sert à retirer un aliment en fin de cuisson sans le briser.



louche^F
ladle

Ustensile à cuilleron profond et à grand manche servant à transvaser un aliment liquide ou semi-liquide.

ustensiles^M divers
miscellaneous utensils

**dénoyauteur^M
stoner**

Sorte de pince dont on se sert pour retirer les noyaux des olives ou des cerises sans abîmer la pulpe.



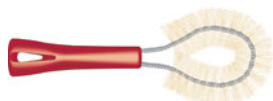
**cuiller^F parisienne
melon baller**

Cuiller qui sert à prélever des morceaux en forme de petites boules dans la chair d'un fruit ou d'un légume.



**vide-pomme^M
apple corer**

Ustensile qui sert à enlever le cœur des pommes ou des poires.



**brosse^F à légumes^M
vegetable brush**

Ustensile utilisé pour nettoyer certains légumes, telle la pomme de terre.



**aiguille^F à brider
trussing needle**

Ustensile servant à introduire des brides de ficelle au travers d'une volaille ou à ficeler un rôti.



**aiguille^F à piquer
larding needle**

Ustensile qui sert à enfoncer dans une pièce de viande des lanières de lard, de jambon, de truffe.



**cuiller^F à goûter
tasting spoon**

Cuiller de bois munie de deux cuillerons réunis par un sillon peu profond, servant à prélever et à goûter une préparation liquide.



**cuiller^F à glace^F ; cuiller^F à crème^F glacée
ice cream scoop**

Cuiller utilisée pour prélever une portion de glace ou de crème glacée dans un contenant.



ciseaux^M de cuisine^F
kitchen shears

Ustensile à usages variés : parer les viandes et les légumes, couper les fines herbes, etc.



boule^F à thé^M
tea ball

Boule dans laquelle on insère les feuilles de thé séchées pour les infuser.



pince^F à escargots^M
snail tongs

Ustensile dont on se sert pour tenir la coquille afin d'en retirer l'escargot.



cisaille^F à volaille^F
poultry shears

Ustensile utilisé pour découper en morceaux une volaille.



coupe-œuf^M
egg slicer

Instrument composé de fils d'acier tendus qui permettent de couper un œuf cuit dur en tranches.



poire^F à jus^M
baster

Ustensile composé d'un tube gradué et d'une poire en caoutchouc qui permet d'aspirer le liquide de cuisson pour en arroser la viande.

pince^F
longs

Ustensile utilisé pour saisir, retourner et servir des aliments.



pince^F à spaghettis^M
spaghetti tongs

Ustensile dont l'extrémité des branches permet de saisir les pâtes longues.



plat^M à escargots^M
snail dish

Également nommé escargotière, il est muni de creux pour le service des escargots.

Ensemble de récipients utilisés pour la cuisson des aliments surtout au four ou sur une cuisinière.

grille^F
rack

Plaque perforée munie de crochets permettant de la soulever pour égoutter et retirer le poisson en fin de cuisson.

poissonnière^F
fish poacher

Récipient de forme allongée muni d'une grille et d'un couvercle qui permet de cuire un poisson entier.

couvercle^M
lid

Pièce mobile couvrant la poissonnière lors de la cuisson.

couvercle^M
lid

Pièce mobile couvrant le wok lors de la cuisson.

wok^M
wok set

Ustensile de cuisson, emprunté à la cuisine chinoise, qui permet une cuisson rapide des aliments dans très peu de corps gras.

grille^F
rack

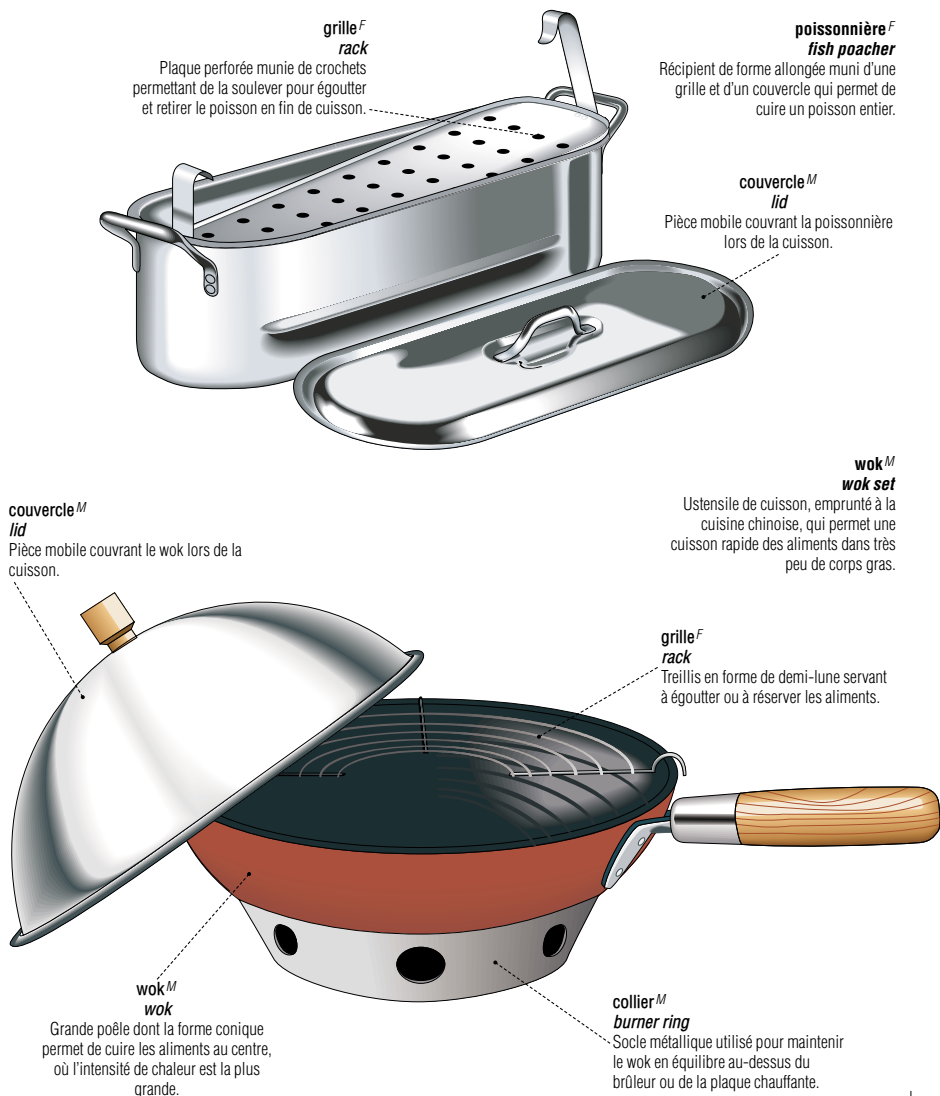
Treillis en forme de demi-lune servant à égoutter ou à réserver les aliments.

wok^M
wok

Grande poêle dont la forme conique permet de cuire les aliments au centre, où l'intensité de chaleur est la plus grande.

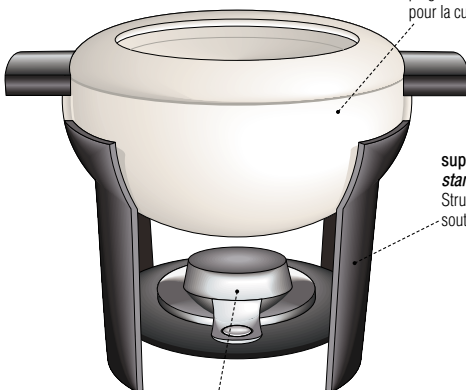
collier^M
burner ring

Socle métallique utilisé pour maintenir le wok en équilibre au-dessus du brûleur ou de la plaque chauffante.



service^M à fondue^F
fondue set

Ustensile conçu pour apprêter et servir des fondues : à la viande, au fromage ou au chocolat.



caquelon^M
fondue pot

Récipient muni d'une ou de deux poignées latérales, dont on se sert pour la cuisson d'une fondue.

support^M
stand

Structure métallique destinée à soutenir le caquelon et le réchaud.

réchaud^M
burner

Récipient contenant un combustible pour maintenir la chaleur du caquelon durant le service d'une fondue.

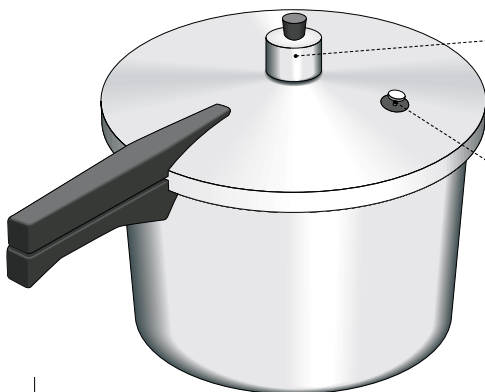


tajine^M
tajine

Récipient de terre cuite vernissée, muni d'un couvercle conique hermétique, dans lequel on cuit, au Maghreb, le plat du même nom.

autocuiseur^M
pressure cooker

Marmite munie d'un couvercle vissé hermétiquement, conçue pour cuire des aliments plus rapidement à la vapeur et sous pression.

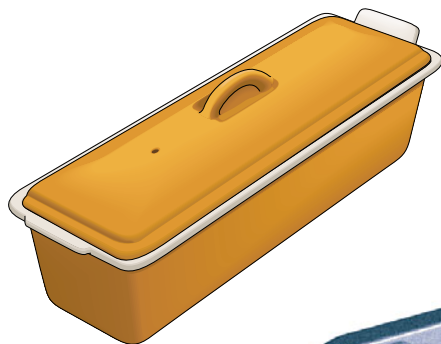


régulateur^M de pression^F
pressure regulator

Dispositif destiné à maintenir la pression à une valeur constante.

soupape^F
safety valve

Dispositif qui bloque l'échappement de la vapeur lorsque la marmite est sous pression.



terrine^F
terrine

Récipient dont le couvercle est percé pour laisser s'échapper la vapeur, conçu pour la cuisson de préparations avec ou sans gelée.



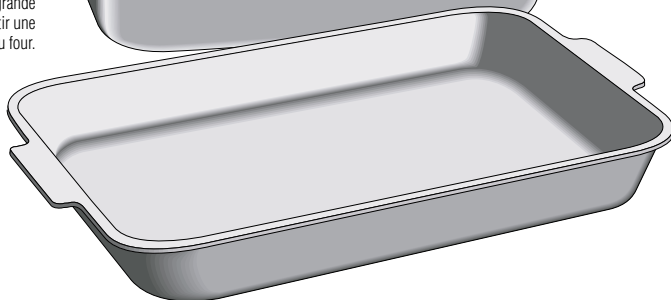
lèche-frite^F
dripping pan

Plat rectangulaire, légèrement creux, servant à rôtir une viande au four ou à recueillir le jus de cuisson des viandes.



plats^M à rôtir
roasting pans

Ustensile à bords mi-hauts, de grande contenance, qui sert à faire rôtir une viande au four.





faitout^M
Dutch oven

Marmite demi-haute utilisée pour faire cuire des aliments dans un liquide.



marmite^F
stock pot

Récipient utilisé pour faire cuire, en grande quantité, des aliments dans un liquide.



cuit-vapeur^M
steamer

Ustensile composé de deux casseroles. Celle du dessous contient l'eau bouillante dont la vapeur cuit les aliments que contient celle du dessus.



panier^M cuit-vapeur^M
steamer basket

Récipient perforé que l'on insère dans une casserole, au-dessus du niveau du liquide, pour cuire des aliments à la vapeur.



couscoussier^M
couscous kettle

Double récipient dans lequel la vapeur du bouillon, où cuisent les aliments de la partie inférieure, cuit et parfume la semoule dans la partie supérieure.



pocheuse^F
egg poacher

Ustensile pour pocher les œufs en les plaçant dans les alvéoles d'un plateau suspendu au-dessus d'un liquide chaud.



poêle^F à frire
frying pan

Ustensile qui sert à faire frire, sauter ou revenir des aliments.



sauteuse^F
sauté pan

Récipient analogue à une poêle, mais à bord droit, qui sert à cuire des aliments à feu vif dans un corps gras.



poêle^F à crêpes
pancake pan

Poêle ronde à fond ample dont le bord peu élevé permet à la spatule de décoller et de retourner aisément la crêpe.



diable^M
diable

Ustensile en terre poreuse, formé de deux poêlons s'emboîtant parfaitement, pour cuire les aliments à l'étuvée.



casserole^F
saucepan

Récipient bas qui sert généralement à faire chauffer un liquide ou à cuire des aliments dans un liquide.



poêlon^M
small saucepan

Ustensile à bords plus élevés qu'une poêle, qui sert à la cuisson des plats mijotés ou braisés.



bain-marie^M
double boiler

Ustensile composé de deux casseroles. La casserole inférieure contient l'eau bouillante qui cuit ou chauffe les aliments de la casserole supérieure.

appareils^M électroménagers | *domestic appliances*

Ensemble des appareils ménagers qui fonctionnent à l'électricité.

pour mélanger et battre
for mixing and blending

Appareils permettant d'incorporer plusieurs éléments les uns aux autres, de remuer ou de travailler un élément pour en modifier l'aspect.

mélangeur^M
blender

Appareil électrique, composé d'un bloc-moteur surmonté d'un récipient, servant à mélanger, à broyer ou à réduire en purée des aliments crus ou cuits.

bouchon^M
cap

Pièce destinée à fermer le récipient hermétiquement.

récipient^M
container

Vase de verre dans lequel on met les aliments ou les ingrédients.

couteau^M
cutting blade

Couteau-hélice qui, en tournant, sert à mélanger ou à broyer des aliments.

touche^F de commande^F
control button

Bouton servant à mettre en marche l'appareil et à sélectionner la vitesse du couteau.

bloc^M-moteur^M
motor unit

Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.



**batteur^M sur socle^M
table mixer**

Appareil électrique, fait d'un bloc-moteur puissant muni de deux fouets et d'un socle, utilisé pour battre ou mélanger des aliments liquides ou semi-liquides.

**tête^F basculante
tilt-back head**

Le bloc-moteur est mobile autour d'un axe, permettant de plonger les fouets dans le bol ou de les en retirer.

**fouet^M
beater**

Instrument qui sert à battre ou à mélanger les aliments. Les fouets sont insérés dans des roues dentées qui tournent en sens inverse.

**éjecteur^M de fouets^M
beater ejector**

Bouton sur lequel on presse pour retirer les fouets.

**commande^F de vitesse^F
speed control**

Dispositif servant à sélectionner la vitesse de rotation des fouets.

**socle^M
stand**

Base soutenant le bol et la tête basculante.

**bol^M
mixing bowl**

Réceptacle rond, de taille variable, dont on se sert pour mélanger les aliments.

**plateau^M tournant
turntable**

Il permet le mouvement circulaire du bol pour battre ou mélanger uniformément la préparation.



appareils^M électroménagers

batteur^M à main^F hand mixer

Appareil électrique composé de deux fouets et d'un bloc-moteur, utilisé pour battre ou mélanger des aliments liquides ou semi-liquides.

éjecteur^M de fouets^M beater ejector

Bouton sur lequel on presse pour retirer les fouets.

sélecteur^M de vitesse^F speed selector

Dispositif servant à sélectionner la vitesse de rotation des fouets.

poignée^F handle

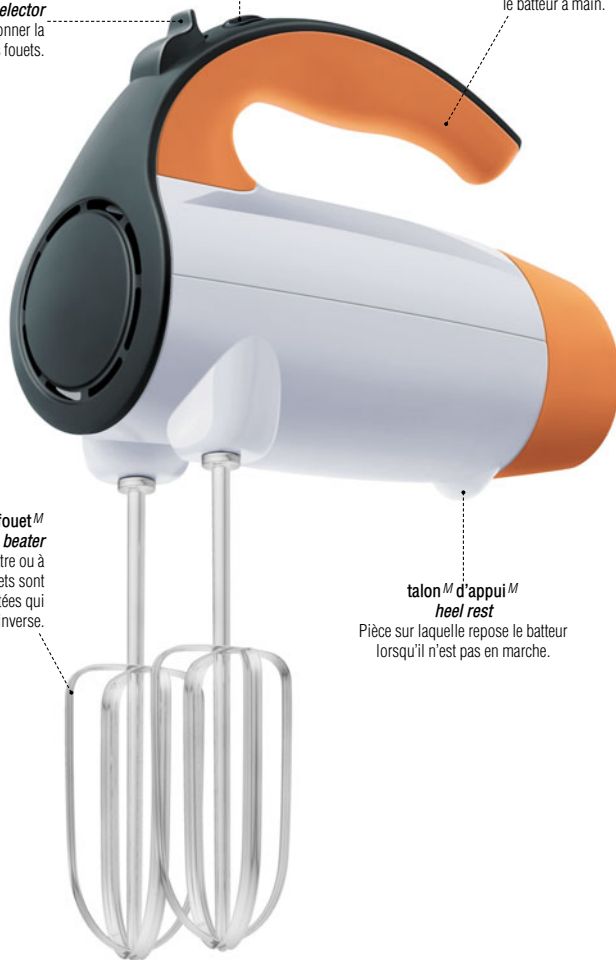
Partie permettant de saisir et de manier le batteur à main.

fouet^M beater

Instrument qui sert à battre ou à mélanger les aliments. Les fouets sont insérés dans des roues dentées qui tournent en sens inverse.

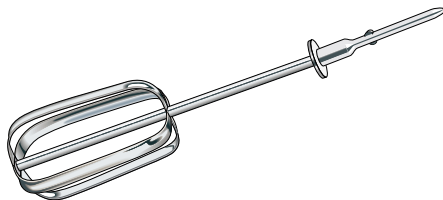
talon^M d'appui^M heel rest

Pièce sur laquelle repose le batteur lorsqu'il n'est pas en marche.



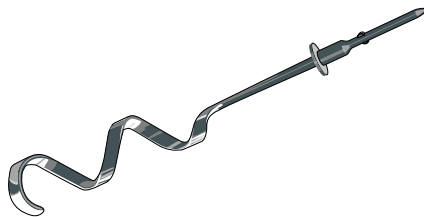
**fouets^M
beaters**

Instruments qui servent à mélanger, à battre ou à pétrir les aliments liquides ou semi-liquides.



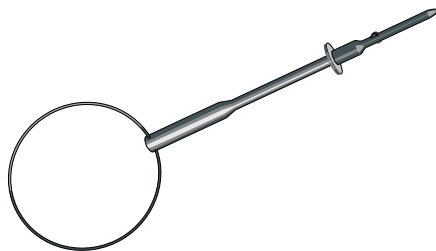
**fouet^M quatre pales^F
four blade beater**

Fouet tout usage permettant de mélanger, de battre ou de fouetter divers ingrédients.



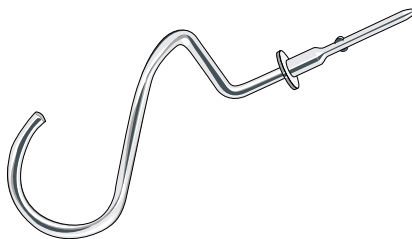
**fouet^M en spirale^F
spiral beater**

Fouet utilisé principalement pour mélanger et pétrir une pâte de faible consistance.



**fouet^M à fil^M
wire beater**

Fouet servant à mélanger, émulsionner ou battre divers ingrédients, ou encore à introduire de l'air dans une préparation.

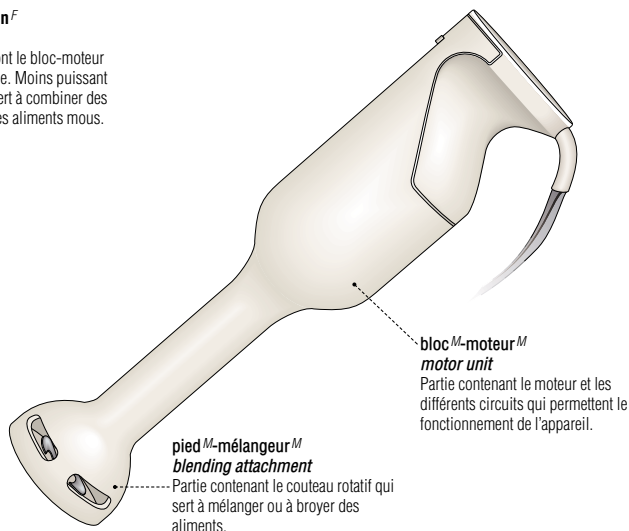


**crochet^M pétrisseur
dough hook**

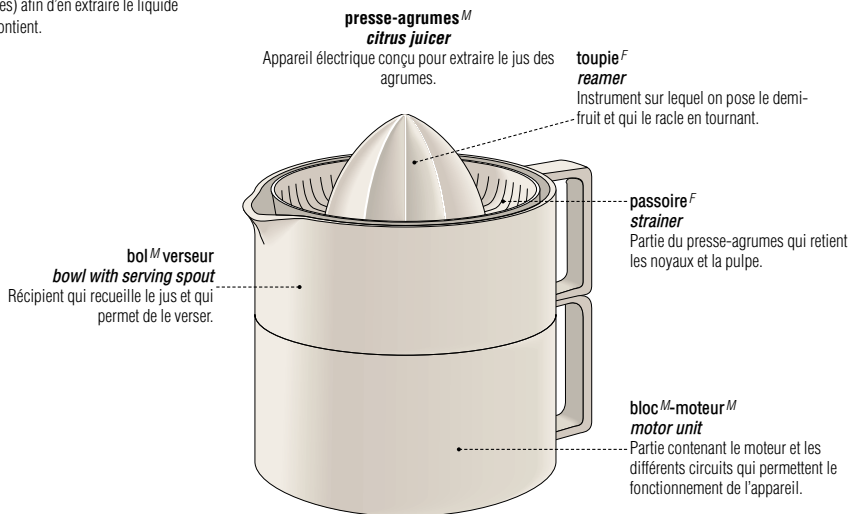
Fouet servant à mélanger et pétrir une pâte.

appareils^M électroménagers**mélangeur^M à main^F**
hand blender

Appareil électrique dont le bloc-moteur est façonné en poignée. Moins puissant que le mélangeur, il sert à combiner des liquides et à broyer des aliments mous.

**pour presser**
for juicing

Appareil qui permet d'exercer une pression sur un fruit (notamment les agrumes) afin d'en extraire le liquide qu'il contient.



**pour couper
for cutting**

Appareils utilisés principalement pour diviser un élément en petites parties ou en portions.

**robot^M de cuisine^F
food processor**

Appareil électrique constitué d'un bloc-moteur, d'un couteau et d'un jeu de disques servant à couper, hacher, émincer, râper, mélanger, pétrir, etc.

entonnoir^M**feed tube**

Conduit dans lequel on insère les aliments.

**arbre^M
spindle**

Tige qui transmet le mouvement du moteur au couteau ou au disque.

**bol^M
bowl**

Récipient dans lequel on met les aliments ou les ingrédients.

**couteau^M
blade**

Couteau-hélice qui, en tournant, sert à mélanger ou à broyer des aliments.

**couvercle^M
lid**

Pièce mobile couvrant le bol.

**poignée^F
handle**

Partie permettant de saisir et de déplacer le bol.

**bloc^M-moteur^M
motor unit**

Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.



appareils^M électroménagers

cuisinière^F à gaz^M gas range

Appareil servant à la cuisson des aliments, muni de brûleurs et d'un four alimentés au gaz.

brûleur^M burner

Appareil qui produit une flamme pour la cuisson des aliments.

grille^F grate

Treillis métallique qui soutient les ustensiles de cuisson au-dessus des brûleurs.

robinets^M burner control knobs

Dispositifs qui permettent ou interrompent l'arrivée du gaz et qui en règlent le débit.

four^M oven

Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.



cuisinière^F électrique electric range

Appareil électrique servant à la cuisson des aliments, muni de serpentins ou de plaques et d'un four.

surface^F de cuisson^F cooktop

Surface de la cuisinière munie d'éléments de cuisson.

élément^M de cuisson^F cooking unit

Élément chauffant sur lequel s'effectue la cuisson.

four^M oven

Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.



four ^M à micro-ondes ^F
microwave oven

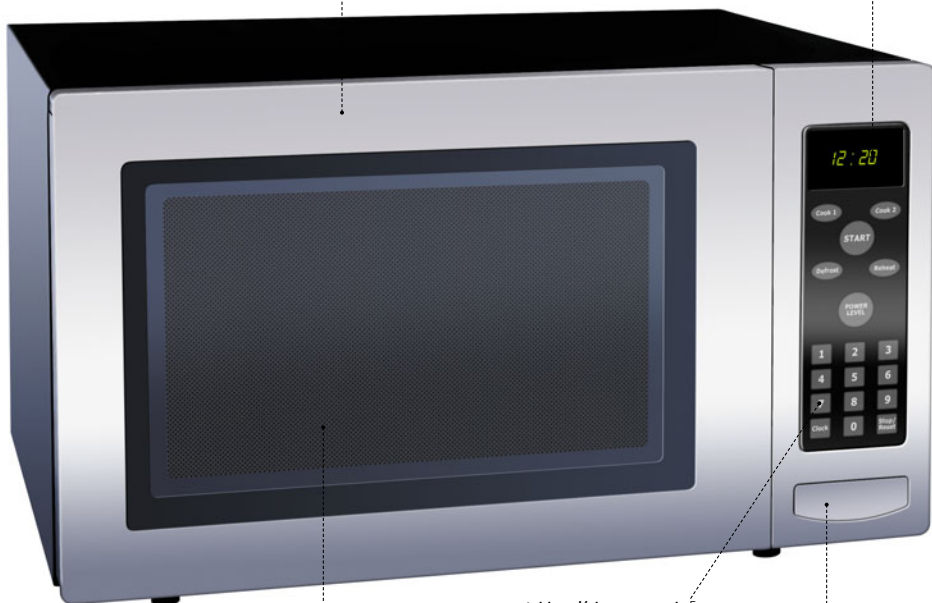
Appareil dans lequel le rayonnement d'ondes de haute fréquence permet de chauffer ou de cuire rapidement les aliments.

porte ^F
door

Partie mobile qui ferme le four à micro-ondes.

horloge ^F programmatrice
clock timer

Elle affiche l'heure ou la durée programmée de fonctionnement du four.



hublot ^M
window

Fenêtre épaisse qui permet de voir l'intérieur du four.

tableau ^M de commande
control panel

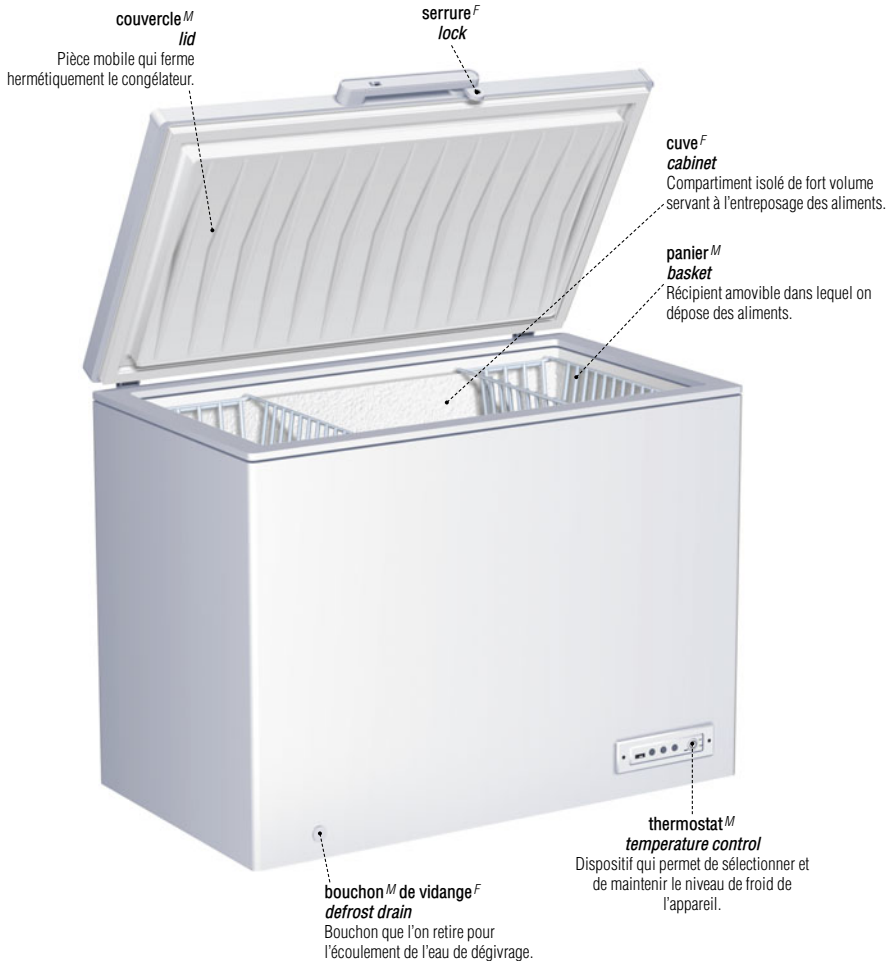
Panneau où sont rassemblées les touches de programmation.

loquet ^M
latch

Dispositif sur lequel on appuie pour ouvrir la porte.

appareils^M électroménagers**congélateur^M coffre^M**
chest freezer

Appareil horizontal de fort volume servant à conserver des aliments à très basse température (-18°).



**réfrigérateur^M
refrigerator**

Appareil à deux compartiments dont l'un sert à garder au froid les aliments et l'autre à les congeler.

**distributeur^M d'eau^F
water dispenser**

Appareil qui fournit automatiquement de l'eau ou des glaçons.

**casier^M à beurre^M
butter compartment**

Compartiment muni d'une porte abattante dans lequel on range le beurre.

**bac^M à viande^F
meat keeper**

Compartiment dans lequel on range la viande.

**réfrigérateur^M
refrigerator compartment**

Compartiment du réfrigérateur servant à conserver les aliments au froid.

**congélateur^M
freezer compartment**

Compartiment du réfrigérateur servant à congeler les aliments.

**bac^M à légumes^M
crisper**

Compartiment où règne une température optimale pour la conservation des légumes et des fruits.

**casier^M laitier^M
dairy compartment**

Compartiment dans lequel on range les produits laitiers en boîte.



**pour cuire
for cooking**

Appareils exposant un aliment cru à une source de chaleur afin de le cuire.

**friteuse^F
deep fryer**

Récipient muni d'un élément chauffant qui sert à amener un corps gras à une température élevée pour cuire des aliments en haute friture.

**panier^M
basket**

Récipient en fil métallique à manche amovible, conçu pour mettre des aliments à frire et les égoutter une fois cuits.

**couvercle^M
lid**

Pièce mobile couvrant la friteuse lors de la cuisson.

**poignée^F
handle**

Pièce qui sert à baisser ou à relever le panier.

**thermostat^M
thermostat**

Dispositif qui permet de régler la température du corps gras.

**voyant^M lumineux
signal lamp**

Signal lumineux indiquant que la température désirée est atteinte.

**minuterie^F
timer**

Dispositif qui permet de régler le temps de cuisson.



**robot^M boulanger^M
bread machine**

Appareil électrique qui sert à faire lever
et cuire une pâte à pain.

**hublot^M
window**

Fenêtre épaisse qui permet de voir la
pâte à pain dans le moule.

**couvercle^M
lid**

Partie mobile qui permet de fermer le
robot boulanger.

**tableau^M de commande^F
control panel**

Panneau où sont rassemblées les
touches de programmation.

**moule^M à pain^M
loaf pan**

Récipient dans lequel on dépose la
pâte qui, cuite, donnera le pain.



appareils^M électroménagers

raclette^F-gril^M

raclette with grill

Appareil muni d'éléments chauffants intérieurs, dont on se sert pour fondre des fromages ou pour griller viandes et légumes d'accompagnement.

surface^F de cuisson^F
cooking plate

Plaque antiadhésive à nervures posée sur des éléments chauffants pour griller des aliments.



poêlon^M
dish

Petit ustensile antiadhésif de faible profondeur, qui sert à cuire des portions individuelles d'aliments.

socle^M
base

Base soutenant le raclette-grill, qui contient des éléments chauffants permettant de cuire les aliments.

gril^M barbecue^M

indoor electric grill

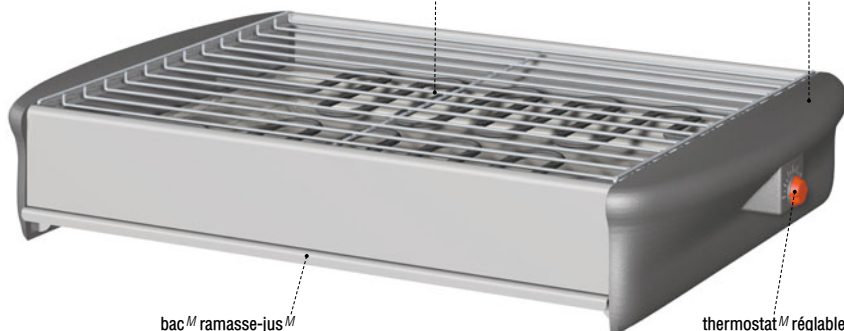
Appareil électrique, composé d'une grille métallique et d'un élément chauffant, qui sert à cuire les aliments.

surface^F de cuisson^F
cooking surface

Plaque formée d'une grille servant à cuire les aliments.

poignée^F isolante
insulated handle

Partie permettant de saisir et de transporter le gril sans se brûler.



bac^M ramasse-jus^M
drip pan

Récipient dans lequel s'écoule le jus de cuisson.

thermostat^M réglable
adjustable thermostat

Dispositif qui permet de régler la température de cuisson.

**grille-pain^M
toaster**

Appareil dont les éléments chauffants grillent des tranches de pain.

**guide^M
bread guide**
Treillis métallique qui tient le pain en place.

**fente^F
slot**
Ouverture dans laquelle s'insère la tranche de pain.

**manette^F
lever**
Dispositif à ressort permettant d'abaisser le chariot contenant les tranches de pain.

**thermostat^M
temperature control**
Dispositif qui permet de sélectionner la température de cuisson.

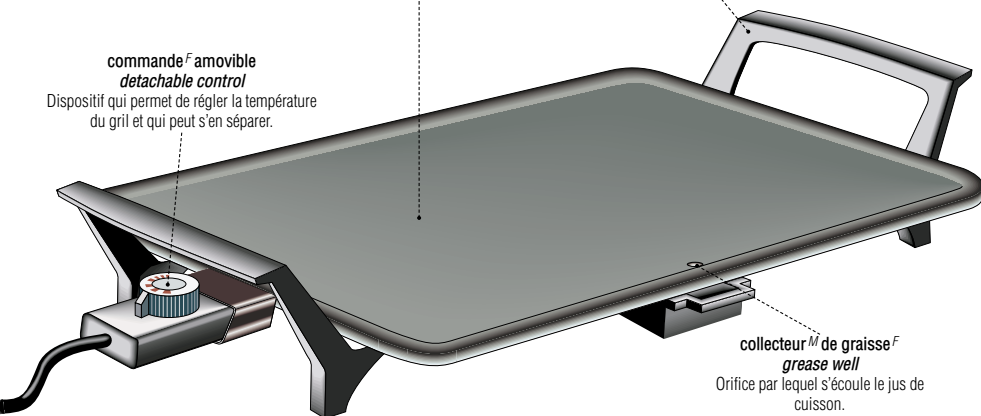
**gril^M électrique
griddle**

Appareil électrique, composé d'une surface de cuisson, qui sert à griller les aliments.

**surface^F de cuisson^F
cooking surface**
Plaque souvent antiadhésive sur laquelle on place les aliments.

**poignée^F
handle**
Partie permettant de saisir et de transporter le gril.

**commande^F amovible
detachable control**
Dispositif qui permet de régler la température du gril et qui peut s'en séparer.



**collecteur^M de graisse^F
grease well**
Orifice par lequel s'écoule le jus de cuisson.

appareils^M électroménagers**cuit-vapeur^M électrique**
electric steamer

Appareil électrique composé de deux bols posés sur une base contenant de l'eau qui permet de cuire séparément des aliments à la vapeur.

bols^M de cuisson^F
cooking dishes

Récipients dont le fond perforé permet de cuire à la vapeur des aliments.

**indicateur^M de niveau^M d'eau^F**
water level indicator

Dispositif qui permet de connaître le niveau d'eau dans le réservoir de l'appareil.

voyant^M lumineux
signal lamp

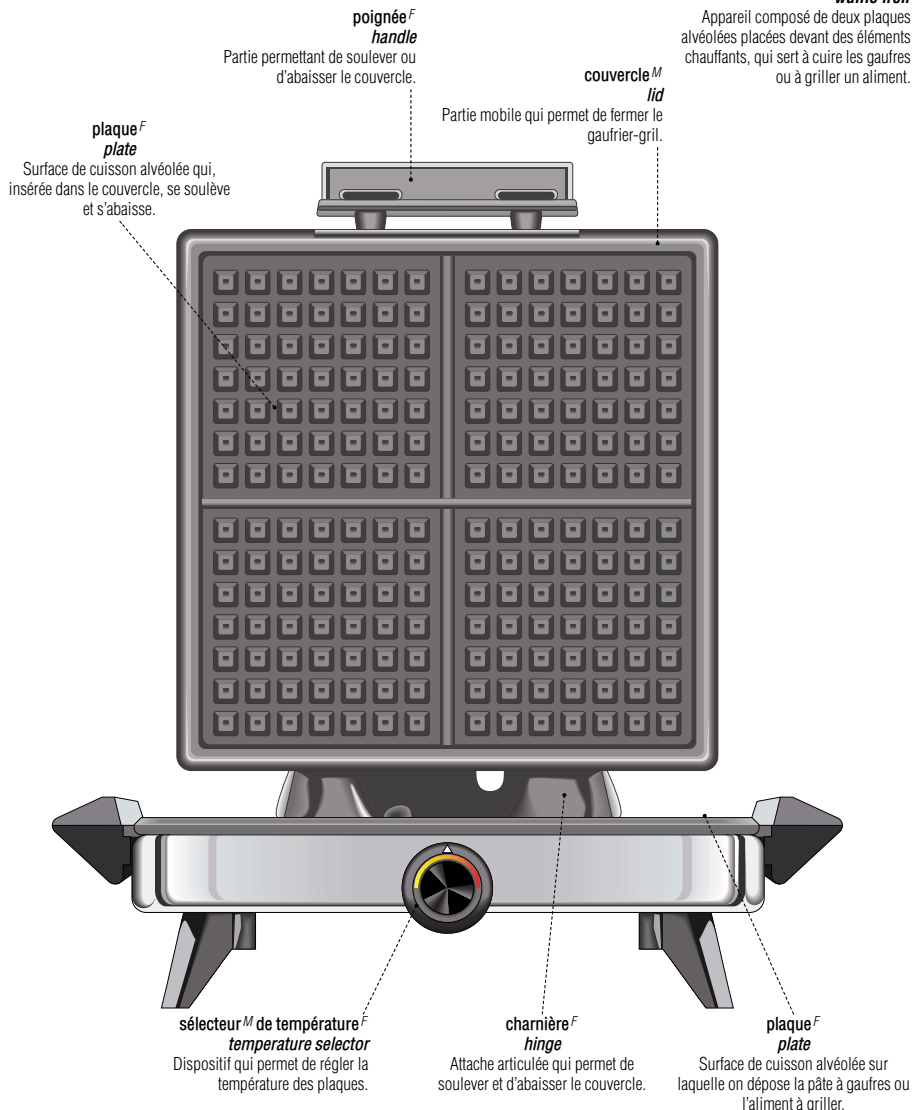
Signal lumineux qui indique que l'élément chauffant est branché.

minuterie^F
timer

Dispositif qui permet de régler le temps de cuisson.

gaufrier ^M-gril ^M
waffle iron

Appareil composé de deux plaques alvéolées placées devant des éléments chauffants, qui sert à cuire les gaufres ou à griller un aliment.



ouvre-boîtes^M
can opener

Appareil servant à ouvrir les boîtes de conserve en coupant le bord intérieur du couvercle.

levier^M de perçage^M
pierce lever

Dispositif relié à la lame sur lequel on appuie pour la faire pénétrer dans le couvercle.

aimant^M de retenue^F
magnetic lid holder

Pièce qui retient le couvercle détaché de la boîte de conserve.

lame^F de coupe^F
cutting blade

Couteau qui détache le couvercle de la boîte de conserve.

molette^F d'entraînement^M
drive wheel

Dispositif denté qui permet la rotation de la boîte de conserve pour en découper le couvercle.

bouilloire^F
kettle

Récipient pourvu d'un élément chauffant utilisé pour amener de l'eau à son point d'ébullition.

bec^M verseur^M
spout

Petite avancée en pointe qui sert à verser le liquide en ébullition.

corps^M
body

Partie de la bouilloire contenant l'eau à faire bouillir.

socle^M
base

Base soutenant la bouilloire, qui contient un élément chauffant permettant de porter l'eau à ébullition.

poignée^F
handle

Partie permettant de saisir et de transporter la bouilloire.

interrupteur^M
on-off switch

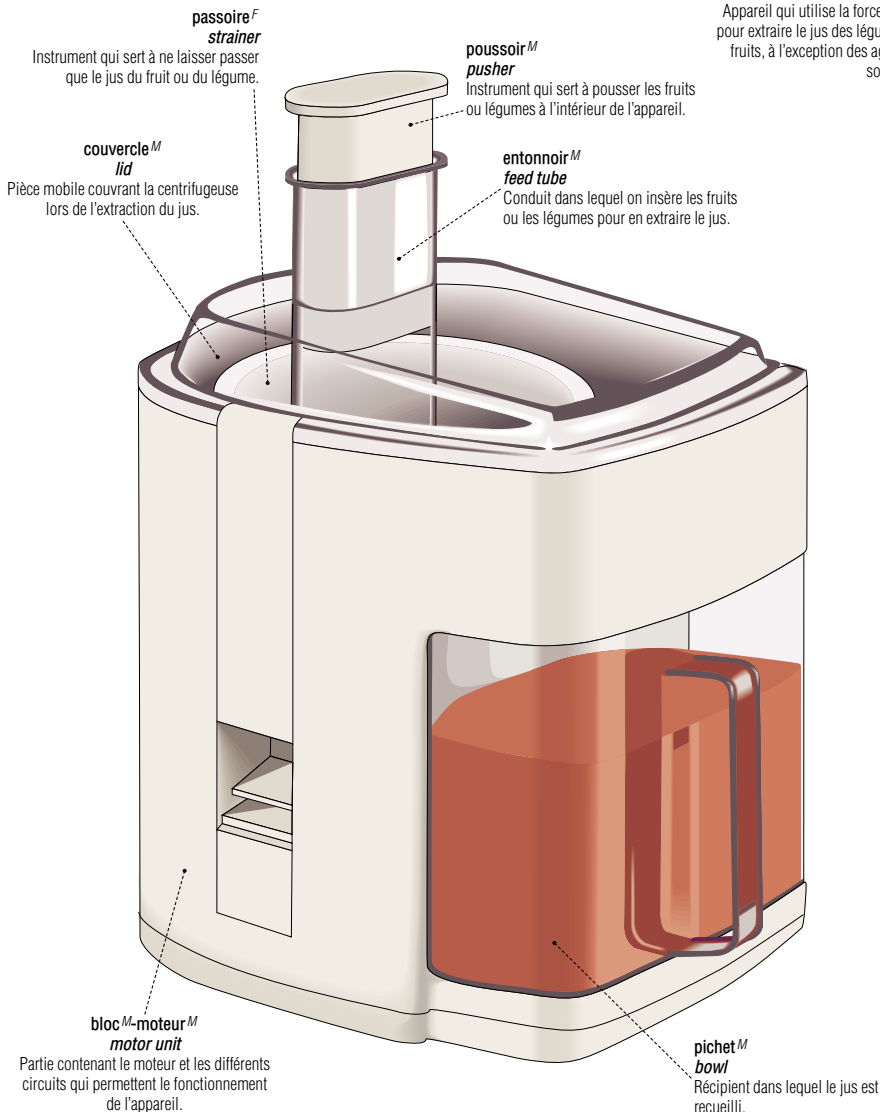
Bouton de mise en marche ou d'arrêt de l'appareil.

voyant^M lumineux
signal lamp

Signal lumineux qui indique que l'appareil est en marche.

**centrifugeuse^F
juicer**

Appareil qui utilise la force centrifuge pour extraire le jus des légumes et des fruits, à l'exception des agrumes qui sont pressés.

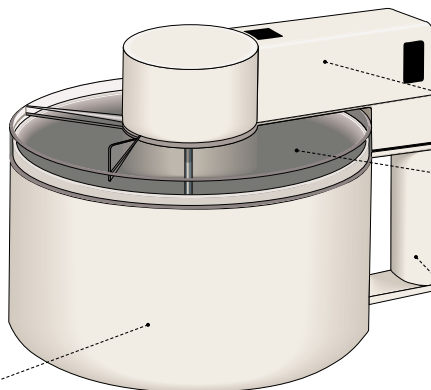


appareils^M électroménagers divers

sorbetière^F

ice cream freezer

Appareil, composé d'un seau isotherme dans lequel tournent des pales, qui sert à fabriquer les sorbets et la crème glacée.



bloc^M-moteur^M motor unit

Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

couvercle^M cover

Pièce mobile couvrant le seau isotherme lors de la préparation des aliments.

poignée^F handle

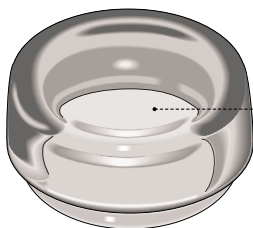
Partie permettant de saisir et de transporter la sorbetière.

seau^M isotherme freezer bucket

Récipient conçu pour garder froid son contenu.

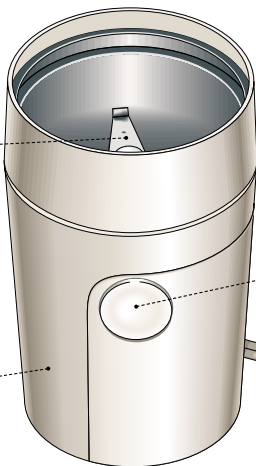
moulin^M à café^M coffee mill

Appareil qui, à l'aide d'un couteau rotatif, réduit en poudre les grains de café ou d'autres ingrédients, par exemple des épices.



couvercle^M lid

Pièce mobile couvrant le moulin à café lors de la mouture.



couteau^M blade

Instrument qui permet de moudre les grains de café ou d'autres ingrédients.

bloc^M-moteur^M motor unit

Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

bouton^M marche^F/arrêt^M on-off button

Dispositif qui permet la mise en marche ou l'arrêt de l'appareil.

Ustensiles qui permettent l'infusion du café. Les différents modèles donnent au café un goût particulier.

**cafetière^F filtre^M
automatic drip coffee maker**

Cafetière électrique dans laquelle de l'eau chaude s'écoule dans un filtre de papier contenant la mouture pour former le café dans la verseuse.



cafetières^F

cafetière^F napolitaine
Neapolitan coffee maker

Cafetière qu'on pose sur le feu pour chauffer l'eau et qu'on retourne ensuite afin que celle-ci s'écoule à travers la mouture dans le récipient de service.



cafetière^F à piston^M
plunger

Cafetière dans laquelle on introduit une mouture et de l'eau chaude. Une fois le café infusé, on presse le piston pour pousser la mouture au fond.



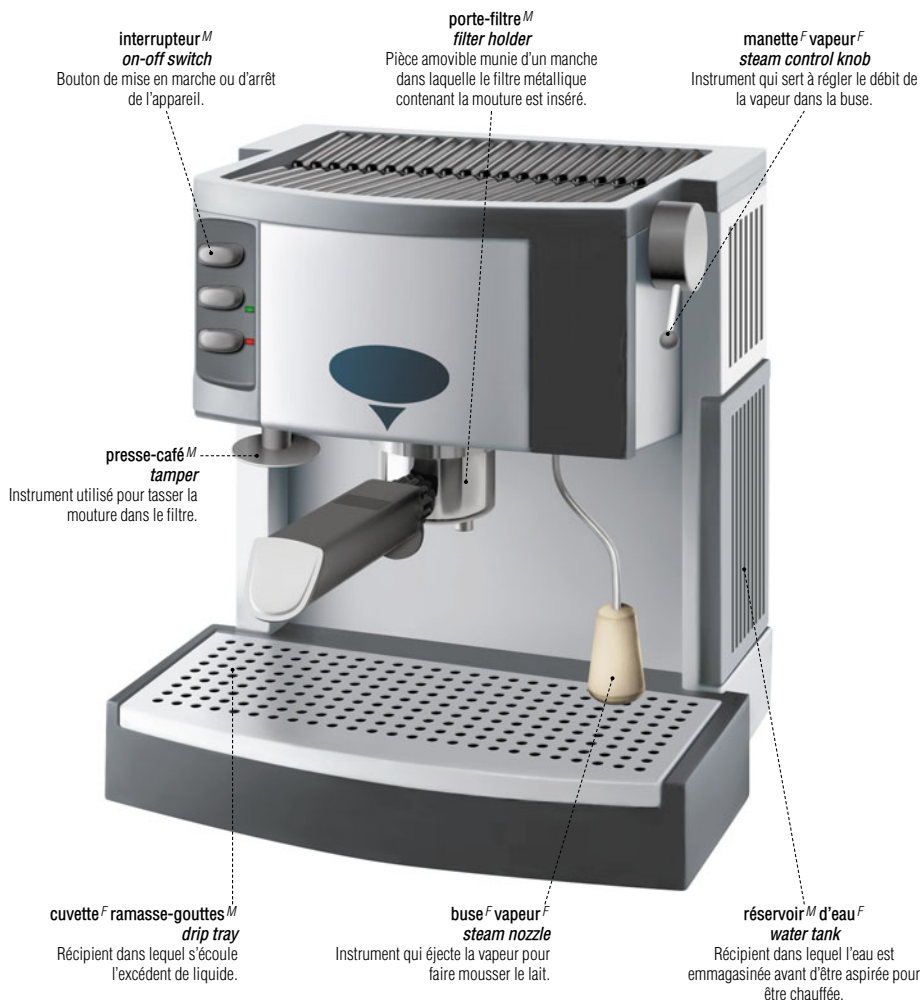
cafetière^F espresso^M
espresso coffee maker

Cafetière dans laquelle l'eau chaude du récipient inférieur est forcée à travers une mouture avant d'atteindre la partie supérieure.



machine^F à espresso^M
espresso machine

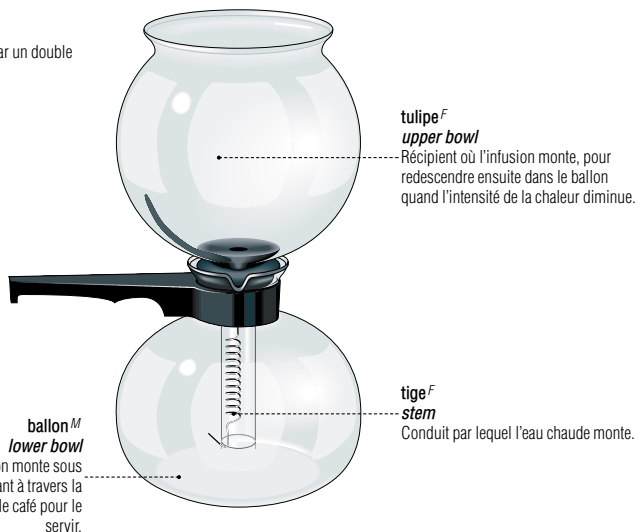
Cafetière électrique dans laquelle l'eau chaude passe sous haute pression à travers la mouture.



cafetières^F

cafetière^F à infusion^F
vacuum coffee maker

Cafetière dans laquelle le café se fait par un double passage de l'eau à travers la mouture.



percolateur^M
percolator

Cafetière électrique dans laquelle l'eau chaude monte à travers un tube pour se répandre sur une mouture à plusieurs reprises.



INDEX FRANÇAIS

A

abats 88
abricot 41
achigan 104
addition 15
agar-agar 18
agneau haché 96
agrumes 46
aiguille à brider 139
aiguille à piquer 139
ail 20
aimant de retenue 162
airelle 42
ajowan 56
algues 18
alimentation 8
aliments congelés 11
aliments prêts-à-servir 11
allékéngé 43
allée 10
alose 104
amande 44
amarante 65
ananas 51
anchois 102
andouillette 93
aneth 62
anguille 103
anis 62
appareils électroménagers 146
appareils électroménagers divers 162
arachide 36
aramé 18
arbre 151
arbre d'ornement 8
arbre fruitier 9
armoire inférieure 112
armoire réfrigérée 10
armoire supérieure 113
artichaut 30
asa-fetida 56
asperge 23
assaisonnement au chili 57
assiette à dessert 117
assiette à salade 117
assiette creuse 117
assiette plate 117
atoca 43
aubergine 32
autocuisseur 142
avocat 31
avoine 64

B

babeurre 82
bac à légumes 155
bac à viande 155
bac ramasse-jus 158
bacon américain 91
bacon canadien 91
bagel 68
baguette épi 68

baguette parisienne 68
baie de genéviève 54
baies 42
bain-marie 145
balance de cuisine 133
ballon 168
banane 51
banane plantain 51
bar 12
bar commun 105
bardane 35
barmald 12
barquette 109
basilic 62
batterie de cuisine 141
batteur à main 148
batteur à œufs 135
batteur sur socle 147
baudroie 105
bec 122
bec verseur 162, 168
bergamote 46
bergerie 9
berlingot 111
bette à carde 23
betterave 35
beurre 81
beurrier 117
bière 10
bifteck 94, 95
bigorneau 99
blé 64
bleu danois 85
bloc-moteur 146, 150, 151, 163, 164
bœuf haché 94
boissons 10
boîte à fromage 111
boîte à œufs 109
boîte de conserve 110
boîtes alimentaires 109
bol 117, 147, 151
bol à salade 119
bol verseur 150
bols à mélanger 136
bols de cuisson 160
botte 23
boucherie 10
bouchon 146
bouchon de vidange 154
boudin 93
bouillotte 162
boulangerie 11
boule à thé 140
bourrache 63
bout 124
bouteille en verre 110
bouton marche/arrêt 164
box 13
branche 25
brie 86

brique 111
briquetterie 111
brochet 104
brocoli 30
brocoli italien 30
brosse à légumes 139
brûleur 152
buccin 99
buffet 13
bulbe 24
bureau 12
buse vapeur 167

C

cacao 78
café 76
café et infusions 76
café torréfié, grains 76
café verts, grains 76
cafetière à infusion 168
cafetière à piston 166
cafetière espresso 166
cafetière filtre 165
cafetière napolitaine 166
cafetières 165
cageot 109
caille 89
caisses 11
caissette 109
calmar 98
camembert 86
camomille 76
canard 90
canneberge 43
cannelle 55
cannelloni 73
cannette 110
cantaloup 48
capsule à vis 110
caquelon 142
carafe 115
carafon 115
carambole 53
cardamome 55
carde 23
cardon 25
carotte 34
carpe 104
carte des vins 15
carton 111
carvi 55
casier à beurre 155
casier laitier 155
casse-noix 130
casserole 145
cassis 42
cassonade 79
cave à vins 12
cédart 47
céleri 25
céleri-rave 35
centrifugeuse 163

cèpe 16
céréales 64
cerfeuil 63
cerise 41
cervelle 88
chambre froide 10
champignon de couche 17
champignons 16
chanterelle commune 17
chapon 90
charcuterie 91
charlots 11
charnière 161
châtaigne d'eau 20
chayote 33
chef de cuisine 14
chef de partie 14
chémirole 53
chèvre frais 83
chicorée de Trévise 26
chicorée frisée 29
chinois 134
chipolata 93
chocolat 78
chocolat au lait 78
chocolat blanc 78
chocolat noir 78
chope à bière 115
chope à café 116
chorizo 92
chou cavalier 27
chou de Milan 27
chou frisé 27
chou laitue 26
chou marin 27
chou pommé blanc 27
chou pommé rouge 27
chou pommé vert 27
chou-fleur 30
chou-rave 24
choux de Bruxelles 27
choux à la mangue 60
ciboule 20
ciboulette 20
cinq-épices chinois 57
cisaillie à volaille 140
ciseaux de cuisine 140
citron 46
citrouille 33
clôture 8
clou de girofle 54
cœur 88
coin-repas 113
coing 50
collecteur de graisse 159
collet 120, 122
collier 141
collybe à pied velouté 16
commande amovible 159
commande de vitesse 147
commis débarrasseur 15
comptoir des fromages 11

comptoir des viandes libre-service 10
comptoir du bar 12
concentré de tomate 58
conchiglie 72
concombre 32
concombre sans pépins 32
condiments 58
congélateur 12, 113, 155
congélateur coffre 154
conserves 11
coque 99
coquille Saint-Jacques 98
coquille à beurre 128
coriandre 63
cornichon 32
corps 162
côte 95, 96
côtelette 97
côtes levées 97
côtes levées de dos 94
cottage 73
coudes 82
coulis de tomate 58
coulommiers 86
coupe à mousses 114
coupe-œuf 140
couperet 127
cour 8
courage 32
courage à cou droit 33
courage à cou tors 33
courage spaghetti 33
courageon 33
courageotte 33
couscous 66
couscoussier 144
couteau 99, 124, 146, 151, 164
couteau à beurre 125
couteau à bifeck 125
couteau à découper 127
couteau à déosser 127
couteau à dessert 125
couteau à filets de sole 127
couteau à fromage 125
couteau à huîtres 128
couteau à jambon 127
couteau à pain 127
couteau à pamplemousse 127
couteau à poisson 125
couteau à zester 128
couteau d'office 127
couteau de chef 127
couteau de cuisine 126
couteau de table 125
couteaux de cuisine, exemples 127
couteaux, exemples 125
couverture 141, 151, 154, 156, 157, 161, 163, 164, 165
couvert 120

crabe 100
 cracker de seigle 70
 cracker scandinave 70
 crème 81
 crème à fouetter 81
 crème aigre 81
 crème épaisse 81
 crème sure 81
 crémerie 116
 cresson alénois 29
 cresson de fontaine 28
 creux 122
 crevette 100
 crochet pétrisseur 149
 croissant 68
 crosne 21
 crosse de fougerie 23
 crottin de Chavignol 83
 crustacés 100
 cubes d'agneau 96
 cubes de bœuf 94
 cubes de veau 95
 cuiller 122
 cuiller à café 123
 cuiller à crème glacée 139
 cuiller à dessert 123
 cuiller à égoutter 138
 cuiller à glace 139
 cuiller à goûter 139
 cuiller à soda 123
 cuiller à soupe 123
 cuiller à thé 123
 cuiller de table 123
 cuiller parisienne 139
 cuilleron 122
 cuillers doseuses 132
 cuillères, exemples 123
 cuisine 8, 14, 108, 112
 cuisinière à gaz 14, 152
 cuisinière électrique 14, 152
 cuit-vapeur 144
 cuit-vapeur électrique 160
 cumin 55
 curcuma 55
 curry 55
 cuve 154
 cuvette ramasse-gouttes 167

D

datte 41
 décapsuleur 129
 découpes d'agneau 96
 découpes de bœuf 94
 découpes de porc 97
 découpes de veau 95
 demi-manche 126
 dénoyauteur 139
 dent 120
 diable 145
 dinde 90
 distributeur d'eau 155
 distributeur de glaçons 113
 ditali 72
 dolique à œil noir 38
 dolique asperge 38
 dolique d'Égypte 38
 doliques 38
 dorade 102
 doré 105
 dos 120, 122, 124, 126
 durian 53

E

échalote 20
 écrevisse 100
 écuimoire 138
 égéfin 106
 éjecteur de fouets 147, 148
 élément de cuisson 152
 emballage 108
 émissiole 101
 emmenthal 84
 emporte-pièces 135
 enclos 9
 endive 29
 entonnoir 134, 151, 163
 entredent 120
 épaulement 126
 épeautre 64
 éperlan 102
 épicerie fine 10
 épices 54
 épices à marinade 57
 épinard 29
 épilateur 128
 escargot 99
 espadon 102
 essoreuse à salade 134
 estragon 62
 esturgeon 101
 étalage 9
 évier 112
 évier à batterie de cuisine 14
 évier de prétrépage 15
 exemples de couteaux 125
 exemples de couteaux de cuisine 127
 exemples de cuillères 123
 exemples de fourchettes 121
 extrait de vanille 58

F

face 124
 faïence 45
 faisan 89
 faitout 144
 farine d'avoine 66
 farine de blé complet 66
 farine de blé entier 66
 farine de maïs 66
 farine de semoule 66
 farine non blanchie 66
 farine tout usage 66
 feijoa 53
 fenil 8
 fenouil 24
 fente 159
 fenugrec 55
 ferme 8
 fettuccine 73
 feuille 23
 feuille de vigne 28
 fèves 36
 figure 52
 figue de Barbarie 53
 filet de bœuf 94
 fines herbes 62
 flageolet 40

F

flétan 107
 flûte à champagne 115
 foie 88
 foie gras 91
 fond d'yeux 120
 fouet 135, 147, 148
 fouet à fil 149
 fouet en spirale 149
 fouet quatre pales 149
 fouets 149
 four 14, 112, 152
 four à micro-ondes 113, 153
 fourchette 120
 fourchette à découper 128
 fourchette à dessert 121
 fourchette à fondue 121
 fourchette à huîtres 121
 fourchette à poisson 121
 fourchette à salade 121
 fourchette de table 121
 fourchettes, exemples 121
 fraise 43
 framboise 43
 friteuse 14, 156
 fromage à la crème 83
 fromages à pâte molle 86
 fromages à pâte persillée 85
 fromages à pâte pressée 84
 fromages de chèvre 83
 fromages frais 83
 fruit de la Passion 52
 fruits 10, 41
 fruits à noyau 41
 fruits à pépins 50
 fruits secs 44
 fruits tropicaux 51
 fusil 128
 fusilli 72

G

gadelle 42
 Gai Ion 30
 galettes de riz 75
 garam masala 56
 garde-manger 113
 gaufrier-gri 161
 germes de soja 40
 germes de soja 40
 ghee 81
 gingibre 89
 gingembre 57
 gnocchi 72
 gobege 106
 godet de beurre 111
 godet de lait/crème 111
 gombo 31
 gondole 11
 gorgonzola 85
 goyave 52
 graine de soja 40
 graine de soja 40
 graines de pavot 57
 grains de café torréfiés 76
 grains de café verts 76
 grande roussette 101
 grange 8

G

grenade 52
 grill barbecue 158
 grill électrique 159
 grille 141, 152
 grille-pain 159
 grolandin 103
 gros sel 60
 grosseille à grappes 42
 grosseille à maquereau 42
 gryuère 84
 guide 159

H

habitation 8
 hachoir 131
 hangar 8
 hareng 102
 haricot adzuki 39
 haricot de Lima 39
 haricot jaune 39
 haricot mungo 39
 haricot mungo à grain noir 40
 haricot noir 40
 haricot pinto 39
 haricot romain 39
 haricot rouge 40
 haricot vert 39
 haricots 39
 haricots d'Espagne 39
 harissa 60
 hijiki 18
 homard 100
 horloge programmable 153
 hottes 14, 112
 houmous 58
 huîtres 153, 157
 huile d'arachide 80
 huile d'olive 80
 huile de maïs 80
 huile de sésame 80
 huile de tournesol 80
 huiles 80
 huître creuse du Pacifique 99
 huître plate 99
 hysope 63

I

igname 22
 ilot 113
 indicateur de niveau d'eau 160
 interrupteur 162, 165, 167

J

jaboticaba 52
 jachère 8
 jambon cuit 91
 jambon fumé 97
 jaque 51
 jardin potager 8
 jarlsberg 84
 jarret 94, 95, 96, 97
 jeu d'ustensiles 138
 jicama 21
 jubube 52

K

kaki 52
 ketchup 60
 kiwi 51
 kombu 18
 kumquat 46

L

lactaire délicieux 16
 lait 82
 lait concentré 82
 lait de chèvre 82
 lait en poudre 82
 lait homogénéisé 82
 laitier 9
 laitue asperge 26
 laitue de mer 18
 laitue frisée 26
 laitue iceberg 26
 laitue pommée 26
 lame 124, 126
 lame de coupe 162
 lampiroie 103
 languette 100
 languetine 100
 langue 88
 lapin 89
 lard 80
 lasagne 73
 laurier 62
 lave-vaisselle 15, 112
 lèche-frite 143
 légumes 10, 19
 légumes bulbes 19
 légumes feuilles 26
 légumes fleurs 30
 légumes fruits 31
 légumes racines 34
 légumes tiges 23
 légumes tubercules 21
 légumier 118
 légumineuses 36
 lentilles 36
 levier de perçage 162
 lieu noir 106
 lièvre 89
 lime 46
 litchi 52
 livèche 63
 longane 51
 loquet 153
 louche 138
 lupin 36
 luzerne 36

M

mâche 29
 machine à espresso 167
 machine à faire les pâtes 131
 machine à glaçons 14
 maïs 65
 maïs fourrage 9
 maître d'hôtel 13
 malanga 35
 manche 120, 122, 124
 mandarine 46
 mandoline 130
 mannette 159

manette vapeur 167
 mangoustin 51
 mangue 53
 manioc 21
 manivelle 131
 maquereau 103
 margarine 80
 margose 32
 marmite 144
 marron 45
 matières grasses 80
 mélange d'épices cajun 57
 mélangeur 146
 mélangeur à main 150
 mélangeur à pâtisserie 136
 mélasse 79
 mélisse 63
 melon à cornes 51
 melon brodé 48
 melon Casaba 48
 melon d'Espagne 49
 melon d'hiver chinois 32
 melon d'Ogen 49
 melon miel 48
 melons 48
 menthe 62
 menu 15
 merguez 93
 merlan 106
 mesures 132
 miel 79
 millet 65
 minuterie 156, 160
 minuteur 132
 mitre 124, 126
 moelle 88
 molette d'entraînement 162
 mollusques 98
 monille 16
 mortadelle 92
 mortier 130
 morue de l'Atlantique 106
 moule 99
 moule à charlotte 137
 moule à fond amovible 137
 moule à gâteau 137
 moule à muffins 136
 moule à pain 157
 moule à quiche 137
 moule à soufflé 137
 moule à tarte 137
 moulin à café 164
 moulin à légumes 130
 mousse d'Irlande 18
 mousseline 134
 moutarde à l'ancienne 59
 moutarde allemande 59
 moutarde américaine 59
 moutarde anglaise 59
 moutarde blanche 59
 moutarde de Dijon 59
 moutarde en poudre 59
 moutarde noire 54
 mozzarella 83
 mulet 104
 munster 86
 mûre 43
 mye 98
 myrtille 42
 myrtille d'Amérique 42

N

navet 35
 nectarine 41
 nêfle du Japon 50
 niveau d'eau 165
 noisette 45
 noix 45
 noix de cajou 44
 noix de coco 45
 noix de cola 44
 noix de ginkgo 44
 noix de macadamia 44
 noix de muscade 55
 noix de pacane 44
 noix du Brésil 45
 nori 18
 nouilles asiatiques 74
 nouilles aux œufs 75
 nouilles de haricots mungo 74
 nouilles de riz 74
 nouilles soba 74
 nouilles somen 74
 nouilles udon 74

O

œuf d'autruche 87
 œuf d'oe 87
 œuf de caille 87
 œuf de cane 87
 œuf de faisane 87
 œuf de poule 87
 œufs 87
 oie 90
 oignon à mariner 19
 oignon blanc 19
 oignon jaune 19
 oignon rouge 19
 oignon vert 20
 olive 31
 ombre de fontaine 106
 onglet 110
 opercule thermoscellé 110
 orange 46
 oreille-de-Judas 17
 orge 65
 organ 62
 ormeau 98
 orange vraie 16
 ortie 28
 oseille 29
 ouvre-boîtes 129, 162

P

pack 110
 paille 111
 pain 68
 pain azyne 69
 pain blanc 71
 pain chapati indien 69
 pain complet 71
 pain de campagne 71
 pain de maïs américain 71
 pain de mie 71
 pain de seigle allemand 70
 pain de seigle danois 70

pain de seigle noir 68
 pain grec 68
 pain irlandais 71
 pain multicéréales 71
 pain naan indien 69
 pain noir russe 70
 pain parisien 68
 pain pita 69
 pain tchallah juif 70
 pak-choi 28
 palourde 98
 pamplemousse 47
 panais 34
 pancetta 91
 panier 154, 156, 165
 panier à friture 134
 panier cuit-vapeur 144
 papaye 53
 papier aluminium 108
 papier ciré 108
 papier paraffiné 108
 papier sulfurisé 108
 paprika 56
 paquet 110
 parapharmacie et cosmétiques 11
 parmesan 84
 passoire 134, 150, 163
 passoire fine 134
 pâtequede 49
 patate 22
 pâte de tamarin 58
 pâte phyllo 69
 patelle 99
 pâtes alimentaires 72
 pâtes won-ton 75
 pâtisson 33
 pâturage 8
 pavot, graines 57
 pe-tsaï 28
 pêche 41
 pelle 138
 pellicule plastique 108
 penne 73
 pepino 53
 pepperoni 92
 perchaude 104
 perche 104
 perche truitee 104
 percolateur 168
 persil 63
 petits pois 37
 pétioncel 98
 pichet 119, 163
 pied 25
 pied-mélangeur 150
 pierre à affûter 128
 piveure 98
 pigeon 89
 pignion 44, 111
 pilon 130, 138
 piment 31
 piment de Cayenne 56
 piment de la Jamaïque 54
 piment Jalapeño 56
 piment oiseau 56

piments broyés 56
 piments séchés 56
 pince 140
 pince à escargots 140
 pince à spaghetti 140
 pinceau à pâtisserie 135
 pintade 89
 pissenlit 28
 pistache 44
 piston à décorer 135
 plan de travail 14, 112
 planche à découper 128
 plaque 161
 plaque à pâtisserie 136
 plaque chauffante 165
 plaque de cuisson 14
 plat à escargots 140
 plat à poisson 118
 plat ovale 118
 plateau tournant 147
 plats à rôti 143
 pleurote en forme d'huître 17
 plie commune 107
 plongeur 15
 poche à douilles 135
 pocheuse 144
 poêle à crêpes 145
 poêle à frite 145
 poëlon 145, 158
 poignée 131, 148, 151, 156, 159, 161, 162, 164
 poignée isolante 158
 pointe 23, 120, 126
 poire 50
 poire à jus 140
 poireau 19
 pois 37
 pois cassés 37
 pois chiches 37
 pois mange-tout 37
 poissonnerie 11
 poissonnière 141
 poissons cartilagineux 101
 poissons osseux 102
 poivre blanc 54
 poivre moulu 57
 poivre noir 54
 poivre rose 54
 poivre vert 54
 poivrière 118
 poivron jaune 31
 poivron rouge 31
 poivron vert 31
 pomelo 47
 pomme 50
 pomme de terre 22
 pomme poire 53
 pont-l'évêque 86
 porc haché 97
 porcherie 9
 porte 153
 porte-fenêtre 112
 porte-filtre 167
 pot 110
 potiron 33
 poulailler 8

poulet 90
 pour ouvrir 129
 pourpier 28
 pousse de bambou 24
 pousser 131, 163
 praire 99
 prairie 9
 présentoir réfrigéré 13
 presse-agrumes 130, 150
 presse-ail 130
 presse-café 167
 produits céréaliers 66
 produits d'emballage 10
 produits d'entretien 10
 produits de traiteur 11
 produits laitiers 10, 81
 produits pour animaux familiers 11
 prosciutto 91
 prune 41

Q

quinoa 65

R

raclette 84
 raclette-grill 158
 radis 34
 radis noir 34
 radis oriental 34
 raie 101
 railfort 34
 rainure 128
 raisin 43
 ramboutan 52
 ramequin 119
 râpe 131
 râpe à fromage cylindrique 131
 râpe à muscade 130
 ras-el-hanout 57
 ravier 118
 ravioli 73
 réchaud 142
 récipient 146
 réfrigérateur 12, 113, 155
 réfrigérateurs 12
 régulateur de pression 142
 réservoir 165
 réservoir d'eau 167
 restaurant 12
 rhodomyne palmé 18
 ricotta 83
 rigatoni 72
 rillettes 91
 ris 88
 rivet 126
 riz 64, 67
 riz basmati 67
 riz blanc 67
 riz complet 67
 riz étuvé 67
 riz sauvage 64
 robinets 152
 robot boulanger 157
 robot de cuisine 151

rognons 88
romaine 26
romano 84
romarin 63
roquefort 85
roquette 29
rôti 95, 96, 97
rôti de côtes 94
rotini 72
rouget 102
rouget barbet 102
rouleau à pâtisserie 136
roulette de pâtissier 135
ruche 9
rusule verdoyante 16
rutabaga 35

S

sablier 132
sac de congélation 108
sac-filet 109
sachet 108
safran 55
saindoux 80
saint-pierre 106
saladier 119
salami allemand 92
salami de Gênes 92
salière 118
salle à manger 13
salle d'entreposage 12
salsifis 34
sambal oelek 60
sandre 105
sapotille 52
sardine 102
sarrasin 65
sarriette 63
sauce aux prunes 60
sauce hoisin 59
sauce soja 59
sauce soya 59
sauce Tabasco® 58

sauce Worcestershire 58
saucière 119
saucisse de Francfort 93
saucisse de Toulouse 93
saucisson kielbasa 92
sauge 62
saumon de l'Atlantique 107
saumon du Pacifique 107
saupoudreuse 136
sauteuse 145
scarole 26
scorsonère 35
seau isotherme 164
sébaste 106
seiche 98
seigle 64
sel fin 60
sel marin 60
sélecteur de température 161
sélecteur de vitesse 148
semoule 66
serre 9
serrure 154
serveur 14
service à fondue 142
shiitake 17
silo-couloir 9
silo-tour 9
sirop d'érable 79
sirop de maïs 79
soie 124, 126
soja, germes 40
soja, graine 40
sole 107
sommelier 13
sorbetière 164
soupape 142
souple 119
spaghetti 73
spaghettini 73
spatule 138
spiruline 18

stilton 85
sucre 79
sucre candi 79
sucre glace 79
sucre granulé 79
sucrier 116
sumac 57
supermarché 10
support 142
surface de cuisson 152, 158, 159

T

table chaude 14
table de cuisson 112
table de service 13
table pour la vaisselle propre 15
table pour la vaisselle sale 15
tableau de commande 153, 157
tabouret 113
tabouret de bar 12
tagliatelle aux épinards 73
tahini 58
tajine 142
talon 126
talon d'appui 148
tamanillo 51
tambour 131
tamis 134
tamis à farine 135
taro 21
tasse à café 116
tasse à mesurer 132
tasse à thé 116
tassergal 105
terrine 143
tête basculante 147
thé 77
thé en sachet 77
thé noir 77
thé oolong 77

thé vert 77
théière 116
thermomètre à mesure instantanée 133
thermomètre à sucre 133
thermomètre à viande 133
thermomètre de four 133
thermostat 154, 156, 159
thermostat réglable 158
thon 105
thym 62
tige 24, 168
tileuil 76
tire-bouchon à levier 129
tire-bouchon de sommelier 129
tiroir 113
tisanes 76
toilettes 13
tomate 31
tomate en grappe 31
tomatille 31
topinambour 22
tortellini 72
tortilla 69
touche de commande 146
toupie 150
tranchant 124, 126
travers 97
tripes 88
triticale 65
truffe 17
truite 106
tube 110
tulipe 168
turbot 107
turion 23

U

ustensiles de cuisine 126
ustensiles, jeu 138

V

vaisselle 116
veau haché 95
verger 9
vermicelles de riz 75
verre à bordeaux 114
verre à bourgogne 114
verre à cocktail 115
verre à cognac 114
verre à eau 115
verre à gin 115
verre à liqueur 114
verre à mesurer 132
verre à porto 114
verre à vin blanc 114
verre à vin d'Alsace 114
verre à whisky 115
verres 114
verseuse 165
verveine 76
vestiaire des clients 13
vestiaire du personnel 12
viande 94
vide-pomme 139
vin 10
vinaigre balsamique 61
vinaigre de cidre 61
vinaigre de malt 61
vinaigre de riz 61
vinaigre de vin 61
volaille 90
voyant lumineux 156, 160, 162, 165, 168

W

w.-c. 13
wakamé 18
wasabi 60
wok 141

Y

yaourt 81
yogourt 81

A

abalone 98
acorn squash 33
adjustable thermostat 158
adzuki bean 39
agar-agar 18
aisle 10
ajowan 56
alfalfa 36
alkekengi 43
all-purpose flour 66
allspice 54
almond 44
Alsace glass 114
aluminum foil 108
amaranth 65
American bacon 91
American corn bread 71
American mustard 59
anchovy 102
andouillette 93
anise 62
apple 50
apple cider vinegar 61
apple corer 139
apricot 41
aramite 30
artichoke 18
arugula 29
asafetida 56
Asian noodles 74
Asian pear 53
asparagus 23
Atlantic cod 106
Atlantic salmon 107
automatic drip coffee maker 165
autumn squash 33
avocado 31

B

back 120, 122, 124, 126
back ribs 94
back waiter 15
bacon 91
bagel 68
baguette 68
bakery 11
baking sheet 136
balsamic vinegar 61
bamboo shoot 24
banana 51
bar 12
bar counter 12
bar stool 12
barley 65
barmaid 12
barn 8
base 158, 162
base cabinet 112
basil 62
basket 154, 156, 165
basmati rice 67
bass 104
baster 140
beaker 132
bean thread cellophane noodles 74
beans 36, 39
beater 147, 148
beater ejector 147, 148
beaters 149
beauty care 11
beechnut 45
beef cubes 94
beef, cuts 94
beer 10
beer mug 115
beet 35
Belgian endive 29
bergamot 46
berries 42
beverage can 110
bilberry 42
bird's eye chile 56
bitter melon 32
black bean 40
black currant 42
black gram 40
black mustard 54
black pepper 54
black pollock 106
black radish 34
black rye bread 68
black salsify 35
black tea 77
black-eyed pea 38
blackberry 43
blade 124, 126, 151, 164
blender 146
blending attachment 150
blood sausage 93
blue mussel 99
blue-veined cheeses 85
blueberry 42
bluefish 105
body 162
bolster 124, 126
boning knife 127
bony fishes 102
booth 13
borage 63
bordeaux glass 114
bottle opener 129
bowl 122, 151, 163
bowl with serving spout 150
brains 88
branch 25
brandy snifter 114
Brazil nut 45
bread 68
bread and butter plate 117

bread guide 159
bread knife 127
bread machine 157
brick carton 111
Brie 86
brod beans 36
broccoli 30
broccoli rabe 30
brook trout 106
brown rice 67
brown sugar 79
Brussels sprouts 27
buckwheat 65
buffet 13
bulb 24
bulb vegetables 19
bundle 23
bunker silo 9
burdock 35
burgundy glass 114
burner 142, 152
burner control knobs 152
burner ring 141
butter 81
butter compartment 155
butter cup 111
butter curler 128
butter dish 117
butter knife 125
butterhead lettuce 26
buttermilk 82

C

cabbage 27
cabinet 112, 154
cajun spice seasoning 57
cake pan 137
Camembert 86
can opener 129, 162
Canadian bacon 91
canary melon 49
candy thermometer 133
cannisters 109
canned goods 11
cannelloni 73
cantaloupe 48
cap 146
capon 90
carafe 165
carambola 53
caraway 55
cardamom 55
cardoon 25
carp 104
carrot 34
cartilaginous fishes 101
carton 111
carving fork 128
carving knife 127
casaba melon 48
cashew 44
cassava 21
cauliflower 30
cayenne chile 56
celery 35
celery 25
celtuce 26
cereal 64
cereal products 66
chamomile 76
champagne flute 115
chanterelle 17
chapati bread 69
chard 23
charlotte mold 137
chayote 33
check 15
checkouts 11
cheese box 111
cheese counter 11
cheese grater, rotary 131
cheese knife 125
cheeses, blue-veined 85
cheeses, fresh 83
cheeses, goat's-milk 83
cheeses, soft 86
chef 14
cherimoya 53
cherry 41
chervil 63
chest freezer 154
chestnut 45
Chèvre cheese 83
chick peas 37
chicken 90
chile 56
chili powder 57
chinois 134
chipolata sausage 93
chive 20
chocolate 78
chop 95, 96
chorizo 92
cinnamon 55
citron 47
citrus fruits 46
citrus juicer 130, 150
clam 99
clean dish table 15
cleaver 127
clock timer 153
clove 54
coarse salt 60
cockle 99
cocktail glass 115
cocoa 78
coconut 45
coffee 76
coffee beans 76
coffee maker 165
coffee makers 165
coffee mill 164

coffee mug 116
coffee spoon 123
cola nut 44
colander 134
cold storage chamber 10
collards 27
common periwinkle 99
common plate 107
conchiglie 72
condiments 58
container 146
control button 146
control panel 153, 157
convenience food 11
cook's knife 127
cooked ham 91
cookie cutters 135
cooking dishes 160
cooking plate 158
cooking surface 158, 159
cooking unit 152
cooking utensils 141
cooktop 112, 152
coriander 63
corn 65
corn bread 71
corn flour 66
corn oil 80
corn salad 29
corn syrup 79
cottage cheese 83
Coulommiers 86
countertop 112
couscous 66
couscous kettle 144
cover 164
crowned 9
crab 100
cracked rice 70
cracked rye bread 70
cranberry 43
crank 131
crate 109
crayfish 100
cream 81
cream cheese 83
cream cup 111
creamer 116
crisper 155
croissant 68
crookneck squash 33
crosne 21
Crotin de Chavignol 83
crushed chiles 56
crustaceans 100
cucumber 32
cultivated mushroom 17
cumin 55
cup 110, 116
cupped Pacific oyster 99
curled endive 29

curled kale 27
 currant 42
 currant tomato 31
 curry 55
 customers' cloakroom 13
 customers' toilets 13
 cuts of beef 94
 cuts of lamb 96
 cuts of pork 97
 cuts of veal 95
 cutting blade 146, 162
 cutting board 128
 cutting edge 124, 126
 cuttlefish 98

D

daikon 34
 dairy 9
 dairy compartment 155
 dairy products 10, 81
 dandelion 28
 Danish Blue 85
 Danish veal bread 70
 dark chocolate 78
 date 41
 decanter 115
 deep fryer 14, 156
 defrost drain 154
 delicatessen 10, 91
 delicious lactarius 16
 demitasse 116
 dessert fork 125
 dessert knife 125
 dessert spoon 123
 detachable control 159
 diable 145
 Dijon mustard 59
 dill 62
 dinette 113
 dining room 13
 dinner fork 121
 dinner knife 125
 dinner plate 117
 dinnerware 116
 dirty dish table 15
 dish 158
 dishwasher 15, 112
 ditai 72
 dolichos beans 38
 domestic appliances 146, 162
 door 153
 double boiler 145
 dough hook 149
 draining spoon 138
 drawer 113
 dredger 136
 dried chiles 56
 drink box 111
 drinks 10
 drip pan 158
 drip tray 167
 dripping pan 143
 drive wheel 162
 drum 131
 dry fruits 44
 duck 90
 duck egg 87
 dulce 18
 durian 53
 Dutch oven 144

E

ear loaf 68
 edible boletus 16
 eel 103
 egg beater 135
 egg carton 109
 egg noodles 75
 egg poacher 144
 egg slicer 140
 egg timer 132
 eggplant 32
 eggs 87
 elbows 72
 electric grill, indoor 158
 electric range 14, 152
 electric steamer 160
 Emmenhal 84
 enclosure 9
 English loaf 71
 English mustard 59
 enoki mushroom 16
 escalote 26
 espresso coffee maker 166
 espresso machine 167
 evaporated milk 82
 examples of forks 121
 examples of kitchen knives 127
 examples of knives 125
 examples of spoons 123

F

fallow 8
 farmhouse 8
 farmhouse bread 71
 farmstead 8
 farmyard 8
 fats and oils 80
 feed tube 51, 163
 feijoa 53
 fence 8
 fennel 24
 fenugreek 55
 fettuccine 73
 fiddlehead fern 23
 fig 52
 filleting knife 127
 filter holder 167
 fish fork 121
 fish knife 125
 fish platter 118
 fish poacher 141
 fishes, bony 102
 fishes, cartilaginous 101
 five spice powder 57
 flageolet 40
 flat oyster 99
 flour 66
 fodder corn 9
 foie gras 91
 foil, aluminum 108
 fondue fork 121
 fondue pot 142
 fondue set 142
 food 8
 food and kitchen 8
 food can 110
 food mill 130

food processor 151
 food tray 109
 footstool 113
 for opening 129
 fork 120
 forks, examples 121
 four blade beater 149
 frankfurter 93
 freezer 12, 113, 154
 freezer bag 108
 freezer bucket 164
 freezer compartment 155
 French bread 68
 fresh cheeses 83
 fresh meat counter 10
 frozen foods 11
 fruit tree 9
 fruit vegetables 31
 fruits, 10, 41
 fruits, tropical 51
 fry basket 134
 frying pan 145
 funnel 134
 fusilli 72

G

gabletop 111
 Gai-lohn 30
 game 89
 garam masala 56
 garden cress 29
 garden sorrel 29
 garden, vegetable 8
 garlic 20
 garlic press 130
 gas range 14, 152
 Genoa salami 92
 German mustard 59
 German rye bread 70
 German salami 92
 ghee 81
 gherkin 32
 ginger 57
 ginkgo nut 44
 glass bottle 110
 glassware 114
 gnocchi 72
 goat's milk 82
 goat's-milk cheeses 83
 goatfish 102
 gondola 11
 goose 90
 goose egg 87
 gooseberry 42
 Gorgonzola 85
 granulated sugar 79
 grape 43
 grape leaf 28
 grapefruit 47
 grapefruit knife 127
 grate 152
 grater 131
 gravy boat 119
 grease well 159
 great scallop 98
 Greek bread 68
 hummus 58
 green bean 39
 green cabbage 27

green coffee beans 76
 green onion 20
 green peas 37
 green pepper 54
 green russula 16
 green sweet pepper 31
 green tea 77
 greenhouse 9
 griddle 159
 groove 128
 ground beef 94
 ground lamb 96
 ground pepper 57
 ground pork 97
 ground veal 95
 Gruyère 84
 guard 126
 guava 52
 guinea fowl 89
 gurnard 103

H

haddock 106
 half handle 126
 halibut 107
 hallah 70
 ham knife 127
 hand blender 150
 hand mixer 148
 handle 120, 122, 124, 131, 148, 151, 156, 159, 161, 162, 164
 hard-shell clam 98
 hare 89
 harissa 60
 hayloft 8
 hazelnut 45
 head 25
 health and beauty care 11
 heel 88
 heat-sealed film 110
 heel 126
 heel rest 148
 hen egg 87
 hen house 8
 herbal teas 76
 herbs 62
 herring 102
 highball glass 115
 hijiki 18
 hinge 161
 hive 9
 hook 97
 hoisin sauce 59
 homogenized milk 82
 honey 79
 honeydew melon 48
 hood 14
 horned melon 51
 hors d'œuvre dish 118
 horseradish 34
 hot food table 14
 hot pepper 31
 hot plate 14
 household products 10
 hummus 58
 hyssop 63

I

ice cream freezer 164
 ice cream scoop 139
 ice cube dispenser 113
 ice machine 14
 iceberg lettuce 26
 icing syringe 135
 Indian chapati bread 69
 Indian naan bread 69
 indoor electric grill 158
 inflorescent vegetables 30
 infusions 76
 inside 122
 instant-read thermometer 133
 insulated handle 158
 Irish bread 71
 Irish moss 18
 island 113

J

jaboticaba 52
 jackfruit 51
 jalapeño chile 56
 Japanese persimmon 52
 Japanese plum 50
 Jarlsberg 84
 Jerusalem artichoke 22
 Jewish hallah 70
 jicama 21
 John dory 106
 juicer 163
 jujube 52
 juniper berry 54

K

kale 27
 kayak 60
 kettle 162
 kidney 88
 kielbasa sausage 92
 kitchen 14, 108, 112
 kitchen knife 126
 kitchen knives, examples 127
 kitchen scale 133
 kitchen shears 140
 kitchen timer 132
 kitchen utensils 126
 kiwi 51
 knife 124
 knives, examples 125
 kohlrabi 24
 kombu 18
 kumquat 46

L

lablab bean 38
 ladle 138
 lamb cubes 96
 lamb, cuts 96
 lamprey 103
 lard 80
 larding needle 139
 large spotted dogfish 101
 lasagna 73
 latch 153
 leaf 23
 leaf lettuce 26

leaf vegetables 26
leek 19
legumes 36
lemon 46
lemon balm 63
lentils 36
lettuce 26
lever 159
lever corkscrew 129
lid 141, 151, 154, 156, 157,
161, 163, 164, 165
Lima bean 39
lime 46
limpet 99
linden 76
liqueur glass 114
litchi 52
liver 88
loaf pan 157
lobster 100
lock 154
loin chop 97
lovage 63
longan 51
lower bowl 168
lupine 36

M

macadamia nut 44
machinery shed 8
mackerel 103
magnetic lid holder 162
mâitre d'hôtel 13
malanga 35
malt vinegar 61
mandarin 46
mandoline 130
mango 53
mango chutney 60
mangosteen 51
maple syrup 79
margarine 80
marinade spices 57
marrow 88
meadow 9
measuring beaker 132
measuring cup 132
measuring cups 132
measuring spoons 132
meat 94
meat grinder 131
meat keeper 155
meat thermometer 133
melon 49
melon baller 139
melons 48
menu 15
merguez sausage 93
mesh bag 109
mesh strainer 134
microwave oven 113, 153
milk 82
milk chocolate 78
milk cup 111
millet 65
mint 62

mixing bowl 147
mixing bowls 136
molasses 79
mollusks 98
monkfish 105
morel 16
mortadella 92
mortar 130
motor unit 146, 150, 151,
163, 164
mozzarella 83
muffin pan 136
mullet 104
multigrain bread 71
multipack 110
mung bean 39
Munster 86
mushrooms 16
muskmelon 48
muslin 134
mussel 99
mustard 59

N

naan bread 69
Neapolitan coffee maker 166
neck 120, 122
nectarine 41
nettle 28
noodles 74
nori 18
nut 44
nutcracker 130
nutmeg 55
nutmeg grater 130

O

oat flour 66
oats 64
octopus 98
office 12
Ogen melon 49
okra 31
old-fashioned glass 115
olive 31
olive oil 80
on-off button 164
on-off switch 162, 165, 167
onion 19
oolong tea 77
open crate 109
opening, utensils 129
orange 46
orchard 9
oregano 62
ornamental kale 26
ornamental tree 8
ostrich egg 87
oven 14, 112, 152
oven thermometer 133
oyster 99
oyster fork 121
oyster knife 128
oyster mushroom 17

P

Pacific salmon 107
package 110
packaging 108
packaging products 10
pak-choi 28
pancake pan 145
pancetta 91
pantry 113
papaya 53
papika 56
parboiled rice 67
parchment paper 108
paring knife 127
Parmesan 84
parsley 63
parsnip 34
passion fruit 52
pasta 72
pasta maker 131
pastry bag and nozzles 135
pastry blender 136
pastry brush 135
pastry cutting wheel 135
patio door 112
pattypan squash 33
pe-tsai 28
peach 41
peanut 36
peanut oil 80
pear 50
peas 37
pecan nut 44
peeler 128
penne 73
peppino 53
pepper shaker 118
pepperoni 92
perch 104
percolator 168
periwinkle 99
permanent pasture 8
pestle 130
pet food 11
pheasant 89
pheasant egg 87
phyll dough 69
pickling onion 19
pie pan 137
pierce lever 162
pigeon 89
pigsty 9
pike 104
pike perch 105
pine nut 44
pineapple 51
pink pepper 54
pinto bean 39
pistachio nut 44
pita bread 69
placemat 107
plantain 51
plastic film 108
plate 161
platter 118
plum 41
plum sauce 60
plunger 166

point 120, 126
pome fruits 50
pomegranate 52
pomeio 47
Pont-l'Évêque 86
poppy seeds 57
pork, cuts 97
port glass 114
pot-and-pan sink 14
potato 22
potato masher 138
pouch 108
poultry 90
poultry shears 140
powdered milk 82
powdered mustard 59
powdered sugar 79
prepared foods 11
prenine sink 15
pressed cheeses 84
pressure cooker 142
pressure regulator 142
prickly pear 53
prosciutto 91
pull tab 110
pumpkin 33
pumpkin 33
purslane 28
pusher 131, 163

Q

quail 89
quail egg 87
quiche plate 137
quince 50
quinoa 65

R

rabbit 89
rack 141
Raclette 84
raclette with grill 158
radichio 26
radish 34
rambutan 52
ramekin 119
range hood 112
ras el hanout 57
raspberry 43
ravioli 73
razor clam 99
reach-in freezer 10
reamer 150
red cabbage 27
red kidney bean 40
red onion 19
red sweet pepper 31
red whortleberry 42
redfish 106
refrigerated display case 13
refrigerator 12, 113, 155
refrigerator compartment 155
refrigerators 12
removable-bottomed pan 137
reservoir 165
restaurant 12
rib 23
rib roast 94

rice 64, 67
rice noodles 74
rice papers 75
rice vermicelli 75
rice vinegar 61
ricotta 83
rigatoni 72
rilletes 91
rim soup bowl 117
rivet 126
roast 95, 96, 97
roasted coffee beans 76
roasting pans 143
rock candy 79
rolling pin 136
romaine lettuce 26
roman bean 39
Romano 84
root 120
root vegetables 34
Roquefort 85
rosmary 63
rotary cheese grater 131
rotini 72
royal agaric 16
Russian pumpnickel 70
rutabaga 35
rye 64
rye bread 68

S

safety valve 142
saffron 55
sage 62
salad bowl 119
salad dish 119
salad fork 121
salad plate 117
salad spinner 134
salami 92
salmon, Atlantic 107
salmon, Pacific 107
salsify 34
salt 60
salt shaker 118
sambal oelek 60
sapidilla 52
sardine 102
sauces 145
sausage 93
sauté pan 145
savory 63
savory cabbage 27
scallion 20
scallop 98
scampi 100
Scandinavian cracked bread 70
scarlet runner bean 39
screw cap 110
sea bass 105
sea bream 102
sea kale 27
sea lettuce 18
sea salt 60
seafood 11
seaweed 18
seedless cucumber 32

- self-service meat counter 10
 semolina 66
 service table 13
 sesame oil 80
 set of utensils 138
 shad 104
 shallot 20
 shank 94, 95, 96
 sharpening steel 128
 sharpening stone 128
 sheep shelter 9
 shiitake mushroom 17
 shopping carts 11
 shortening 80
 shrimp 100
 side 124
 sieve 134
 sifter 135
 signal lamp 156, 160, 162, 165, 168
 silverware 120
 sink 112
 skate 101
 skimmer 138
 slot 120, 159
 small carton 111
 small crate 109
 small decanter 115
 small open crate 109
 small saucepan 145
 smelt 102
 smoked ham 97
 smooth hound 101
 snail 99
 snail dish 140
 snail tongs 140
 soba noodles 74
 soft cheeses 86
 soft shell clam 98
 sole 107
 somen noodles 74
 soufflé dish 137
 soup bowl 117
 soup spoon 123
 soup tureen 119
 sour cream 81
 soy sauce 59
 soybean sprouts 40
 soybeans 40
 spaghetti 73
 spaghetti squash 33
 spaghetti tongs 140
 spaghetti 73
 spareribs 97
 sparkling wine glass 114
 spatula 138
 spear 23
 speed control 147
 speed selector 148
 spelt wheat 64
 spices 54
 spinach 29
 spinach tagliatelle 73
 spindle 151
 spiny lobster 100
 spiral beater 149
 split peas 37
 spoon 122
 spoons, examples 123
 spout 162, 168
 squash 32
 squid 98
 staff cloakroom 12
 stalk 24
 stalk vegetables 23
 stand 142, 147
 station chef 14
 steak 94, 95
 steak knife 125
 steam control knob 167
 steam nozzle 167
 steamer 144
 steamer basket 144
 stem 168
 Stilton 85
 stock pot 144
 stone fruits 41
 stoner 139
 store room 12
 straightneck squash 33
 strainer 150, 163
 straw 111
 strawberry 43
 sturgeon 101
 sugar 79
 sugar bowl 116
 sumac 57
 summer squash 32
 sundae spoon 123
 sunflower-seed oil 80
 supermarket 10
 sweet bay 62
 sweet peas 37
 sweet pepper 31
 sweet potato 22
 sweetbreads 88
 Swiss chard 23
 swordfish 102
- T**
- Tabasco® sauce 58
 table mixer 147
 table salt 60
 tablespoon 123
 tagliatelle 73
 tahini 58
 tajine 142
 tamarillo 51
 tamarind paste 58
 tamper 167
 tang 124, 126
 taro 21
 tarragon 62
 tasting spoon 139
 tea 77
 tea bag 77
 tea ball 140
 teapot 116
 teaspoon 123
 temperature control 154, 159
 temperature selector 161
 tenderloin roast 94
 terrine 143
 thermostat 156
 thyme 62
 tilt-back head 147
 timer 156, 160
 tine 120
 tip 23, 122, 124
 toaster 159
 tomatillo 31
 tomato 31
 tomato coulis 58
 tomato paste 58
 tongs 140
 tongue 88
 tortellini 72
 tortilla 69
 Toulouse sausage 93
 tower silo 9
 tripe 88
 tritcale 65
 tropical fruits 51
 trout 106
- U**
- udon noodles 74
 unleached flour 66
 unbleached flour 66
 upper bowl 168
 utensils, kitchen 126
 utensils, set 138
- V**
- vacuum coffee maker 168
 vanilla extract 58
 variety meat 88
 veal cubes 95
 vegetable bowl 118
 vegetable brush 139
 vegetable garden 8
 vegetables 10, 19
 vegetables, bulb 19
 vegetables, fruit 31
 vegetables, inflorescent 30
 vegetables, leaf 26
 vegetables, root 34
 vegetables, stalk 23
 vegetables, tuber 21
 verba 76
 vermicelli 75
- W**
- waffle iron 161
 waiter 14
 waiter's corkscrew 129
 wakame 18
 wall cabinet 113
 walnut 45
 warming plate 165
 wasabi 60
 water chestnut 20
 water dispenser 155
 water goblet 115
 water level 165
 water level indicator 160
 water pitcher 119
 water tank 167
 watercress 28
 watermelon 49
 wax bean 39
 wax gourd 32
 waxed paper 108
 wheat 64
 wheel 99
 whipping cream 81
 whisk 135
 white bread 71
 white cabbage 27
 white chocolate 78
 white mustard 54
 white onion 19
 white pepper 54
 white rice 67
 white wine glass 114
 whiting 106
 whole-wheat flour 66
 wholegrain mustard 99
 wholemeal bread 71
 wild rice 64
 window 153, 157
 wine 10
 wine cellar 12
 wine list 15
 wine steward 13
 wine vinegar 61
 wire beater 149
 wok 141
 wok set 141
 won ton skins 75
 wood ear 17
 Worcestershire sauce 58
 work top 14
- Y**
- yam 22
 yard-long bean 38
 yellow onion 19
 yellow sweet pepper 31
 yogurt 81
- Z**
- zester 128
 zucchini 32



ALIMENTATION ET CUISINE

ALIMENTATION CUISINE

Le *Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine* est une version cousine du *Nouveau Dictionnaire Visuel*, succès planétaire devenu une référence internationale. Cette édition thématique au contenu revisité et augmenté invite à la découverte des aliments et des procédés entourant leur conservation, leur cuisson et leur préparation. Des illustrations hyperréalistes donnent accès à une terminologie bilingue – en français et en anglais – ainsi qu'à des définitions qui explicitent la nature et précisent la fonction des mots illustrés.

Avec une présentation et une organisation du savoir toujours aussi accessibles et fiables, le *Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine* est une référence indispensable pour toute la famille.

