

Pagkain sa Aleman

192 salita, mula sa antas na baguhan hanggang bihasa.

#	SALITA	SALIN	ANTAS
1	das Vollkornbrot A2 <i>/das ˈfɔlkɔʁn,bʁɔ:t/</i> maramihan die Vollkornbrote	Tinapay na buong butil	B1-B2
2	Quinoa B1 <i>/'ki: noa/</i> die	Quinoa	B1-B2
3	Couscous B1 <i>/'kʊskʊs/</i> der	Couscous	B1-B2
4	die Linsen A2 <i>/di: ˈlɪnzən/</i>	Lentehas	B1-B2
5	der Blumenkohl A2 <i>/de:ɐ̯ ˈblu:mən,kɔ:l/</i>	Kuliplor	B1-B2
6	der Spargel A2 <i>/de:ɐ̯ ˈʃpaʁɡl/</i>	Asparagus	B1-B2
7	Rote Bete B1 <i>/'ʁo:tə ˈbe:tə/</i> die · maramihan die Roten Beten	Remolatsa	B1-B2
8	das Wasser A1 <i>/das ˈvase/</i>	Tubig	A1-A2
9	der Kaffee A1 <i>/de:ɐ̯ ˈkafe:/</i> maramihan die Kaffees	Kape	A1-A2
10	der Tee A1 <i>/de:ɐ̯ ˈte:/</i> maramihan die Tees	Tsaa	A1-A2
11	die Milch A1 <i>/di: ˈmɪʃ/</i>	Gatas	A1-A2
12	der Saft A1 <i>/de:ɐ̯ ˈzaft/</i> maramihan die Säfte	Katas	A1-A2
13	das Bier A1 <i>/das ˈbi:ɐ̯/</i> maramihan die Biere	Serbesa	A1-A2
14	der Wein A1 <i>/de:ɐ̯ ˈvaɪn/</i> maramihan die Weine	Alak	A1-A2
15	das Glas A1 <i>/das ˈgla:s/</i> maramihan die Gläser	Baso	A1-A2
16	das Brot A1 <i>/das ˈbʁɔ:t/</i> maramihan die Brote	Tinapay	A1-A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
17	der Käse A1 <i>/de:ɡ̊ 'kɛ:zə/</i> maramihan die Käse	Keso	A1-A2
18	das Ei A1 <i>/das ʔaɪ/</i> maramihan die Eier	Itlog	A1-A2
19	der Apfel A1 <i>/de:ɡ̊ 'apfəl/</i> maramihan die Äpfel	Mansanas	A1-A2
20	der Fisch A1 <i>/de:ɡ̊ 'fɪʃ/</i> maramihan die Fische	Isda	A1-A2
21	Kochen A1 <i>/'kɔxŋ/</i> kochte · hat gekocht	Magluto	A1-A2
22	die Banane A1 <i>/di: ba'na:nə/</i> maramihan die Bananen	Saging	A1-A2
23	die Zitrone A1 <i>/di: tsi'tʰo:nə/</i> maramihan die Zitronen	Limon	A1-A2
24	die Kartoffel A1 <i>/di: kaʁ'tɔf/</i> maramihan die Kartoffeln	Patatas	A1-A2
25	die Tomate A1 <i>/di: to'ma:tə/</i> maramihan die Tomaten	Kamatis	A1-A2
26	die Gurke A1 <i>/di: 'ɡʊʁkə/</i> maramihan die Gurken	Pipino	A1-A2
27	die Karotte A1 <i>/di: ka'ʁɔtə/</i> maramihan die Karotten	Karot	A1-A2
28	die Zwiebel A1 <i>/di: 'tʰvi:bəl/</i> maramihan die Zwiebeln	Sibuyas	A1-A2
29	der Champignon A2 <i>/de:ɡ̊ 'ʃampɪnjɔŋ/</i> maramihan die Champignons	Putting kabute	B1-B2
30	das Gewürz A2 <i>/das ɡə'vʏʁts/</i> maramihan die Gewürze	Pampalasa	B1-B2
31	die Kräuter A2 <i>/di: 'krɔɪtə/</i>	Damong pampalasa	B1-B2
32	die Petersilie A2 <i>/di: pe:tə'zi:ljə/</i>	Perehil	B1-B2
33	das Basilikum B1 <i>/das ba'zi:likʊm/</i>	Balanoy	B1-B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
34	der Oregano B1 <i>/de:ɐ̯ o'ʁe:ɡano/</i>	Oregano	B1-B2
35	der Rosmarin B1 <i>/de:ɐ̯ 'ʁo:smɑʁi:n/</i>	Romero	B1-B2
36	das Fondue B1 <i>/das fɔ̃'dy:/</i> maramihan die Fondues	Fondue	B1-B2
37	das Gulasch B1 <i>/das 'gu:laʃ/</i> maramihan die Gulasche	Gulash	B1-B2
38	das Raclette B1 <i>/das ʁa'klet/</i>	Raclette	B1-B2
39	das Risotto B1 <i>/das ʁi'zɔto/</i> maramihan die Risottos	Risotto	B1-B2
40	der Hummer B1 <i>/de:ɐ̯ 'hʊmə/</i> maramihan die Hummer	Ulang	B1-B2
41	der Kaviar B1 <i>/de:ɐ̯ 'ka:vja:ɐ̯/</i>	Caviar	B1-B2
42	die Garnelen B1 <i>/di: gaʁ'ne:lən/</i>	Mga hipon	B1-B2
43	der Knoblauch A2 <i>/de:ɐ̯ 'kno:plaʊx/</i>	Bawang	A1-A2
44	der Reis A1 <i>/de:ɐ̯ 'ʁaɪs/</i>	Bigas	A1-A2
45	die Nudeln A1 <i>/di: 'nu:dl̩n/</i>	Pansit	A1-A2
46	das Salz A1 <i>/das 'zalts/</i>	Asin	A1-A2
47	der Zucker A1 <i>/de:ɐ̯ 'tsʊkə/</i>	Asukal	A1-A2
48	der Pfeffer A1 <i>/de:ɐ̯ 'pfɛfə/</i>	Paminta	A1-A2
49	die Suppe A1 <i>/di: 'zʊpə/</i> maramihan die Suppen	Sabaw	A1-A2
50	die Kohlenhydrate B1 <i>/di: 'ko:lənhy,dʁa:tə/</i>	Mga karbohidrat	B1-B2
51	die Degustation C1 <i>/di: degʊsta'tsjo:n/</i> maramihan die Degustationen	Pagtikim	C1
52	das Umami C1 <i>/das u'ma:mi/</i>	Umami	C1
53	der Salat A1 <i>/de:ɐ̯ za'la:t/</i> maramihan die Salate	Litsugas	A1-A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
54	der Schinken A1 <i>/de:ɐ̯ ˈʃɪŋkŋ/</i> maramihan die Schinken	Hamon	A1-A2
55	das Hähnchen A1 <i>/das ˈhɛ:nçən/</i> maramihan die Hähnchen	manok	A1-A2
56	das Rindfleisch A2 <i>/das ˈʁɪntˌflaɪʃ/</i>	Karne ng baka	A1-A2
57	das Schweinefleisch A2 <i>/das ˈʃvaɪnəˌflaɪʃ/</i>	Karne ng baboy	A1-A2
58	die Limonade A1 <i>/di: limoˈna:də/</i> maramihan die Limonaden	Limonada	A1-A2
59	die Cola A1 <i>/di: ˈko:la/</i> maramihan die Colas	Cola	A1-A2
60	Backen A1 <i>/ˈbakən/</i> backte · hat gebacken · di-regular	Maghurno	A1-A2
61	Braten A2 <i>/ˈbʁa:tŋ/</i> briet · hat gebraten · di-regular	Magprito	A1-A2
62	Grillen A2 <i>/ˈɡʁɪlən/</i> grillte · hat gegrillt	Mag-ihaw	A1-A2
63	das Messer A1 <i>/das ˈmɛsə/</i> maramihan die Messer	Kutsilyo	A1-A2
64	der Löffel A1 <i>/de:ɐ̯ ˈlœf/</i> maramihan die Löffel	Kutsara	A1-A2
65	die Gabel A1 <i>/di: ˈga:bəl/</i> maramihan die Gabeln	Tinidor	A1-A2
66	das Brötchen A1 <i>/das ˈbʁø:tçən/</i> maramihan die Brötchen	Pandesal	A1-A2
67	die Bratwurst A2 <i>/di: ˈbʁa:tˌvʊʁst/</i> maramihan die Bratwürste	Bratwurst	A1-A2
68	die Wurst A1 <i>/di: ˈvʊʁst/</i> maramihan die Würste	Sausahe	A1-A2
69	der Kuchen A1 <i>/de:ɐ̯ ˈku:xən/</i> maramihan die Kuchen	Keyk	A1-A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
70	die Torte A2 <i>/di: 'tɔʁtə/</i> maramihan die Torten	Tarta	A1-A2
71	die Tasse A1 <i>/di: 'tasə/</i> maramihan die Tassen	Tasa	A1-A2
72	Vegan A2 <i>/ve'ga:n/</i>	Vegan	A1-A2
73	Vegetarisch A2 <i>/vege'ta:ʁɪʃ/</i>	Vegetarian	A1-A2
74	Sous-vide C1 <i>/su:'vi:d/</i> das	Sous-vide	C1
75	Flambieren C1 <i>/flam'bi:ʁən/</i> flambierte · hat flambiert	Flambé	C1
76	das Paprikapulver B1 <i>/das 'papʁika,pøʎve/</i>	Pulbos na paprika	B1-B2
77	Deglacieren C2 <i>/deglə'si:ʁən/</i> deglacierte · hat deglaciert	Banlawan ang kawali ng likido	C1
78	die Sojasauce B1 <i>/di: 'zo:ja,zo:sə/</i> maramihan die Sojasaucen	Toyo	B1-B2
79	Emulgieren C1 <i>/emø'l'gi:ʁən/</i> emulgierte · hat emulgiert	Mag-emulsipika	C1
80	das Rapsöl B1 <i>/das 'ʁaps,ʔø:l/</i> maramihan die Rapsöle	Langis ng rapeseed	B1-B2
81	Mise en place C1 <i>/mi:z ǎ 'plas/</i> die	Mise en place	C1
82	Würzen A2 <i>/'vʏʁtsən/</i> würzte · hat gewürzt	Timplahan	B1-B2
83	Demi-Glace C2 <i>/dəmi'glas/</i> die · maramihan die Demi-Places	Demi-glace	C1
84	Rühren A2 <i>/'ʁy:ʁən/</i> rührte · hat gerührt	Haluin	B1-B2
85	Roux C1 <i>/'ʁu:/</i> die	Roux	C1
86	Schälen A2 <i>/'ʃɛ:lən/</i> schälte · hat geschält	Balatan	B1-B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
87	Auftauen B1 <i>/ˈaʊf,taʊən/</i> taute auf · hat aufgetaut	Lusawin	B1–B2
88	Bio A2 <i>/ˈbiːo/</i>	Organiko	A1–A2
89	die Lebensmittel A1 <i>/diː ˈleːbəns,mɪtəl/</i>	Mga pagkain	A1–A2
90	die Bouillon B2 <i>/diː buˈjɔː/</i> maramihan die Bouillons	Bouillon	B1–B2
91	die Artischocke B2 <i>/diː ʔɐtiˈʃɔkə/</i> maramihan die Artischocken	Artichoke	B1–B2
92	das Carpaccio B2 <i>/das kaʁˈpatʃo/</i> maramihan die Carpaccios	Carpaccio	B1–B2
93	die Tapas B1 <i>/diː ˈtapas/</i>	Tapas	B1–B2
94	Laktosefrei B1 <i>/lakˈtoːzə,fʁaɪ/</i>	Walang lactose	B1–B2
95	die Aubergine A2 <i>/diː obɐʁˈʒiːnə/</i> maramihan die Auberginen	Talong	B1–B2
96	das Öl A1 <i>/das ˈøːl/</i> maramihan die Öle	Langis	A1–A2
97	die Butter A1 <i>/diː ˈbʊtə/</i>	Mantikilya	A1–A2
98	Schneiden A2 <i>/ˈʃnaɪdən/</i> schnitt · hat geschnitten · di-regular	Putulin	A1–A2
99	der Kühlschrank A1 <i>/deːɐ̯ ˈkyːlˌʃʁaŋk/</i> maramihan die Kühlschränke	Pridyider	A1–A2
100	das Eis A1 <i>/das ʔaɪs/</i>	Sorbetes	A1–A2
101	das Getränk A1 <i>/das gəˈtʁɛŋk/</i> maramihan die Getränke	Inumin	A1–A2
102	das Mindesthaltbarkeitsdatum B1 <i>/das ˈmɪndəsthaltbaːɐ̯kaɪts,daːtʊm/</i> maramihan die Mindesthaltbarkeitsdaten	Petsa ng pinakamainam na paggamit	B1–B2
103	die Haltbarkeit B1 <i>/diː ˈhaltbaːɐ̯kaɪt/</i>	Tibay	B1–B2
104	die Zutatenliste B1 <i>/diː ˈtsuːtaːtən,lɪstə/</i> maramihan die Zutatenlisten	Listahan ng mga sangkap	B1–B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
105	der Honig A1 <i>/de:ɡ 'ho:nɪç/</i>	Pulot	A1-A2
106	die Marmelade A1 <i>/di: maɪmə'la:də/</i> maramihan die Marmeladen	Haleya	A1-A2
107	der Joghurt A1 <i>/de:ɡ 'jo:ɡʊɐ̯t/</i> maramihan die Joghurts	Yogurt	A1-A2
108	die Sahne A1 <i>/di: 'za:nə/</i>	Krema	A1-A2
109	der Pfannkuchen A2 <i>/de:ɡ 'pfan,ku:xŋ/</i> maramihan die Pfannkuchen	Pancake	A1-A2
110	das Steak A2 <i>/das 'ste:k/</i> maramihan die Steaks	Steak	A1-A2
111	das Schnitzel A1 <i>/das 'ʃnɪtsl/</i> maramihan die Schnitzel	Schnitzel	A1-A2
112	die Pizza A1 <i>/di: 'pɪtsa/</i> maramihan die Pizzen	Pizza	A1-A2
113	die Pasta A1 <i>/di: 'pasta/</i>	Pasta	A1-A2
114	die Bohnen A2 <i>/di: 'bo:nən/</i>	Patani	A1-A2
115	der Pilz A2 <i>/de:ɡ 'pɪlt͡s/</i> maramihan die Pilze	Kabute	A1-A2
116	die Pfanne A2 <i>/di: 'pfanə/</i> maramihan die Pfannen	Kawali	A1-A2
117	der Topf A2 <i>/de:ɡ 'tɔpf/</i> maramihan die Töpfe	Kaldero	A1-A2
118	die Schüssel A2 <i>/di: 'ʃʏsl/</i> maramihan die Schüsseln	Mangkok	A1-A2
119	der Fond B2 <i>/de:ɡ 'fɔ̃:/</i> maramihan die Fonds	Kaldo	C1
120	das Consommé C1 <i>/das kɔ̃sɔ'me:/</i> maramihan die Consommés	Consommé	C1
121	die Béchamelsauce B2 <i>/di: beʃa'mɛl,zo:sə/</i> maramihan die Béchamelsaucen	Sarsa ng Béchamel	C1

#	SALITA	SALIN	ANTAS
122	die Vinaigrette B2 <i>/di: vine'gʁɛt/</i> maramihan die Vinaigrettes	Vinaigrette	C1
123	Gazpacho B2 <i>/gas'patʃo/</i> der · maramihan die Gazpachos	Gazpacho	C1
124	das Ratatouille B2 <i>/das ʁata'tuʝi/</i>	Ratatouille	C1
125	die Bouillabaisse C1 <i>/di: buja'bɛ:s/</i> maramihan die Bouillabaises	Bouillabaisse	C1
126	das Geliermittel B2 <i>/das ʒe'li:ɡ,mɪtʃ/</i> maramihan die Geliermittel	Pampalapot	C1
127	der Silikonspatel B2 <i>/de:ɡ zili'ko:n,ʃpa:tʃl/</i> maramihan die Silikonspatel	Espatula na silikon	C1
128	der Siphon C1 <i>/de:ɡ 'zi:fɔŋ/</i> maramihan die Siphons	Tubong pansipsip	C1
129	der Thermomix B2 <i>/de:ɡ 'tɛʁmo,mɪks/</i> maramihan die Thermomixe	Termomikser	C1
130	die Paprika A1 <i>/di: 'papɾika/</i> maramihan die Paprikas	Paprika	A1-A2
131	der Teller A1 <i>/de:ɡ 'tɛle/</i> maramihan die Teller	Plato	A1-A2
132	der Herd A2 <i>/de:ɡ 'he:ɡt/</i> maramihan die Herde	Kalan	A1-A2
133	der Backofen A2 <i>/de:ɡ 'bak,ʔo:fŋ/</i> maramihan die Backöfen	Hurno	A1-A2
134	die Mikrowelle A2 <i>/di: 'mi:kʁo,vɛlə/</i> maramihan die Mikrowellen	Microwave	A1-A2
135	der Pfifferling B2 <i>/de:ɡ 'pʃɪfɛlɪŋ/</i> maramihan die Pfifferlinge	Chanterelle	C1
136	der Thymian B2 <i>/de:ɡ 'ty:mjɑ:n/</i>	Thyme	C1
137	Foie gras C1 <i>/fwa 'ɡʁa:/</i> die	Foie gras	C1

#	SALITA	SALIN	ANTAS
138	Trüffel B2 /ˈtʁʏfəl/ die · maramihan die Trüffeln	Truffle	C1
139	das Tatar B2 /das taˈtaːɐ̯/	Tatar	C1
140	die Jakobsmuschel B2 /diː ˈjaːkɔps,mʊʃl/ maramihan die Jakobsmuscheln	Scallop	C1
141	die Miesmuschel B2 /diː ˈmiːs,mʊʃl/ maramihan die Miesmuscheln	Tahong	C1
142	Brunoise C2 /bʁʉyˈnʁ̥ɑːz/ die · maramihan die Brunoises	Brunoise	C1
143	Julienne C2 /ʒyˈljɛn/ die	Julienne	C1
144	das Croissant A2 /das kʁɔɑ̃ˈsɑ̃ː/ maramihan die Croissants	Croissant	A1-A2
145	das Müsli A1 /das ˈmyːsli/ maramihan die Müslis	Muesli	A1-A2
146	die Erbsen A2 /diː ˈɛpsɐn/	Mga gisantes	A1-A2
147	der Spinat A2 /deːɐ̯ ʃpiˈnaːt/	Espinaka	A1-A2
148	der Brokkoli A2 /deːɐ̯ ˈbrɔkoli/	Brokoli	A1-A2
149	Mischen A2 /ˈmɪʃn/ mischte · hat gemischt	Haluin	A1-A2
150	Reduzieren B1 /ʁeduˈtʃiːʁən/ reduzierte · hat reduziert	Bawasan	B1-B2
151	der Nährwert B2 /deːɐ̯ ˈnɛːɐ̯,veːɐ̯t/ maramihan die Nährwerte	Halaga ng nutrisyon	B1-B2
152	die Allergene B2 /diː alɛʁˈgeːnə/	Mga allergens	B1-B2
153	Fairtrade B2 /ˈfɛːɐ̯,tʁɛɪt/ der	Fairtrade	B1-B2
154	die Zusatzstoffe B2 /diː ˈtsuːzats,ʃtɔfə/	Mga karagdagang sangkap	B1-B2
155	Regional B1 /ʁegjoˈnaːl/	Panrehiyon	B1-B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
156	Ceviche B2 <i>/se'vi:tʃə/</i> das · maramihan die Ceviches	Ceviche	C1
157	die Antipasti B2 <i>/di: anti'pasti/</i>	Antipasti	C1
158	Mezze C1 <i>/'meʒə/</i> die · maramihan die Mezze	Mezze	C1
159	der Schmorbraten B2 <i>/de:ɐ̯ 'ʃmo:ɐ̯,bʁa:tŋ/</i> maramihan die Schmorbraten	Nilagang karne	C1
160	Blanchieren B2 <i>/blɑ̃'ʃi:vən/</i> blanchierte · hat blanchiert	Sandaling pagpapakulo	C1
161	die Zucchini A2 <i>/di: tsʊ'ki:ni/</i>	Zucchini	A1-A2
162	die Nachos B1 <i>/di: 'natʃos/</i>	Nachos	A1-A2
163	die Lasagne A2 <i>/di: la'zanjə/</i> maramihan die Lasagnen	Lasagne	A1-A2
164	die Ravioli A2 <i>/di: ʁa'vjo:li/</i>	Ravioli	A1-A2
165	das Baguette A2 <i>/das ba'ɡet/</i> maramihan die Baguettes	Baguette	A1-A2
166	der Tofu B1 <i>/de:ɐ̯ 'to:fu/</i>	Tokwa	A1-A2
167	das Curry A2 <i>/das 'kœʁi/</i> maramihan die Currys	Kari	A1-A2
168	das Chilipulver B1 <i>/das 'tʃi:li,pʊlvə/</i>	Sili na pulbos	A1-A2
169	Servieren A2 <i>/zɛʁ'vi:vən/</i> servierte · hat serviert	Maghain	A1-A2
170	das Olivenöl A2 <i>/das ʔo'li:vən,ʔø:l/</i> maramihan die Olivenöle	Langis ng oliba	A1-A2
171	das Schneidebrett A2 <i>/das 'ʃnɑɪdə,bʁɛt/</i> maramihan die Schneidebretter	Sangkalan	A1-A2
172	der Gefrierschrank A2 <i>/de:ɐ̯ gə'fʁi:ɐ̯ʃʁaŋk/</i> maramihan die Gefrierschränke	Freezer	A1-A2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
173	die Fermentation C1 <i>/di: fɛʁmentə'tsjo:n/</i> maramihan die Fermentationen	Pagbuburo	B1-B2
174	die Aromen B2 <i>/di: a'ʁo:mən/</i>	Mga lasa	B1-B2
175	die Kalorien B1 <i>/di: kalo'ʁi:ən/</i>	Mga calorie	A1-A2
176	der Mixer A2 <i>/de:ɐ̯ 'mɪksɐ/</i> maramihan die Mixer	Panghalo	A1-A2
177	Glutenfrei B1 <i>/glu'te:n,fʁaɪ/</i>	Walang gluten	A1-A2
178	Marinieren B2 <i>/maʁi'ni:ʁən/</i> marinierte · hat mariniert	Ibabad sa panimpla	B1-B2
179	Hacken B1 <i>/'hakən/</i> hackte · hat gehackt	Magtadtad	B1-B2
180	Kneten B1 <i>/'kne:tŋ/</i> knetete · hat geknetet	Masahin	B1-B2
181	Abschmecken B1 <i>/'ap,ʃmɛkən/</i> schmeckte ab · hat abgeschmeckt	Timplahan ayon sa panlasa	B1-B2
182	Anbraten B1 <i>/'an,bʁa:tən/</i> briet an · hat angebraten · di-regular	Igisa	B1-B2
183	Garnieren B2 <i>/gaʁ'ni:ʁən/</i> garnierte · hat garniert	Palamutian	B1-B2
184	Pochieren C1 <i>/pɔ'ʃi:ʁən/</i> pochierte · hat pochiert	Pakuluan nang marahan	B1-B2
185	Dämpfen B2 <i>/'dɛmpfŋ/</i> dämpfte · hat gedämpft	Magpasingaw	B1-B2
186	Dünsten B2 <i>/'dʏnstŋ/</i> dünstete · hat gedünstet	Pakuluan sa kaunting likido	B1-B2
187	Rösten B1 <i>/'ʁœstən/</i> röstete · hat geröstet	Magsangag	B1-B2
188	das Sieb A2 <i>/das 'zi:p/</i> maramihan die Siebe	Salaan	B1-B2
189	der Schneebesen B1 <i>/de:ɐ̯ 'ʃne:,be:zŋ/</i> maramihan die Schneebesen	Pambatidor	B1-B2

#	SALITA	SALIN	ANTAS
190	die Reibe B1 /di: 'ʁaɪbə/ maramihan die Reiben	Kudkuran	B1-B2
191	Al dente B1 /al 'dɛnte/	Al dente	B1-B2
192	Sauce Hollandaise B1 /'zo:s ɔlǎ'dɛ:z/ die · maramihan die Saucen hollandaises	Hollandaise sauce	B1-B2

Pakinggan ang bawat salita at magsanay nang libre: <https://languageminute.com/fil/learn/de/topic/100-pagkain>
German Minute: <https://apps.apple.com/app/id6749515334>