

Alimentation en allemand

192 mots, du niveau débutant au niveau avancé.

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
1	das Vollkornbrot A2 <i>/das ˈfɔlkɔʁnˌbrɔ:t/</i> pl. die Vollkornbrote	Pain complet	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>	Lentilles	B1-B2
5	der Blumenkohl A2 <i>/de:ɐ̯ ˈblu:mənˌko:l/</i>	Chou-fleur	B1-B2
6	der Spargel A2 <i>/de:ɐ̯ ˈʃpaʁɡl/</i>	Asperges	B1-B2
7	Rote Bete B1 <i>/'ʁo:tə ˈbe:tə/</i> die · pl. die Roten Beten	Betterave rouge	B1-B2
8	das Wasser A1 <i>/das ˈvase/</i>	Eau	A1-A2
9	der Kaffee A1 <i>/de:ɐ̯ ˈkafe:/</i> pl. die Kaffees	Café	A1-A2
10	der Tee A1 <i>/de:ɐ̯ ˈte:/</i> pl. die Tees	Thé	A1-A2
11	die Milch A1 <i>/di: ˈmɪʃ/</i>	Lait	A1-A2
12	der Saft A1 <i>/de:ɐ̯ ˈzaft/</i> pl. die Säfte	Jus de fruits	A1-A2
13	das Bier A1 <i>/das ˈbi:ɐ̯/</i> pl. die Biere	Bière	A1-A2
14	der Wein A1 <i>/de:ɐ̯ ˈvaɪn/</i> pl. die Weine	Vin	A1-A2
15	das Glas A1 <i>/das ˈgla:s/</i> pl. die Gläser	Verre	A1-A2
16	das Brot A1 <i>/das ˈbrɔ:t/</i> pl. die Brote	Pain	A1-A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
17	der Käse A1 <i>/de:ɡ̊ 'kɛ:zə/</i> pl. die Käse	Fromage	A1-A2
18	das Ei A1 <i>/das ʔaɪ/</i> pl. die Eier	Œuf	A1-A2
19	der Apfel A1 <i>/de:ɡ̊ 'apfəl/</i> pl. die Äpfel	Pomme	A1-A2
20	der Fisch A1 <i>/de:ɡ̊ 'fɪʃ/</i> pl. die Fische	Poisson	A1-A2
21	Kochen A1 <i>/'kɔxŋ/</i> kochte · hat gekocht	Cuisiner	A1-A2
22	die Banane A1 <i>/di: ba'na:nə/</i> pl. die Bananen	Banane	A1-A2
23	die Zitrone A1 <i>/di: tsi'tʁo:nə/</i> pl. die Zitronen	Citron	A1-A2
24	die Kartoffel A1 <i>/di: kaʁ'tɔf/</i> pl. die Kartoffeln	Pomme de terre	A1-A2
25	die Tomate A1 <i>/di: to'ma:tə/</i> pl. die Tomaten	Tomate	A1-A2
26	die Gurke A1 <i>/di: 'ɡʊʁkə/</i> pl. die Gurken	Concombre	A1-A2
27	die Karotte A1 <i>/di: ka'ʁɔtə/</i> pl. die Karotten	Carotte	A1-A2
28	die Zwiebel A1 <i>/di: 'tʃvi:bəl/</i> pl. die Zwiebeln	Oignon	A1-A2
29	der Champignon A2 <i>/de:ɡ̊ 'ʃampinjɔŋ/</i> pl. die Champignons	Champignon de Paris	B1-B2
30	das Gewürz A2 <i>/das ɡə'vʏʁts/</i> pl. die Gewürze	Épices	B1-B2
31	die Kräuter A2 <i>/di: 'krɔɪtə/</i>	Herbes aromatiques	B1-B2
32	die Petersilie A2 <i>/di: pe:tə'zi:ljə/</i>	Persil	B1-B2
33	das Basilikum B1 <i>/das ba'zi:likʊm/</i>	Basilic	B1-B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
34	der Oregano B1 <i>/de:ɡ o'ʁe:ɡano/</i>	Origan	B1-B2
35	der Rosmarin B1 <i>/de:ɡ 'ʁo:smari:n/</i>	Romarin	B1-B2
36	das Fondue B1 <i>/das fɔ'dy:/</i> pl. die Fondues	Fondue	B1-B2
37	das Gulasch B1 <i>/das 'gu:laʃ/</i> pl. die Gulasche	Goulasch	B1-B2
38	das Raclette B1 <i>/das ʁa'klet/</i>	Raclette	B1-B2
39	das Risotto B1 <i>/das ʁi'zɔto/</i> pl. die Risottos	Risotto	B1-B2
40	der Hummer B1 <i>/de:ɡ 'hʊmə/</i> pl. die Hummer	Homard	B1-B2
41	der Kaviar B1 <i>/de:ɡ 'ka:vja:ʁ/</i>	Caviar	B1-B2
42	die Garnelen B1 <i>/di: gaʁ'ne:lən/</i>	Crevettes	B1-B2
43	der Knoblauch A2 <i>/de:ɡ 'kno:plaʊx/</i>	Ail	A1-A2
44	der Reis A1 <i>/de:ɡ 'ʁaɪs/</i>	Riz	A1-A2
45	die Nudeln A1 <i>/di: 'nu:dln/</i>	Nouilles	A1-A2
46	das Salz A1 <i>/das 'zalts/</i>	Sel	A1-A2
47	der Zucker A1 <i>/de:ɡ 'tsʊkə/</i>	Sucre	A1-A2
48	der Pfeffer A1 <i>/de:ɡ 'pfɛfə/</i>	Poivre	A1-A2
49	die Suppe A1 <i>/di: 'zʊpə/</i> pl. die Suppen	Soupe	A1-A2
50	die Kohlenhydrate B1 <i>/di: 'ko:lənhy,dʁa:tə/</i>	Glucides	B1-B2
51	die Degustation C1 <i>/di: degʊsta'tsjo:n/</i> pl. die Degustationen	Dégustation	C1
52	das Umami C1 <i>/das u'ma:mi/</i>	Umami	C1
53	der Salat A1 <i>/de:ɡ za'la:t/</i> pl. die Salate	Salade	A1-A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
54	der Schinken A1 <i>/de:ɐ̯ ˈʃɪŋkən/</i> pl. die Schinken	Jambon	A1-A2
55	das Hähnchen A1 <i>/das ˈhɛ:nçən/</i> pl. die Hähnchen	Poulet	A1-A2
56	das Rindfleisch A2 <i>/das ˈʁɪntˌflaɪʃ/</i>	Viande de bœuf	A1-A2
57	das Schweinefleisch A2 <i>/das ˈʃvaɪnəˌflaɪʃ/</i>	Viande de porc	A1-A2
58	die Limonade A1 <i>/di: limoˈna:də/</i> pl. die Limonaden	Limonade	A1-A2
59	die Cola A1 <i>/di: ˈko:la/</i> pl. die Colas	Cola	A1-A2
60	Backen A1 <i>/ˈbakən/</i> backte · hat gebacken · irrégulier	Cuire au four	A1-A2
61	Braten A2 <i>/ˈbrʌ:tən/</i> briet · hat gebraten · irrégulier	Rôtir	A1-A2
62	Grillen A2 <i>/ˈɡʁɪlən/</i> grillte · hat gegrillt	Faire griller au barbecue	A1-A2
63	das Messer A1 <i>/das ˈmɛsɐ/</i> pl. die Messer	Couteau	A1-A2
64	der Löffel A1 <i>/de:ɐ̯ ˈlœf/</i> pl. die Löffel	Cuillère	A1-A2
65	die Gabel A1 <i>/di: ˈga:bəl/</i> pl. die Gabeln	Fourchette	A1-A2
66	das Brötchen A1 <i>/das ˈbrø:tçən/</i> pl. die Brötchen	Petit pain	A1-A2
67	die Bratwurst A2 <i>/di: ˈbrʌ:tˌvʊʁst/</i> pl. die Bratwürste	Saucisse à griller	A1-A2
68	die Wurst A1 <i>/di: ˈvʊʁst/</i> pl. die Würste	Saucisse	A1-A2
69	der Kuchen A1 <i>/de:ɐ̯ ˈku:xən/</i> pl. die Kuchen	Gâteau	A1-A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
70	die Torte A2 <i>/di: 'tɔʁtə/</i> pl. die Torten	Gâteau à étages	A1-A2
71	die Tasse A1 <i>/di: 'tasə/</i> pl. die Tassen	Tasse	A1-A2
72	Vegan A2 <i>/ve'ga:n/</i>	Végane	A1-A2
73	Vegetarisch A2 <i>/vege'ta:ʁɪʃ/</i>	Végétarien	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	Flamber	C1
76	das Paprikapulver B1 <i>/das 'papʁika,pøʎve/</i>	Paprika en poudre	B1-B2
77	Deglacieren C2 <i>/degl'a'si:ʁən/</i> deglacierte · hat deglaciert	Déglacer	C1
78	die Sojasauce B1 <i>/di: 'zo:ja,zo:sə/</i> pl. die Sojasaucen	Sauce soja	B1-B2
79	Emulgieren C1 <i>/emø'l'gi:ʁən/</i> emulgierte · hat emulgiert	Émulsionner	C1
80	das Rapsöl B1 <i>/das 'ʁaps,ʔø:l/</i> pl. die Rapsöle	Huile de colza	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	Assaisonner	B1-B2
83	Demi-Glace C2 <i>/dəmi'glas/</i> die · pl. die Demi-Glaces	Demi-glace	C1
84	Rühren A2 <i>/'ʁy:ʁən/</i> rührte · hat gerührt	Remuer	B1-B2
85	Roux C1 <i>/'ʁu:/</i> die	Roux	C1
86	Schälen A2 <i>/'ʃɛ:lən/</i> schälte · hat geschält	Éplucher	B1-B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
87	Auftauen B1 <i>/ˈaʊf,taʊən/</i> taute auf · hat aufgetaut	Décongeler	B1-B2
88	Bio A2 <i>/ˈbi:ɔ/</i>	Bio	A1-A2
89	die Lebensmittel A1 <i>/di: ˈle:bəns,mɪtəl/</i>	Alimentation	A1-A2
90	die Bouillon B2 <i>/di: buˈjɔː/</i> pl. die Bouillons	Bouillon	B1-B2
91	die Artischocke B2 <i>/di: ʔɛtiˈʃɔkə/</i> pl. die Artischocken	Artichaut	B1-B2
92	das Carpaccio B2 <i>/das kaʁˈpatʃo/</i> pl. die Carpaccios	Carpaccio	B1-B2
93	die Tapas B1 <i>/di: ˈtapas/</i>	Tapas	B1-B2
94	Laktosefrei B1 <i>/lakˈtoːzə,fʁaɪ/</i>	Sans lactose	B1-B2
95	die Aubergine A2 <i>/di: obɐʁˈʒi:nə/</i> pl. die Auberginen	Aubergine	B1-B2
96	das Öl A1 <i>/das ˈø:l/</i> pl. die Öle	Huile	A1-A2
97	die Butter A1 <i>/di: ˈbʊtɐ/</i>	Beurre	A1-A2
98	Schneiden A2 <i>/ˈʃnaɪdən/</i> schnitt · hat geschnitten · irrégulier	Couper	A1-A2
99	der Kühlschrank A1 <i>/deːɐ̯ ˈkyːl,ʃʁaŋk/</i> pl. die Kühlschränke	Réfrigérateur	A1-A2
100	das Eis A1 <i>/das ʔaɪs/</i>	Glace	A1-A2
101	das Getränk A1 <i>/das gəˈtʁɛŋk/</i> pl. die Getränke	Boisson	A1-A2
102	das Mindesthaltbarkeitsdatum B1 <i>/das ˈmɪndəsthaltbaːɐ̯kaɪts,daːtʊm/</i> pl. die Mindesthaltbarkeitsdaten	Date de durabilité minimale	B1-B2
103	die Haltbarkeit B1 <i>/di: ˈhaltbaːɐ̯kaɪt/</i>	Durée de conservation	B1-B2
104	die Zutatenliste B1 <i>/di: ˈtsuːtaːtən,lɪstə/</i> pl. die Zutatenlisten	Liste des ingrédients	B1-B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
105	der Honig A1 <i>/de:ɣ 'ho:nɪç/</i>	Miel	A1-A2
106	die Marmelade A1 <i>/di: maɪmə'la:də/</i> pl. die Marmeladen	Confiture	A1-A2
107	der Joghurt A1 <i>/de:ɣ 'jo:gʊɐ̯t/</i> pl. die Joghurts	Yaourt	A1-A2
108	die Sahne A1 <i>/di: 'za:nə/</i>	Crème	A1-A2
109	der Pfannkuchen A2 <i>/de:ɣ 'pfan,ku:xŋ/</i> pl. die Pfannkuchen	Crêpe	A1-A2
110	das Steak A2 <i>/das 'ste:k/</i> pl. die Steaks	Steak	A1-A2
111	das Schnitzel A1 <i>/das 'ʃnɪts/</i> pl. die Schnitzel	Escalope	A1-A2
112	die Pizza A1 <i>/di: 'pɪtsa/</i> pl. die Pizzen	Pizza	A1-A2
113	die Pasta A1 <i>/di: 'pasta/</i>	Pâtes alimentaires	A1-A2
114	die Bohnen A2 <i>/di: 'bo:nən/</i>	Haricots	A1-A2
115	der Pilz A2 <i>/de:ɣ 'pɪlt͡s/</i> pl. die Pilze	Champignon	A1-A2
116	die Pfanne A2 <i>/di: 'pfanə/</i> pl. die Pfannen	Poêle	A1-A2
117	der Topf A2 <i>/de:ɣ 'tɔpf/</i> pl. die Töpfe	Casserole	A1-A2
118	die Schüssel A2 <i>/di: 'ʃʏs/</i> pl. die Schüsseln	Bol	A1-A2
119	der Fond B2 <i>/de:ɣ 'fɔ̃:/</i> pl. die Fonds	Fond	C1
120	das Consommé C1 <i>/das kɔ̃sɔ'me:/</i> pl. die Consommés	Consommé	C1
121	die Béchamelsauce B2 <i>/di: beʃa'mɛl,zo:sə/</i> pl. die Béchamelsaucen	Sauce béchamel	C1

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
122	die Vinaigrette B2 <i>/di: vine'gʁɛt/</i> pl. die Vinaigrettes	Vinaigrette	C1
123	Gazpacho B2 <i>/gas'patʃo/</i> der · pl. 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> pl. die Bouillabaisses	Bouillabaisse	C1
126	das Geliermittel B2 <i>/das ʒe'li:ɡ,mɪtʃ/</i> pl. die Geliermittel	Gélifiant	C1
127	der Silikonspatel B2 <i>/de:ɡ zili'ko:n,ʃpa:tʃl/</i> pl. die Silikonspatel	Spatule en silicone	C1
128	der Siphon C1 <i>/de:ɡ 'zi:fɔŋ/</i> pl. die Siphons	Siphon	C1
129	der Thermomix B2 <i>/de:ɡ 'tɛʁmo,mɪks/</i> pl. die Thermomixe	Thermomixer	C1
130	die Paprika A1 <i>/di: 'paprika/</i> pl. die Paprikas	Poivron	A1-A2
131	der Teller A1 <i>/de:ɡ 'tɛle/</i> pl. die Teller	Assiette	A1-A2
132	der Herd A2 <i>/de:ɡ 'he:ɡt/</i> pl. die Herde	Cuisinière	A1-A2
133	der Backofen A2 <i>/de:ɡ 'bak,ʔo:fŋ/</i> pl. die Backöfen	Four	A1-A2
134	die Mikrowelle A2 <i>/di: 'mi:kʁo,vɛlə/</i> pl. die Mikrowellen	Micro-ondes	A1-A2
135	der Pfifferling B2 <i>/de:ɡ 'pfɪfɛlɪŋ/</i> pl. die Pfifferlinge	Chanterelle	C1
136	der Thymian B2 <i>/de:ɡ 'ty:mjɑ:n/</i>	Thym	C1
137	Foie gras C1 <i>/fwa 'ɡʁa:/</i> die	Foie gras	C1

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
138	Trüffel B2 <i>/ˈtʁʏfəl/</i> die · pl. die Trüffeln	Truffe	C1
139	das Tatar B2 <i>/das taˈtaːɐ̯/</i>	Tartare	C1
140	die Jakobsmuschel B2 <i>/diː ˈjaːkɔps,mʊʃl/</i> pl. die Jakobsmuscheln	Coquille Saint-Jacques	C1
141	die Miesmuschel B2 <i>/diː ˈmiːs,mʊʃl/</i> pl. die Miesmuscheln	Moule	C1
142	Brunoise C2 <i>/bʁʏˈnʊaːz/</i> die · pl. die Brunoises	Brunoise	C1
143	Julienne C2 <i>/ʒyˈljɛn/</i> die	Julienne	C1
144	das Croissant A2 <i>/das kʁɔ̃sɑ̃ˈsɑː/</i> pl. die Croissants	Croissant	A1-A2
145	das Müsli A1 <i>/das ˈmyːsli/</i> pl. die Müslis	Muesli	A1-A2
146	die Erbsen A2 <i>/diː ˈɛpsɐn/</i>	Petits pois	A1-A2
147	der Spinat A2 <i>/deːɐ̯ ʃpiˈnaːt/</i>	Épinards	A1-A2
148	der Brokkoli A2 <i>/deːɐ̯ ˈbʁɔkoli/</i>	Brocoli	A1-A2
149	Mischen A2 <i>/ˈmɪʃn̩/</i> mischte · hat gemischt	Mélanger	A1-A2
150	Reduzieren B1 <i>/ʁeduˈtsiːʁən/</i> reduzierte · hat reduziert	Réduire	B1-B2
151	der Nährwert B2 <i>/deːɐ̯ ˈnɛːɐ̯,veːɐ̯t/</i> pl. die Nährwerte	Valeur nutritive	B1-B2
152	die Allergene B2 <i>/diː alɛʁˈgeːnə/</i>	Allergènes	B1-B2
153	Fairtrade B2 <i>/ˈfɛːɐ̯,tʁɛɪt/</i> der	Commerce équitable	B1-B2
154	die Zusatzstoffe B2 <i>/diː ˈtsuːzats,ʃtɔfə/</i>	Additifs	B1-B2
155	Regional B1 <i>/ʁegjoˈnaːl/</i>	Régional	B1-B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
156	Ceviche B2 <i>/se'vi:tʃə/</i> das · pl. die Ceviches	Ceviche	C1
157	die Antipasti B2 <i>/di: anti'pasti/</i>	Antipasti	C1
158	Mezze C1 <i>/'meʒə/</i> die · pl. die Mezze	Mezze	C1
159	der Schmorbraten B2 <i>/de:ɐ̯ 'ʃmo:ɐ̯,bʁa:tŋ/</i> pl. die Schmorbraten	Rôti braisé	C1
160	Blanchieren B2 <i>/blɑ̃'ʃi:vən/</i> blanchierte · hat blanchiert	Blanchir	C1
161	die Zucchini A2 <i>/di: tsʊ'ki:ni/</i>	Courgette	A1-A2
162	die Nachos B1 <i>/di: 'natʃos/</i>	Nachos	A1-A2
163	die Lasagne A2 <i>/di: la'zanjə/</i> pl. die Lasagnen	Lasagnes	A1-A2
164	die Ravioli A2 <i>/di: ʁa'vjɔ:li/</i>	Ravioli	A1-A2
165	das Baguette A2 <i>/das ba'ɡet/</i> pl. die Baguettes	Baguette	A1-A2
166	der Tofu B1 <i>/de:ɐ̯ 'to:fu/</i>	Tofu	A1-A2
167	das Curry A2 <i>/das 'kœʁi/</i> pl. die Currys	Curry	A1-A2
168	das Chilipulver B1 <i>/das 'tʃi:li,pʊlvə/</i>	Poudre de chili	A1-A2
169	Servieren A2 <i>/zɛʁ'vi:vən/</i> servierte · hat serviert	Servir	A1-A2
170	das Olivenöl A2 <i>/das ʔo'li:vən,ʔø:l/</i> pl. die Olivenöle	Huile d'olive	A1-A2
171	das Schneidebrett A2 <i>/das 'ʃnɑ̃də,bʁɛt/</i> pl. die Schneidebretter	Planche à découper	A1-A2
172	der Gefrierschrank A2 <i>/de:ɐ̯ gə'fʁi:ɐ̯ʃʁaŋk/</i> pl. die Gefrierschränke	Congélateur	A1-A2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
173	die Fermentation C1 <i>/di: fɛʁmentə'tsjo:n/</i> pl. die Fermentationen	Fermentation	B1-B2
174	die Aromen B2 <i>/di: a'ʁo:mən/</i>	Arômes	B1-B2
175	die Kalorien B1 <i>/di: kalo'ʁi:ən/</i>	Calories	A1-A2
176	der Mixer A2 <i>/de:ɐ̯ 'mɪksə/</i> pl. die Mixer	Mixeur	A1-A2
177	Glutenfrei B1 <i>/glu'te:n,fʁʌɹ/</i>	Sans gluten	A1-A2
178	Marinieren B2 <i>/maʁi'ni:vən/</i> marinierte · hat mariniert	Mariner	B1-B2
179	Hacken B1 <i>/'hakən/</i> hackte · hat gehackt	Hacher	B1-B2
180	Kneten B1 <i>/'kne:tŋ/</i> knetete · hat geknetet	Pétrir	B1-B2
181	Abschmecken B1 <i>/'ap,ʃmɛkən/</i> schmeckte ab · hat abgeschmeckt	Rectifier l'assaisonnement	B1-B2
182	Anbraten B1 <i>/'an,bʁa:tən/</i> briet an · hat angebraten · irrégulier	Faire revenir	B1-B2
183	Garnieren B2 <i>/gaʁ'ni:vən/</i> garnierte · hat garniert	Garnir	B1-B2
184	Pochieren C1 <i>/pɔ'ʃi:vən/</i> pochierte · hat pochiert	Pocher	B1-B2
185	Dämpfen B2 <i>/'dɛmpfŋ/</i> dämpfte · hat gedämpft	Cuire à la vapeur	B1-B2
186	Dünsten B2 <i>/'dʏnstŋ/</i> dünstete · hat gedünstet	Étuver	B1-B2
187	Rösten B1 <i>/'ʁœstən/</i> röstete · hat geröstet	Griller	B1-B2
188	das Sieb A2 <i>/das 'zi:p/</i> pl. die Siebe	Tamis	B1-B2
189	der Schneebesen B1 <i>/de:ɐ̯ 'ʃne:,be:zŋ/</i> pl. die Schneebesen	Fouet	B1-B2

#	MOT	TRADUCTION	NIVEAU
190	die Reibe B1 /di: 'ʁaɪbə/ pl. die Reiben	Râpe	B1-B2
191	Al dente B1 /al 'dɛntɐ/	Al dente	B1-B2
192	Sauce Hollandaise B1 /'zo:s ɔlǎ'dɛ:z/ die · pl. die Saucen hollandaises	Sauce hollandaise	B1-B2

Écoutez chaque mot et entraînez-vous gratuitement : <https://languageminute.com/fr/learn/de/topic/100-alimentation>

German Minute: <https://apps.apple.com/app/id6749515334>