

Makanan dalam bahasa Jerman

192 perkataan, dari peringkat permulaan hingga mahir.

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
1	das Vollkornbrot A2 <i>/das ˈfɔlkɔʁnˌbrɔ:t/</i> jamak die Vollkornbrote	Roti bijirin penuh	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>	Kacang lentil	B1-B2
5	der Blumenkohl A2 <i>/de:ɐ̯ ˈblu:mənˌko:l/</i>	Kubis bunga	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 · jamak die Roten Beten	Ubi bit	B1-B2
8	das Wasser A1 <i>/das ˈvase/</i>	Air	A1-A2
9	der Kaffee A1 <i>/de:ɐ̯ ˈkafe:/</i> jamak die Kaffees	Kopi	A1-A2
10	der Tee A1 <i>/de:ɐ̯ ˈte:/</i> jamak die Tees	Teh	A1-A2
11	die Milch A1 <i>/di: ˈmɪʃ/</i>	Susu	A1-A2
12	der Saft A1 <i>/de:ɐ̯ ˈzaft/</i> jamak die Säfte	Jus	A1-A2
13	das Bier A1 <i>/das ˈbi:ɐ̯/</i> jamak die Biere	Bir	A1-A2
14	der Wein A1 <i>/de:ɐ̯ ˈvaɪn/</i> jamak die Weine	Wain	A1-A2
15	das Glas A1 <i>/das ˈgla:s/</i> jamak die Gläser	Gelas	A1-A2
16	das Brot A1 <i>/das ˈbrɔ:t/</i> jamak die Brote	Roti	A1-A2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
17	der Käse A1 <i>/de:ɡ̊ 'kɛ:zə/</i> jamak die Käse	Keju	A1–A2
18	das Ei A1 <i>/das ʔaɪ/</i> jamak die Eier	Telur	A1–A2
19	der Apfel A1 <i>/de:ɡ̊ 'apfəl/</i> jamak die Äpfel	Epal	A1–A2
20	der Fisch A1 <i>/de:ɡ̊ 'fɪʃ/</i> jamak die Fische	Ikan	A1–A2
21	Kochen A1 <i>/'kɔxŋ/</i> kochte · hat gekocht	Masak	A1–A2
22	die Banane A1 <i>/di: ba'na:nə/</i> jamak die Bananen	Pisang	A1–A2
23	die Zitrone A1 <i>/di: tsi'tʁo:nə/</i> jamak die Zitronen	Lemon	A1–A2
24	die Kartoffel A1 <i>/di: kaʁ'tɔf/</i> jamak die Kartoffeln	Kentang	A1–A2
25	die Tomate A1 <i>/di: to'ma:tə/</i> jamak die Tomaten	Tomato	A1–A2
26	die Gurke A1 <i>/di: 'ɡʊʁkə/</i> jamak die Gurken	Timun	A1–A2
27	die Karotte A1 <i>/di: ka'ʁɔtə/</i> jamak die Karotten	Lobak merah	A1–A2
28	die Zwiebel A1 <i>/di: 'tʃvi:bəl/</i> jamak die Zwiebeln	Bawang besar	A1–A2
29	der Champignon A2 <i>/de:ɡ̊ 'ʃampɪnjɔŋ/</i> jamak die Champignons	Cendawan butang	B1–B2
30	das Gewürz A2 <i>/das ɡə'vʏʁts/</i> jamak die Gewürze	Rempah ratus	B1–B2
31	die Kräuter A2 <i>/di: 'krɔɪtə/</i>	Herba	B1–B2
32	die Petersilie A2 <i>/di: pe:tə'zi:ljə/</i>	Pasli	B1–B2
33	das Basilikum B1 <i>/das ba'zi:likʊm/</i>	Selasih	B1–B2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
34	der Oregano B1 <i>/de:ɡ o'ʁe:ɡano/</i>	Oregano	B1–B2
35	der Rosmarin B1 <i>/de:ɡ 'ʁo:smari:n/</i>	Rosemary	B1–B2
36	das Fondue B1 <i>/das fɔ̃'dy:/</i> jamak die Fondues	Fondue	B1–B2
37	das Gulasch B1 <i>/das 'gu:laʃ/</i> jamak die Gulasche	Gulasy	B1–B2
38	das Raclette B1 <i>/das ʁa'klet/</i>	Raclette	B1–B2
39	das Risotto B1 <i>/das ʁi'zɔto/</i> jamak die Risottos	Risotto	B1–B2
40	der Hummer B1 <i>/de:ɡ 'hʊmə/</i> jamak die Hummer	Udang karang	B1–B2
41	der Kaviar B1 <i>/de:ɡ 'ka:vja:ʁ/</i>	Kaviar	B1–B2
42	die Garnelen B1 <i>/di: gaʁ'ne:lən/</i>	Beberapa ekor udang	B1–B2
43	der Knoblauch A2 <i>/de:ɡ 'kno:plaʊx/</i>	Bawang putih	A1–A2
44	der Reis A1 <i>/de:ɡ 'ʁaɪs/</i>	Beras	A1–A2
45	die Nudeln A1 <i>/di: 'nu:dl̩n/</i>	Mi	A1–A2
46	das Salz A1 <i>/das 'zalts/</i>	Garam	A1–A2
47	der Zucker A1 <i>/de:ɡ 'tsʊkə/</i>	Gula	A1–A2
48	der Pfeffer A1 <i>/de:ɡ 'pfɛfə/</i>	Lada	A1–A2
49	die Suppe A1 <i>/di: 'zʊpə/</i> jamak die Suppen	Sup	A1–A2
50	die Kohlenhydrate B1 <i>/di: 'ko:lənhy,dʁa:tə/</i>	Karbohidrat	B1–B2
51	die Degustation C1 <i>/di: degʊsta'tsjo:n/</i> jamak die Degustationen	Sesi rasa	C1
52	das Umami C1 <i>/das u'ma:mi/</i>	Umami	C1
53	der Salat A1 <i>/de:ɡ za'la:t/</i> jamak die Salate	Salad	A1–A2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
54	der Schinken A1 <i>/de:ɐ̯ ˈʃɪŋkən/</i> jamak die Schinken	Ham	A1–A2
55	das Hähnchen A1 <i>/das ˈhɛ:ŋçən/</i> jamak die Hähnchen	ayam	A1–A2
56	das Rindfleisch A2 <i>/das ˈʁɪntˌflaɪʃ/</i>	Daging lembu	A1–A2
57	das Schweinefleisch A2 <i>/das ˈʃvaɪnəˌflaɪʃ/</i>	Daging babi	A1–A2
58	die Limonade A1 <i>/di: limoˈna:də/</i> jamak die Limonaden	Limonad	A1–A2
59	die Cola A1 <i>/di: ˈko:la/</i> jamak die Colas	Cola	A1–A2
60	Backen A1 <i>/ˈbakən/</i> backte · hat gebacken · tak sekata	Bakar	A1–A2
61	Braten A2 <i>/ˈbʁa:tən/</i> briet · hat gebraten · tak sekata	Goreng	A1–A2
62	Grillen A2 <i>/ˈɡʁɪlən/</i> grillte · hat gegrillt	Memanggang	A1–A2
63	das Messer A1 <i>/das ˈmɛsɐ/</i> jamak die Messer	Pisau	A1–A2
64	der Löffel A1 <i>/de:ɐ̯ ˈlœf/</i> jamak die Löffel	Sudu	A1–A2
65	die Gabel A1 <i>/di: ˈga:bəl/</i> jamak die Gabeln	Garpu	A1–A2
66	das Brötchen A1 <i>/das ˈbʁø:tçən/</i> jamak die Brötchen	Roti bulat kecil	A1–A2
67	die Bratwurst A2 <i>/di: ˈbʁa:tˌvʊʁst/</i> jamak die Bratwürste	Bratwurst	A1–A2
68	die Wurst A1 <i>/di: ˈvʊʁst/</i> jamak die Würste	Sosej	A1–A2
69	der Kuchen A1 <i>/de:ɐ̯ ˈku:xən/</i> jamak die Kuchen	Kek	A1–A2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
70	die Torte A2 <i>/di: 'tɔʁtə/</i> jamak die Torten	Kek berlapis	A1–A2
71	die Tasse A1 <i>/di: 'tasə/</i> jamak die Tassen	Cawan	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,pʊlvə/</i>	Serbuk paprika	B1–B2
77	Deglacieren C2 <i>/deglə'si:ʁən/</i> deglacierte · hat deglaciert	Melarutkan sisa masakan dengan cecair	C1
78	die Sojasauce B1 <i>/di: 'zo:ja,zo:sə/</i> jamak die Sojasaucen	Kicap	B1–B2
79	Emulgieren C1 <i>/emʊl'gi:ʁən/</i> emulgierte · hat emulgiert	Mengemulsikan	C1
80	das Rapsöl B1 <i>/das 'ʁaps,ʔø:l/</i> jamak die Rapsöle	Minyak biji sesawi	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	Memberi perasa	B1–B2
83	Demi-Glace C2 <i>/dəmi'glas/</i> die · jamak die Demi-Glaces	Demi-glace	C1
84	Rühren A2 <i>/'ʁy:ʁən/</i> rührte · hat gerührt	Kacau	B1–B2
85	Roux C1 <i>/'ʁu:/</i> die	Roux	C1
86	Schälen A2 <i>/'ʃɛ:lən/</i> schälte · hat geschält	Kupas	B1–B2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
87	Auftauen B1 <i>/ˈaʊf,taʊən/</i> taute auf · hat aufgetaut	Mencairkan beku	B1–B2
88	Bio A2 <i>/ˈbi:ɔ/</i>	Organik	A1–A2
89	die Lebensmittel A1 <i>/di: ˈle:bəns,mɪtəl/</i>	Bahan makanan	A1–A2
90	die Bouillon B2 <i>/di: buˈjɔː/</i> jamak die Bouillons	Bouillon	B1–B2
91	die Artischocke B2 <i>/di: ʔɛtiˈʃɔkə/</i> jamak die Artischocken	Articok	B1–B2
92	das Carpaccio B2 <i>/das kaʁˈpatʃo/</i> jamak die Carpaccios	Carpaccio	B1–B2
93	die Tapas B1 <i>/di: ˈtapas/</i>	Tapas	B1–B2
94	Laktosefrei B1 <i>/lakˈtoːzə,fʁaɪ/</i>	Tanpa laktosa	B1–B2
95	die Aubergine A2 <i>/di: obɐʁˈʒi:nə/</i> jamak die Auberginen	Terung	B1–B2
96	das Öl A1 <i>/das ˈø:l/</i> jamak die Öle	Minyak	A1–A2
97	die Butter A1 <i>/di: ˈbʊtə/</i>	Mentega	A1–A2
98	Schneiden A2 <i>/ˈʃnaɪdən/</i> schnitt · hat geschnitten · tak sekata	Potong	A1–A2
99	der Kühlschrank A1 <i>/de:ʁ ˈky:lɪʃʁaŋk/</i> jamak die Kühlschränke	Peti ais	A1–A2
100	das Eis A1 <i>/das ʔaɪs/</i>	Aiskrim	A1–A2
101	das Getränk A1 <i>/das gəˈtʁɛŋk/</i> jamak die Getränke	Minuman	A1–A2
102	das Mindesthaltbarkeitsdatum B1 <i>/das ˈmɪndəsthaltbaːʁkaɪts,daːtʊm/</i> jamak die Mindesthaltbarkeitsdaten	Tarikh baik digunakan sebelum	B1–B2
103	die Haltbarkeit B1 <i>/di: ˈhaltbaːʁkaɪt/</i>	Jangka hayat simpanan	B1–B2
104	die Zutatenliste B1 <i>/di: ˈtsu:ta:tən,lɪstə/</i> jamak die Zutatenlisten	Senarai bahan	B1–B2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
105	der Honig A1 <i>/de:ɡ 'ho:nɪç/</i>	Madu	A1-A2
106	die Marmelade A1 <i>/di: maʁmə'la:də/</i> jamak die Marmeladen	Jem	A1-A2
107	der Joghurt A1 <i>/de:ɡ 'jo:gʊʁt/</i> jamak die Joghurts	Yogurt	A1-A2
108	die Sahne A1 <i>/di: 'za:nə/</i>	Krim susu	A1-A2
109	der Pfannkuchen A2 <i>/de:ɡ 'pfan,ku:xŋ/</i> jamak die Pfannkuchen	Lempeng	A1-A2
110	das Steak A2 <i>/das 'ste:k/</i> jamak die Steaks	Stik	A1-A2
111	das Schnitzel A1 <i>/das 'ʃnɪts/</i> jamak die Schnitzel	Schnitzel	A1-A2
112	die Pizza A1 <i>/di: 'pɪtsa/</i> jamak die Pizzen	Piza	A1-A2
113	die Pasta A1 <i>/di: 'pasta/</i>	Pasta	A1-A2
114	die Bohnen A2 <i>/di: 'bo:nən/</i>	Kacang buncis	A1-A2
115	der Pilz A2 <i>/de:ɡ 'pɪlt͡s/</i> jamak die Pilze	Cendawan	A1-A2
116	die Pfanne A2 <i>/di: 'pfanə/</i> jamak die Pfannen	Kuali	A1-A2
117	der Topf A2 <i>/de:ɡ 'tɔpf/</i> jamak die Töpfe	Periuk	A1-A2
118	die Schüssel A2 <i>/di: 'ʃʏs/</i> jamak die Schüsseln	Mangkuk	A1-A2
119	der Fond B2 <i>/de:ɡ 'fɔ̃:/</i> jamak die Fonds	Kaldu pekat	C1
120	das Consommé C1 <i>/das kɔ̃sɔ'me:/</i> jamak die Consommés	Consommé	C1
121	die Béchamelsauce B2 <i>/di: beʃa'mɛl,zo:sə/</i> jamak die Béchamelsaucen	Sos bechamel	C1

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
122	die Vinaigrette B2 <i>/di: vine'gʁɛt/</i> jamak die Vinaigrettes	Vinaigrette	C1
123	Gazpacho B2 <i>/gas'patʃo/</i> der · jamak 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> jamak die Bouillabaises	Bouillabaisse	C1
126	das Geliermittel B2 <i>/das ʒe'li:ɡ,mɪtʃ/</i> jamak die Geliermittel	Agen pembentuk gel	C1
127	der Silikonspatel B2 <i>/de:ɡ zili'ko:n,ʃpa:tʃ/</i> jamak die Silikonspatel	Spatula silikon	C1
128	der Siphon C1 <i>/de:ɡ 'zi:fɔŋ/</i> jamak die Siphons	Sifon	C1
129	der Thermomix B2 <i>/de:ɡ 'tɛʁmo,mɪks/</i> jamak die Thermomixe	Termomik	C1
130	die Paprika A1 <i>/di: 'papɾika/</i> jamak die Paprikas	Paprika	A1–A2
131	der Teller A1 <i>/de:ɡ 'tɛle/</i> jamak die Teller	Pinggan	A1–A2
132	der Herd A2 <i>/de:ɡ 'he:ɡt/</i> jamak die Herde	Dapur masak	A1–A2
133	der Backofen A2 <i>/de:ɡ 'bak,ʔo:fŋ/</i> jamak die Backöfen	Ketuhar	A1–A2
134	die Mikrowelle A2 <i>/di: 'mi:kʁo,vɛlə/</i> jamak die Mikrowellen	Ketuhar gelombang mikro	A1–A2
135	der Pfifferling B2 <i>/de:ɡ 'pʃɪfɐlɪŋ/</i> jamak 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

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
138	Trüffel B2 <i>/ˈtʁʏfəl/</i> die · jamak die Trüffeln	Truffle	C1
139	das Tatar B2 <i>/das taˈtaːɐ̯/</i>	Tatar	C1
140	die Jakobsmuschel B2 <i>/diː ˈjaːkɔps,mʊʃl/</i> jamak die Jakobsmuscheln	Kekapis	C1
141	die Miesmuschel B2 <i>/diː ˈmiːs,mʊʃl/</i> jamak die Miesmuscheln	Kupang	C1
142	Brunoise C2 <i>/bʁʉyˈnʁ̥aːz/</i> die · jamak die Brunoises	Brunoise	C1
143	Julienne C2 <i>/ʒyˈljɛn/</i> die	Julienne	C1
144	das Croissant A2 <i>/das kʁɔ̃saˈsɑː/</i> jamak die Croissants	Croissant	A1–A2
145	das Müsli A1 <i>/das ˈmyːsli/</i> jamak die Müslis	Muesli	A1–A2
146	die Erbsen A2 <i>/diː ˈɛpsɐn/</i>	Kacang pis	A1–A2
147	der Spinat A2 <i>/deːɐ̯ ʃpiˈnaːt/</i>	Bayam	A1–A2
148	der Brokkoli A2 <i>/deːɐ̯ ˈbrɔkoli/</i>	Brokoli	A1–A2
149	Mischen A2 <i>/ˈmɪʃn/</i> mischte · hat gemischt	Mencampur	A1–A2
150	Reduzieren B1 <i>/ʁeduˈtʃiːʁən/</i> reduzierte · hat reduziert	Mengurangkan	B1–B2
151	der Nährwert B2 <i>/deːɐ̯ ˈnɛːɐ̯,veːɐ̯t/</i> jamak die Nährwerte	Nilai pemakanan	B1–B2
152	die Allergene B2 <i>/diː alɛʁˈgeːnə/</i>	Alergen	B1–B2
153	Fairtrade B2 <i>/ˈfɛːɐ̯,tʁɛɪt/</i> der	Fairtrade	B1–B2
154	die Zusatzstoffe B2 <i>/diː ˈtsuːzats,ʃtɔfə/</i>	Bahan tambahan	B1–B2
155	Regional B1 <i>/ʁegjoˈnaːl/</i>	Dari kawasan tempatan	B1–B2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
156	Ceviche B2 <i>/se'vi:tʃə/</i> das · jamak die Ceviches	Ceviche	C1
157	die Antipasti B2 <i>/di: anti'pasti/</i>	Antipasti	C1
158	Mezze C1 <i>/'meʒə/</i> die · jamak die Mezze	Mezze	C1
159	der Schmorbraten B2 <i>/de:ɐ̯ 'ʃmo:ɐ̯,bʁa:tŋ/</i> jamak die Schmorbraten	Daging masak perlahan	C1
160	Blanchieren B2 <i>/blɑ̃'ʃi:ʁən/</i> blanchierte · hat blanchiert	Rebus sekejap	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> jamak die Lasagnen	Lasagna	A1–A2
164	die Ravioli A2 <i>/di: ʁa'vi:li/</i>	Ravioli	A1–A2
165	das Baguette A2 <i>/das ba'gɛt/</i> jamak die Baguettes	Baguette	A1–A2
166	der Tofu B1 <i>/de:ɐ̯ 'to:fu/</i>	Tauhu	A1–A2
167	das Curry A2 <i>/das 'kœʁi/</i> jamak die Currys	Kari	A1–A2
168	das Chilipulver B1 <i>/das 'tʃi:li,pʊlvɐ/</i>	Serbuk cili	A1–A2
169	Servieren A2 <i>/zɛʁ'vi:ʁən/</i> servierte · hat serviert	Menghidangkan	A1–A2
170	das Olivenöl A2 <i>/das ʔo'li:vən,ʔø:l/</i> jamak die Olivenöle	Minyak zaitun	A1–A2
171	das Schneidebrett A2 <i>/das 'ʃnɑɪdə,bʁɛt/</i> jamak die Schneidebretter	Papan pemotong	A1–A2
172	der Gefrierschrank A2 <i>/de:ɐ̯ gə'fʁi:ɐ̯ʃʁaŋk/</i> jamak die Gefrierschränke	Almari sejuk beku	A1–A2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
173	die Fermentation C1 <i>/di: fɛʁmentə'tsjo:n/</i> jamak die Fermentationen	Penapaian	B1–B2
174	die Aromen B2 <i>/di: a'ʁo:mən/</i>	Perisa	B1–B2
175	die Kalorien B1 <i>/di: kalo'ʁi:ən/</i>	Jumlah kalori	A1–A2
176	der Mixer A2 <i>/de:ɡ 'mɪksə/</i> jamak die Mixer	Pengadun	A1–A2
177	Glutenfrei B1 <i>/glu'te:n,fʁʌɪ/</i>	Tanpa gluten	A1–A2
178	Marinieren B2 <i>/maʁi'ni:ʁən/</i> marinierte · hat mariniert	Perap	B1–B2
179	Hacken B1 <i>/'hakən/</i> hackte · hat gehackt	Cincang	B1–B2
180	Kneten B1 <i>/'kne:tŋ/</i> knetete · hat geknetet	Uli	B1–B2
181	Abschmecken B1 <i>/'ap,ʃmɛkən/</i> schmeckte ab · hat abgeschmeckt	Membetulkan rasa	B1–B2
182	Anbraten B1 <i>/'an,bʁa:tən/</i> briet an · hat angebraten · tak sekata	Menuumis sebentar	B1–B2
183	Garnieren B2 <i>/gaʁ'ni:ʁən/</i> garnierte · hat garniert	Menghias	B1–B2
184	Pochieren C1 <i>/pɔ'ʃi:ʁən/</i> pochierte · hat pochiert	Merebus perlahan	B1–B2
185	Dämpfen B2 <i>/'dɛmpfŋ/</i> dämpfte · hat gedämpft	Mengukus	B1–B2
186	Dünsten B2 <i>/'dʏnstŋ/</i> dünstete · hat gedünstet	Mereneh	B1–B2
187	Rösten B1 <i>/'ʁœstən/</i> röstete · hat geröstet	Panggang	B1–B2
188	das Sieb A2 <i>/das 'zi:p/</i> jamak die Siebe	Ayakan	B1–B2
189	der Schneebesen B1 <i>/de:ɡ 'ʃne:,be:zŋ/</i> jamak die Schneebesen	Pemukul telur	B1–B2

#	PERKATAAN	TERJEMAHAN	PERINGKAT
190	die Reibe B1 /di: 'ʁaɪbə/ jamak die Reiben	Pemarut	B1-B2
191	Al dente B1 /al 'dɛntɐ/	Al dente	B1-B2
192	Sauce Hollandaise B1 /'zo:s ɔlǎ'dɛ:z/ die · jamak die Saucen hollandaises	Sos Hollandaise	B1-B2

Dengar setiap perkataan dan berlatih secara percuma: <https://languageminute.com/ms/learn/de/topic/100-makanan>
German Minute: <https://apps.apple.com/app/id6749515334>