Voedsel in het Duits

192 woorden, van beginner tot gevorderd.

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
1	**das Vollkornbrot** A2 /das 'fɔlkɔʁn,bʁoːt/ mv. die Vollkornbrote	Volkorenbrood	B1–B2
2	**Quinoa** B1 /'kiːnoa/ die	Quinoa	B1–B2
3	**Couscous** B1 /'kʊskʊs/ der	Couscous	B1–B2
4	**die Linsen** A2 /diː 'lɪnzən/	Linzen	B1–B2
5	**der Blumenkohl** A2 /deːɐ̯ 'bluːmənˌkoːl/	Bloemkool	B1–B2
6	**der Spargel** A2 /deːɐ̯ 'ʃpaʁgl̩/	Asperge	B1–B2
7	**Rote Bete** B1 /'ʁoːtə 'beːtə/ die · mv. die Roten Beten	Rode biet	B1–B2
8	**das Wasser** A1 /das 'vasɐ/	Water	A1–A2
9	**der Kaffee** A1 /deːɐ̯ 'kafeː/ mv. die Kaffees	Koffie	A1–A2
10	**der Tee** A1 /deːɐ̯ 'teː/ mv. die Tees	Thee	A1–A2
11	**die Milch** A1 /diː 'mɪlç/	Melk	A1–A2
12	**der Saft** A1 /deːɐ̯ 'zaft/ mv. die Säfte	Sap	A1–A2
13	**das Bier** A1 /das 'biːɐ̯/ mv. die Biere	Bier	A1–A2
14	**der Wein** A1 /deːɐ̯ 'vaɪ̯n/ mv. die Weine	Wijn	A1–A2
15	**das Glas** A1 /das 'glaːs/ mv. die Gläser	Glas	A1–A2
16	**das Brot** A1 /das 'bʁoːt/ mv. die Brote	Brood	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
17	**der Käse** A1 /deːɐ̯ ˈkɛːzə/ mv. die Käse	Kaas	A1–A2
18	**das Ei** A1 /das ʔaɪ̯/ mv. die Eier	Ei	A1–A2
19	**der Apfel** A1 /deːɐ̯ ˈapfəl/ mv. die Äpfel	Appel	A1–A2
20	**der Fisch** A1 /deːɐ̯ ˈfɪʃ/ mv. die Fische	Vis	A1–A2
21	**Kochen** A1 /ˈkɔxn̩/ kochte · hat gekocht	Koken	A1–A2
22	**die Banane** A1 /diː baˈnaːnə/ mv. die Bananen	Banaan	A1–A2
23	**die Zitrone** A1 /diː tsiˈtʁoːnə/ mv. die Zitronen	Citroen	A1–A2
24	**die Kartoffel** A1 /diː kaʁˈtɔfl̩/ mv. die Kartoffeln	Aardappel	A1–A2
25	**die Tomate** A1 /diː toˈmaːtə/ mv. die Tomaten	Tomaat	A1–A2
26	**die Gurke** A1 /diː ˈgʊʁkə/ mv. die Gurken	Komkommer	A1–A2
27	**die Karotte** A1 /diː kaˈʁɔtə/ mv. die Karotten	Wortel als groente	A1–A2
28	**die Zwiebel** A1 /diː ˈtsviːbəl/ mv. die Zwiebeln	Ui	A1–A2
29	**der Champignon** A2 /deːɐ̯ ˈʃampɪnjɔŋ/ mv. die Champignons	Champignon	B1–B2
30	**das Gewürz** A2 /das gəˈvʏʁts/ mv. die Gewürze	Specerij	B1–B2
31	**die Kräuter** A2 /diː ˈkʁɔɪ̯tɐ/	Kruiden als planten	B1–B2
32	**die Petersilie** A2 /diː peːtɐˈziːl̩jə/	Peterselie	B1–B2
33	**das Basilikum** B1 /das baˈziːlikʊm/	Basilicum	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
34	**der Oregano** B1 /deːɐ̯ oˈʁeːgano/	Oregano	B1–B2
35	**der Rosmarin** B1 /deːɐ̯ ˈʁoːsmaʁiːn/	Rozemarijn	B1–B2
36	**das Fondue** B1 /das fɔ̃ˈdyː/ mv. die Fondues	Fondue	B1–B2
37	**das Gulasch** B1 /das ˈguːlaʃ/ mv. die Gulasche	Goulash	B1–B2
38	**das Raclette** B1 /das ʁaˈklɛt/	Raclette	B1–B2
39	**das Risotto** B1 /das ʁiˈzɔto/ mv. die Risottos	Risotto	B1–B2
40	**der Hummer** B1 /deːɐ̯ ˈhʊmɐ/ mv. die Hummer	Kreeft	B1–B2
41	**der Kaviar** B1 /deːɐ̯ ˈkaːvi̯aːɐ̯/	Kaviaar	B1–B2
42	**die Garnelen** B1 /diː gaʁˈneːlən/	Garnalen	B1–B2
43	**der Knoblauch** A2 /deːɐ̯ ˈknoːplau̯x/	Knoflook	A1–A2
44	**der Reis** A1 /deːɐ̯ ˈʁai̯s/	Rijst	A1–A2
45	**die Nudeln** A1 /diː ˈnuːdl̩n/	Noedels	A1–A2
46	**das Salz** A1 /das ˈzalts/	Zout	A1–A2
47	**der Zucker** A1 /deːɐ̯ ˈtsʊkɐ/	Suiker	A1–A2
48	**der Pfeffer** A1 /deːɐ̯ ˈpfɛfɐ/	Peper	A1–A2
49	**die Suppe** A1 /diː ˈzʊpə/ mv. die Suppen	Soep	A1–A2
50	**die Kohlenhydrate** B1 /diː ˈkoːlənhyˌdʁaːtə/	Koolhydraten	B1–B2
51	**die Degustation** C1 /diː degʊstaˈtsi̯oːn/ mv. die Degustationen	Degustatie	C1
52	**das Umami** C1 /das uˈmaːmi/	Umami	C1
53	**der Salat** A1 /deːɐ̯ zaˈlaːt/ mv. die Salate	Salade	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
54	**der Schinken** A1 /deːɐ̯ ˈʃɪŋkn̩/ mv. die Schinken	Ham	A1–A2
55	**das Hähnchen** A1 /das ˈhɛːnçən/ mv. die Hähnchen	Kip	A1–A2
56	**das Rindfleisch** A2 /das ˈʁɪntˌflaɪ̯ʃ/	Rundvlees	A1–A2
57	**das Schweinefleisch** A2 /das ˈʃvaɪ̯nəˌflaɪ̯ʃ/	Varkensvlees	A1–A2
58	**die Limonade** A1 /diː limoˈnaːdə/ mv. die Limonaden	Limonade	A1–A2
59	**die Cola** A1 /diː ˈkoːla/ mv. die Colas	Cola	A1–A2
60	**Backen** A1 /ˈbakən/ backte · hat gebacken · onregelmatig	Bakken	A1–A2
61	**Braten** A2 /ˈbʁaːtn̩/ briet · hat gebraten · onregelmatig	Braden	A1–A2
62	**Grillen** A2 /ˈgʁɪlən/ grillte · hat gegrillt	Grillen	A1–A2
63	**das Messer** A1 /das ˈmɛsɐ/ mv. die Messer	Mes	A1–A2
64	**der Löffel** A1 /deːɐ̯ ˈlœfl̩/ mv. die Löffel	Lepel	A1–A2
65	**die Gabel** A1 /diː ˈgaːbəl/ mv. die Gabeln	Vork	A1–A2
66	**das Brötchen** A1 /das ˈbʁøːtçən/ mv. die Brötchen	Broodje	A1–A2
67	**die Bratwurst** A2 /diː ˈbʁaːtˌvʊʁst/ mv. die Bratwürste	Bratwurst	A1–A2
68	**die Wurst** A1 /diː ˈvʊʁst/ mv. die Würste	Worst	A1–A2
69	**der Kuchen** A1 /deːɐ̯ ˈkuːxən/ mv. die Kuchen	Cake	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
70	**die Torte** A2 /di: 'tɔʁtə/ mv. die Torten	Taart	A1–A2
71	**die Tasse** A1 /di: 'tasə/ mv. die Tassen	Kopje	A1–A2
72	**Vegan** A2 /ve'ga:n/	Veganistisch	A1–A2
73	**Vegetarisch** A2 /vege'ta:ʁɪʃ/	Vegetarisch	A1–A2
74	**Sous-vide** C1 /su:'vi:d/ das	Sous-vide	C1
75	**Flambieren** C1 /flam'bi:ʁən/ flambierte · hat flambiert	Flamberen	C1
76	**das Paprikapulver** B1 /das 'papʁika,pʊlvɐ/	Paprikapoeder	B1–B2
77	**Deglacieren** C2 /degla'si:ʁən/ deglacierte · hat deglaciert	Deglaceren	C1
78	**die Sojasauce** B1 /di: 'zo:ja,zo:sə/ mv. die Sojasaucen	Sojasaus	B1–B2
79	**Emulgieren** C1 /emʊl'gi:ʁən/ emulgierte · hat emulgiert	Emulgeren	C1
80	**das Rapsöl** B1 /das 'ʁaps,ʔø:l/ mv. die Rapsöle	Koolzaadolie	B1–B2
81	**Mise en place** C1 /mi:z ɑ̃ 'plas/ die	Mise en place	C1
82	**Würzen** A2 /'vʏʁtsən/ würzte · hat gewürzt	Kruiden als op smaak brengen	B1–B2
83	**Demi-Glace** C2 /dəmi'glas/ die · mv. die Demi-Glaces	Demi-glace	C1
84	**Rühren** A2 /'ʁy:ʁən/ rührte · hat gerührt	Roeren	B1–B2
85	**Roux** C1 /'ʁu:/ die	Roux	C1
86	**Schälen** A2 /'ʃɛ:lən/ schälte · hat geschält	Schillen	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
87	**Auftauen** B1 /ˈaʊ̯fˌtaʊ̯ən/ taute auf · hat aufgetaut	Ontdooien	B1–B2
88	**Bio** A2 /ˈbiːo/	Biologisch	A1–A2
89	**die Lebensmittel** A1 /diː ˈleːbənsˌmɪtəl/	Voedsel	A1–A2
90	**die Bouillon** B2 /diː buˈjɔ̃ː/ mv. die Bouillons	Bouillon	B1–B2
91	**die Artischocke** B2 /diː aʁtiˈʃɔkə/ mv. die Artischocken	Artisjok	B1–B2
92	**das Carpaccio** B2 /das kaʁˈpatʃo/ mv. die Carpaccios	Carpaccio	B1–B2
93	**die Tapas** B1 /diː ˈtapas/	Tapas	B1–B2
94	**Laktosefrei** B1 /lakˈtoːzəˌfʁaɪ̯/	Lactosevrij	B1–B2
95	**die Aubergine** A2 /diː obɛʁˈʒiːnə/ mv. die Auberginen	Aubergine	B1–B2
96	**das Öl** A1 /das ˈøːl/ mv. die Öle	Olie	A1–A2
97	**die Butter** A1 /diː ˈbʊtɐ/	Boter	A1–A2
98	**Schneiden** A2 /ˈʃnaɪ̯dən/ schnitt · hat geschnitten · onregelmatig	Snijden	A1–A2
99	**der Kühlschrank** A1 /deːɐ̯ ˈkyːlˌʃʁaŋk/ mv. die Kühlschränke	Koelkast	A1–A2
100	**das Eis** A1 /das ʔaɪ̯s/	IJs	A1–A2
101	**das Getränk** A1 /das gəˈtʁɛŋk/ mv. die Getränke	Drank	A1–A2
102	**das Mindesthaltbarkeitsdatum** B1 /das ˈmɪndəsthaltbaːɐ̯kaɪ̯tsˌdaːtʊm/ mv. die Mindesthaltbarkeitsdaten	Ten minste houdbaar tot datum	B1–B2
103	**die Haltbarkeit** B1 /diː ˈhaltbaːɐ̯kaɪ̯t/	Houdbaarheid	B1–B2
104	**die Zutatenliste** B1 /diː ˈtsuːtaːtənˌlɪstə/ mv. die Zutatenlisten	Lijst van ingrediënten	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
105	**der Honig** A1 /deːɐ̯ ˈhoːnɪç/	Honing	A1–A2
106	**die Marmelade** A1 /diː maʁməˈlaːdə/ mv. die Marmeladen	Jam	A1–A2
107	**der Joghurt** A1 /deːɐ̯ ˈjoːgʊʁt/ mv. die Joghurts	Yoghurt	A1–A2
108	**die Sahne** A1 /diː ˈzaːnə/	Room	A1–A2
109	**der Pfannkuchen** A2 /deːɐ̯ ˈpfanˌkuːxn̩/ mv. die Pfannkuchen	Pannenkoek	A1–A2
110	**das Steak** A2 /das ˈsteːk/ mv. die Steaks	Biefstuk	A1–A2
111	**das Schnitzel** A1 /das ˈʃnɪtsl̩/ mv. die Schnitzel	Schnitzel	A1–A2
112	**die Pizza** A1 /diː ˈpɪtsa/ mv. die Pizzen	Pizza	A1–A2
113	**die Pasta** A1 /diː ˈpasta/	Pasta	A1–A2
114	**die Bohnen** A2 /diː ˈboːnən/	Bonen	A1–A2
115	**der Pilz** A2 /deːɐ̯ ˈpɪlts/ mv. die Pilze	Paddenstoel	A1–A2
116	**die Pfanne** A2 /diː ˈpfanə/ mv. die Pfannen	Pan	A1–A2
117	**der Topf** A2 /deːɐ̯ ˈtɔpf/ mv. die Töpfe	Pot	A1–A2
118	**die Schüssel** A2 /diː ˈʃʏsl̩/ mv. die Schüsseln	Kom	A1–A2
119	**der Fond** B2 /deːɐ̯ ˈfɔ̃ː/ mv. die Fonds	Fond	C1
120	**das Consommé** C1 /das kɔ̃sɔˈmeː/ mv. die Consommés	Consommé	C1
121	**die Béchamelsauce** B2 /diː beʃaˈmɛlˌzoːsə/ mv. die Béchamelsaucen	Béchamelsaus	C1

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
122	**die Vinaigrette** B2 /diː vinɛˈgʁɛt/ mv. die Vinaigrettes	Vinaigrette	C1
123	**Gazpacho** B2 /gasˈpatʃo/ der · mv. die Gazpachos	Gazpacho	C1
124	**das Ratatouille** B2 /das ʁataˈtʊ̯j/	Ratatouille	C1
125	**die Bouillabaisse** C1 /diː bujaˈbɛːs/ mv. die Bouillabaisses	Bouillabaisse	C1
126	**das Geliermittel** B2 /das ʒeˈliːɐ̯ˌmɪtl̩/ mv. die Geliermittel	Geleermiddel	C1
127	**der Silikonspatel** B2 /deːɐ̯ ziliˈkoːnˌʃpaːtl̩/ mv. die Silikonspatel	Siliconen spatel	C1
128	**der Siphon** C1 /deːɐ̯ ˈziːfɔŋ/ mv. die Siphons	Sifon	C1
129	**der Thermomix** B2 /deːɐ̯ ˈtɛʁmoˌmɪks/ mv. die Thermomixe	Thermomixer	C1
130	**die Paprika** A1 /diː ˈpapʁika/ mv. die Paprikas	Paprika	A1–A2
131	**der Teller** A1 /deːɐ̯ ˈtɛlɐ/ mv. die Teller	Bord	A1–A2
132	**der Herd** A2 /deːɐ̯ ˈheːɐ̯t/ mv. die Herde	Fornuis	A1–A2
133	**der Backofen** A2 /deːɐ̯ ˈbakˌʔoːfn̩/ mv. die Backöfen	Oven	A1–A2
134	**die Mikrowelle** A2 /diː ˈmiːkʁoˌvɛlə/ mv. die Mikrowellen	Magnetron	A1–A2
135	**der Pfifferling** B2 /deːɐ̯ ˈpfɪfəlɪŋ/ mv. die Pfifferlinge	Cantharel	C1
136	**der Thymian** B2 /deːɐ̯ ˈtyːmi̯aːn/	Tijm	C1
137	**Foie gras** C1 /fwa ˈgʁaː/ die	Ganzenlever	C1

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
138	**Trüffel** B2 /ˈtʁʏfəl/ die · mv. die Trüffeln	Truffel	C1
139	**das Tatar** B2 /das taˈtaːɐ̯/	Tartaar	C1
140	**die Jakobsmuschel** B2 /diː ˈjaːkɔpsˌmʊʃl̩/ mv. die Jakobsmuscheln	Jacobsschelp	C1
141	**die Miesmuschel** B2 /diː ˈmiːsˌmʊʃl̩/ mv. die Miesmuscheln	Blauwe mossel	C1
142	**Brunoise** C2 /bʁyˈnʊ̯aːz/ die · mv. die Brunoises	Brunoise	C1
143	**Julienne** C2 /ʒyˈljɛn/ die	Julienne	C1
144	**das Croissant** A2 /das kʁʊ̯aˈsɑ̃ː/ mv. die Croissants	Croissant	A1–A2
145	**das Müsli** A1 /das ˈmyːsli/ mv. die Müslis	Muesli	A1–A2
146	**die Erbsen** A2 /diː ˈɛʁpsn̩/	Erwten	A1–A2
147	**der Spinat** A2 /deːɐ̯ ʃpiˈnaːt/	Spinazie	A1–A2
148	**der Brokkoli** A2 /deːɐ̯ ˈbʁɔkoli/	Broccoli	A1–A2
149	**Mischen** A2 /ˈmɪʃn̩/ mischte · hat gemischt	Mengen	A1–A2
150	**Reduzieren** B1 /ʁeduˈtsiːʁən/ reduzierte · hat reduziert	Inkoken	B1–B2
151	**der Nährwert** B2 /deːɐ̯ ˈnɛːɐ̯ˌveːɐ̯t/ mv. die Nährwerte	Voedingswaarde	B1–B2
152	**die Allergene** B2 /diː alɛʁˈgeːnə/	Allergenen	B1–B2
153	**Fairtrade** B2 /ˈfɛːɐ̯ˌtʁɛɪ̯t/ der	Fairtrade	B1–B2
154	**die Zusatzstoffe** B2 /diː ˈtsuːzatsˌʃtɔfə/	Toevoegingen	B1–B2
155	**Regional** B1 /ʁegi̯oˈnaːl/	Regionaal	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
156	**Ceviche** B2 /seˈviːtʃə/ das · mv. die Ceviches	Ceviche	C1
157	**die Antipasti** B2 /diː antiˈpasti/	Antipasti	C1
158	**Mezze** C1 /ˈmɛzə/ die · mv. die Mezze	Mezze	C1
159	**der Schmorbraten** B2 /deːɐ̯ ˈʃmoːɐ̯ˌbʁaːtn̩/ mv. die Schmorbraten	Stoofvlees	C1
160	**Blanchieren** B2 /blɑ̃ˈʃiːʁən/ blanchierte · hat blanchiert	Blancheren	C1
161	**die Zucchini** A2 /diː tsʊˈkiːni/	Courgette	A1–A2
162	**die Nachos** B1 /diː ˈnatʃos/	Nachos	A1–A2
163	**die Lasagne** A2 /diː laˈzanjə/ mv. die Lasagnen	Lasagne	A1–A2
164	**die Ravioli** A2 /diː ʁaˈv̥ioːli/	Ravioli	A1–A2
165	**das Baguette** A2 /das baˈgɛt/ mv. die Baguettes	Stokbrood	A1–A2
166	**der Tofu** B1 /deːɐ̯ ˈtoːfu/	Tofu	A1–A2
167	**das Curry** A2 /das ˈkœʁi/ mv. die Currys	Kerrie	A1–A2
168	**das Chilipulver** B1 /das ˈtʃiːliˌpʊlvɐ/	Chilipoeder	A1–A2
169	**Servieren** A2 /zɛʁˈviːʁən/ servierte · hat serviert	Serveren	A1–A2
170	**das Olivenöl** A2 /das ʔoˈliːvənˌʔøːl/ mv. die Olivenöle	Olijfolie	A1–A2
171	**das Schneidebrett** A2 /das ˈʃnaɪ̯dəˌbʁɛt/ mv. die Schneidebretter	Snijplank	A1–A2
172	**der Gefrierschrank** A2 /deːɐ̯ gəˈfʁiːɐ̯ˌʃʁaŋk/ mv. die Gefrierschränke	Diepvries	A1–A2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
173	**die Fermentation** C1 /diː fɛʁmɛnta'tsi̯oːn/ mv. die Fermentationen	Gisting	B1–B2
174	**die Aromen** B2 /diː a'ʁoːmən/	Aroma's	B1–B2
175	**die Kalorien** B1 /diː kalo'ʁiːən/	Calorieën	A1–A2
176	**der Mixer** A2 /deːɐ̯ 'mɪksɐ/ mv. die Mixer	Blender	A1–A2
177	**Glutenfrei** B1 /glu'teːn‚fʁaɪ̯/	Glutenvrij	A1–A2
178	**Marinieren** B2 /maʁi'niːʁən/ marinierte · hat mariniert	Marineren	B1–B2
179	**Hacken** B1 /'hakən/ hackte · hat gehackt	Hakken	B1–B2
180	**Kneten** B1 /'kneːtn̩/ knetete · hat geknetet	Kneden	B1–B2
181	**Abschmecken** B1 /'apˌʃmɛkən/ schmeckte ab · hat abgeschmeckt	Op smaak brengen	B1–B2
182	**Anbraten** B1 /'anˌbʁaːtən/ briet an · hat angebraten · onregelmatig	Aanbraden	B1–B2
183	**Garnieren** B2 /gaʁ'niːʁən/ garnierte · hat garniert	Garneren	B1–B2
184	**Pochieren** C1 /pɔ'ʃiːʁən/ pochierte · hat pochiert	Pocheren	B1–B2
185	**Dämpfen** B2 /'dɛmpfn̩/ dämpfte · hat gedämpft	Stomen	B1–B2
186	**Dünsten** B2 /'dʏnstn̩/ dünstete · hat gedünstet	Smoren	B1–B2
187	**Rösten** B1 /'ʁœstən/ röstete · hat geröstet	Roosteren	B1–B2
188	**das Sieb** A2 /das 'ziːp/ mv. die Siebe	Zeef	B1–B2
189	**der Schneebesen** B1 /deːɐ̯ 'ʃneːˌbeːzn̩/ mv. die Schneebesen	Klopper	B1–B2

#	WOORD	VERTALING	NIVEAU
190	**die Reibe** B1 /diː ˈʁaɪ̯bə/ mv. die Reiben	Rasp	B1–B2
191	**Al dente** B1 /al ˈdɛnte/	Al dente	B1–B2
192	**Sauce Hollandaise** B1 /ˈzoːs ɔlɑ̃ˈdɛːz/ die · mv. die Saucen hollandaises	Hollandaise saus	B1–B2

Beluister elk woord en oefen gratis: https://languageminute.com/nl/learn/de/topic/100-voedsel
German Minute: https://apps.apple.com/app/id6749515334