

## Le vocabulaire anglais de la cuisine professionnelle PDF

### Les outils de la cuisine

Français	Anglais	Français	Anglais
Le congélateur	The (deep) freezer	Le réfrigérateur	The fridge
Le lave-vaisselle	The dishwasher	La hotte	The cooker hood
La gazinière	The stove	Le four à micro-ondes	The microwave oven
Le four	The oven	Le mixeur broyeur	The blender
Le hachoir à viande	The meat mincer	Le fouet à main	The handheld mixer
Le grille-pain	The toaster	La bouilloire	The kettle
La cafetière	The coffee maker	La théière	The teapot
La cocotte-minute	The pressure cooker	La passoire	The colander
La friteuse	The deep fryer	La poêle	The frying pan
La casserole	The saucepan		

### Le vocabulaire de la vaisselle en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
La vaisselle	The dishes	L'assiette	The plate
Le verre	The glass	La carafe	The carafe
Le bol	The bowl	La tasse	The cup
La sous-tasse (soucoupe)	The saucer	Le saladier	The salad bowl

### Le vocabulaire des couverts en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
Une fourchette	A fork	Un couteau	A knife
Une cuillère à dessert	A dessert spoon	Une cuillère à café	A tea spoon
Une cuillère à soupe	A soup spoon		

### Les verbes à utiliser en cuisine en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
Faire cuire	To cook	Faire mijoter	To stew
Faire cuire au four	To bake	Faire revenir	To brown
Faire rôtir	To roast	Faire frire	To fry
Faire griller (du pain)	To toast	Faire griller (viande)	To grill
Faire blanchir (des légumes)	To blanch	Faire bouillir	To boil
Agrémenter d'une sauce	To flavour with sauce	Assaisonner (sel, poivre, épices)	To season / To add salt, pepper, spices
Beurrer un moule	To grease a baking tin with butter		

### Les adjectifs de la cuisine en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
Hachée (viande)	Minced	Haché (persil)	Chopped
Émincé	Sliced	Râpé	Shredded
Coupé en dés	Diced	Émietées	Crumbled
Mariné	Marinated	Réduit de moitié (par précuisson)	Halved
Égouttées	Drained	Déshydraté	Dried
Ramolli	Softened	Dégraissé	Reduced-fat
Précuit	Pre-baked		

### Expressions et phrases anglaises courantes en cuisine

Français	Anglais
Envoyez cette assiette au plus vite !	Send that plate as fast as you can!
La viande de la table 3 est mal cuite !	Table three's meat is undercooked!
Il faut servir cette commande en priorité.	This command must be served as a priority.
La commande est prête à partir.	The order is ready to go.
Le plat n'a pas été assaisonné.	The dish has not been seasoned.
Cette assiette est pour la table 5.	This plate is for table 5.
Il ne reste plus du plat du jour.	There's nothing left of today's special.

Donner des directives en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
Un ordre	An order	Vous devez (obligation)	You have to / You must
Charger (quelqu'un) de faire	To instruct (somebody) to do	Sous les ordres de	On the orders of
Avertir	To warn	Exiger	To demand
Préconiser	To advocate	Conseiller	To counsel
Donner un tuyau	To give a tip	Écoutez-moi avec attention !	Listen to me carefu

Les métiers de la restauration en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
Cuisinier, Cuisinière	Cook	Chef cuisinier	Chef
Serveur	Waiter	Pâtissier, Boulanger	Baker
Boucher	Butcher	Pêcheur	Fisherman
Barman	Bartender	Livreur	Delivery-man
Maître d'hôtel	Butler	Hôte/Hôtesse d'accueil	Receptionist
Plongeur	Dishwasher	Traiteur	Caterer

Les différents types de restaurants en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
Chinois	Chinese	Espagnol	Spanish
Italien	Italian	Japonais	Japanese
Français	French	Indien	Indian
Restauration rapide	Fast food	Cuisine gastronomique	Gourmet cooking
Brasserie	Pub	Drive	Drive-through

Quelques plats en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
Entrée	Starters	Le plat du jour	The dish of the day
Le plat principal	Main course	Dessert	Dessert
Poisson	Fish	Viande	Meat
Pâtes	Pasta	Frites	Fries
Tarte	Pie	Salade	Salad
Salade composée	Cobb salad	Végétarien	Veggie
Ragoût, pot-au-feu	Stew	Pain de viande	Meatloaf
Poulet rôti	Roast chicken	Rôti en cocotte	Pot roast
Travers de porc	Spare ribs	Boeuf séché	Jerky
Tarte ou tourte	Pie	Macaronis au fromage	Macaroni and cheese

Vocabulaire des différentes viandes en anglais

Français	Anglais	Français	Anglais
Viande rouge	Red meat	Viande blanche	White meat
Poulet	Chicken	Dinde	Turkey
Blanc de poulet	Chicken breast	Canard	Duck
Oie	Goose	Porc	Pork
Côtelette	Chop / cutlet	Côte de porc	Pork chop
Agneau	Lamb	Mouton	Mutton
Lapin	Rabbit	Steak	Steak
Bœuf	Beef	Steak à point	Medium steak
Steak bien cuit	Well-done steak	Steak saignant	Rare steak
Jambon	Ham	Veau	Veal
Viande cuite	Cooked meat	Viande froide	Cold meat
Cru	Raw	Trop cuit	Overdone
Gibier	Venison		

**Le vocabulaire des plats de la mer en anglais**

Français	Anglais	Français	Anglais
Poisson	Fish	Saumon	Salmon
Truite	Trout	Morue	Cod
Sole	Sole	Thon	Tuna
Sardine	Sardine	Hareng	Herring
Haddock	Haddock	Carrelet	Plaice
Maquereau	Mackerel	Filet de poisson	Fish fillet
Poisson pané et frites	Fish and chips	Arête	Fish bone

**Le vocabulaire des boissons en anglais**

Français	Anglais	Français	Anglais
Remplir	To fill	Un verre	A glass
Verser	To pour	Rafraîchissement	Refreshments
Alcool	Alcohol	Alcoolisé	Alcoholic
Un bar	A bar	Saoûl	Drunk
Être saoul	To get drunk	Vin	Wine
Vin rouge	Red wine	Vin rosé	Rosé wine
Vin blanc	White wine	Une bière	A beer
Une pinte de bière	A pint of beer	Non alcoolisé	Non alcoholic
Boissons sans alcool	Soft drinks	Eau	Water
Eau du robinet	Tap water	Eau pétillante	Sparkling water
Eau plate	Still water	Jus	Juice
Coca-cola	Coke	Jus de raisin	Grape juice
Jus de pomme	Apple juice	Jus d'orange	Orange juice
Sirop	Squash	Limonade	Lemonade
Lait	Milk		