

**DICTIONARY OF FOODS
AND FOOD PROCESSES**

(English, German, French, Spanish, Italian)

LESLIE RAYNER

FOOD SCIENCE PUBLISHERS LTD
England

**DICTIONARY OF FOODS
AND FOOD PROCESSES**

(English, German, French, Spanish, Italian)

by

LESLIE RAYNER

**Managing Director
Food Science Publishers Ltd
England**

**FOOD SCIENCE PUBLISHERS LTD
England**

ISBN 0948323906

Published by

FOOD SCIENCE PUBLISHERS Ltd

April Cottage, Golf Road, Kenley, Surrey CR2 5ES, England

Sole distributors in Japan:

NICHIGAI ASSOCIATES, Inc

Dai-3 Shimokawa Building

1-23-8 Ohmori-Kita, Ohta-ku

Tokyo 143, Japan

Copyright: © Leslie Rayner 1990

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without the prior permission of the copyright owner.

Printed in Great Britain

INTRODUCTION

This book has been compiled as a reference for those who need to find an equivalent word of another language for a particular food or process. It consists of over 4200 terms used within the food industry in five languages (English, German, French, Spanish and Italian).

The dictionary has not followed the usual practice of using only one language as the main method for searching, and then referring the reader elsewhere. Instead, each term is included with foreign equivalents making the book easy to use for immediate reference. An equivalent term, within the same language, is not given alongside its comparative word and, for example "Dornhai" (dog fish; aiguillat; galludo, cazón; spinarolo) appears on its own and there is an entry for a synonymous term ("Glatthai") within the appropriate alphabetical section.

Varieties of certain foods are included plus well-known cheeses, wines and types of meat cuts and preparations. Varieties of foods are shown as: (var.).

The publishers welcome comment from readers which could be considered for use in future editions.

The Publishers

March, 1990

EINFÜHRUNG

Dieses Buch wurde als Nachschlagewerk für alle zusammengestellt, die den entsprechenden Ausdruck für bestimmte Lebensmittel oder einen bestimmten Arbeitsvorgang in einer anderen Sprache suchen. Es umfaßt mehr als 4200 in der Lebensmittelindustrie gebräuchliche Ausdrücke in fünf Sprachen (Englisch, Deutsch, Französisch, Spanisch und Italienisch).

Bei diesem Wörterbuch wurde von der üblichen Praxis abgegangen, nur eine Sprache als Hauptreferenz zu verwenden und dann den Benutzer weiterzuverweisen. Stattdessen erscheint jeder Eintrag mit den fremdsprachlichen Entsprechungen, was den unmittelbaren Zugang erleichtert. Ein sinnverwandter Ausdruck in der gleichen Sprache wird nicht neben dem Synonym gegeben; so erscheint z.B. "Dornhai" (dog fish; aiguillat; galludo, cañon; spinarolo) für sich und der synonyme Ausdruck "Glatthai" an entsprechender Stelle in der alphabetischen Folge.

Es wurden Varianten bestimmter Lebensmittel aufgenommen, ebenso wie bekannte Käsesorten, Weine, sowie Arten der Fleischzerteilung und Zubereitung. Lebensmittelvarianten sind mit (var.) gekennzeichnet.

Die Verleger begrüßen Zuschriften, die sich zur Aufnahme in zukünftige Auflagen eignen.

Die Verleger
März, 1990

INTRODUCTION

Ce livre a été composé pour servir de référence aux personnes désireuses de trouver l'équivalent d'un mot dans une autre langue, pour un aliment ou une préparation choisis. Il comprend plus de 4200 termes utilisés dans l'industrie alimentaire, en cinq langues (Anglais, Allemand, Français, Espagnol et Italien).

Le dictionnaire n'a pas suivi la pratique courante d'utiliser seulement une langue comme méthode principale de recherche, et ensuite de référer le lecteur ailleurs. Au lieu de cela, chaque terme comprend ses équivalents étrangers, facilitant l'utilisation du livre pour une référence immédiate. Le terme équivalent, dans la même langue, ne figure pas à côté de son mot de comparaison et, par exemple "Dornhai" (dog fish; aiguillat; galludo; cazon; spinarolo) est tout seul et il y a une entrée pour un terme synonyme ("Glatthai") à la section alphabétique appropriée.

Les variétés de certains aliments figurent également, ainsi que les fromages et les vins réputés, les différents morceaux de viande et leur préparation. Les variétés d'aliments sont indiquées par: (var.).

Les éditeurs seraient heureux de recevoir les remarques des lecteurs, en vue de leur parution probable dans les prochaines éditions.

Les Editeurs
Mars, 1990

INTRODUCCION

Este libro ha sido recopilado para ser usado como una referencia por todos aquellos quienes necesitan encontrar el equivalente de la palabra en otro(s) idioma(s), particularmente de alimentos o del procesamiento de alimentos. Consiste de más de 4.200 términos en cinco idiomas (Inglés, Alemán, Francés, Español e Italiano), términos usados en la industria alimenticia.

El diccionario no sigue la costumbre de usar un solo idioma como base de consulta para luego remitir al lector a otra parte el libro. Por lo contrario cada vocablo es dado con su equivalente en todos los cinco idiomas, permitiendo de esta manera que el libro sea más fácil y rápido de usar como referencia. El sinónimo de un vocablo dentro del mismo lenguaje no es dado junto con la comparación de dicho vocablo, por ejemplo: Solamente aparece el término "Dornhai" (dog fish; aiguillat; galludo; cazón; spinarolo), luego aparece su sinónimo ("Glatthai") dentro de la correspondiente sección alfabética.

También se encuentran incluidas las variedades de ciertos alimentos, de quesos muy conocidos, de vinos, y de clases; cortes de carnes junto con sus preparaciones. Variedades de alimentos se indican como: (var.).

Los Editores daran buena acogida a los comentarios hechos por lectores los cuales, podrían ser usados en publicaciones futuras.

Los Editores
Marzo, 1990

INTRODUZIONE

Quest'opera é stata compilata a scopo di consultazione per coloro a cui serve sapere l'equivalente, in un'altra lingua, di una parola indicante un determinato genere o lavorazione alimentari. Consiste di oltre 4200 termini, usati nell'ambito dell'industria alimentare, in cinque lingue (inglese, tedesco, francese, spagnolo e italiano).

Nella compilazione del dizionario non é stato seguito il metodo tradizionale che prevede l'uso di una sola lingua come principale criterio di consultazione e rimanda il lettore ad altre sezioni del dizionario per l'equivalente nelle altre lingue. Ogni termine appare, invece, insieme ai suoi equivalenti stranieri, rendendo l'opera facile da usare per una rapida consultazione. Termini equivalenti nella stessa lingua non sono riportati fianco a fianco e, per esempio, "Dornhai" (dog fish; aiguillat; galludo; cazón; spinarolo) appare da solo e un suo sinonimo ("Glatthai") é riportato in un'altra sezione del dizionario secondo l'ordine alfabetico.

Nel dizionario sono inclusi anche i nomi delle varietà di certi cibi come pure nomi di formaggi e vini conosciuti e di vari tagli di carne e metodi di preparazione. Le varietà di un certo cibo sono indicate come: (var.).

Gli editori apprezzano eventuali commenti da parte dei lettori, che potrebbero tornare utili nella compilazione di successive edizioni.

Gli Editori
Marzo, 1990

Authoritative works consulted:

Harrap's French/English, English/French Dictionaries
Chamber's English/German, German/English Dictionary
Chamber's English/Spanish, Spanish/English Dictionary
Chamber's English/Italian, Italian/English Dictionary
Concise Oxford English Dictionary
Everyman's Encyclopaedia
Larousse Gastronomique
A Classification of Foods and Physical Properties:
 Ronald Jowitt
Bakery Materials and Methods: A. R. Daniel
Dictionary of Nutrition and Food Technology:
 A. E. Bender
Elsevier's Dictionary of Food Science and Technology:
 I. D. Morton and C. Morton
Fish Names in the Common Market: J. J. Waterman

Abbreviations

(E):	English	(S):	Spanish
(G):	German	(I):	Italian
(F):	French	(var.):	Variety

A

Aal(G); eel(E); anguille(F); anguila común(S); anguilla(I)

Aalraupe(G); burbot(E); barbot, lotte de rivière(F);
lota(S); bottatrice(I)

Abadejo(S); Pollack(E); pollak(G); lieu jaune(F); merluzzo
giallo(I)

Abalone(E); Seeohre(G); oremeau(F); oreja de mar(S);
orecchia marina(I)

Abatis de volaille(F); giblets(E); Gänseklein, Innerein(G);
menudillos de ave(S); rigaglie, frattaglie(I)

Abbacchio(I); lamb(E); Lammfleisch(G); agneau(F); cordero(S)

Abbrühen(G); parboil(E); faire cuire à demi(F); sancochar(S);
incuocere(I)

Abbrustolire(I); grilling, toasting(E); Grillen, Toasten(G);
grillage, brasiller(F); asar, asar en parrilla(S)

Abklärung(G); clarification(E),(F); clarificación(S);
chiarificazione(I)

Ablaufsirup(G); treacle(E); doucette, mélasse raffinée(F);
melaza(S); sciroppo di zucchero(I)

Abläuten(G); strain(E); tamiser(F); filtrar, colar(S);
colare, filtrare(I)

Abramide(I); bream(E); Brachse, Brassen(G); brème(F);
sargo(S)

Abricot(F); apricot(E); Aprikose(G); albaricoque(S);
albicocca(I)

Abschäumen(G); skimming(E); écumage(F); espumación(S);
scemmare, digrassare, spannatura(I)

Abschlämmen(G); clarify(E); claircer(F); clarificar(S);
chiarificare(I)

-
- Absinthe(E); Wermut(G); absinthe(F); ajenjo absintio(S);
liquore d'assenzio(I)
- Acción de mezclar(S); mashing(E); Maischen(G); brassage(F);
passata, pestare(I)
- Acciuga(I); anchovy(E); Anshovis, Sardella(G); anchois(F);
anchoa, haleche, boquerón(S)
- Acedar(S); acetify(E); sauermachen(G); acétifier(F);
acetare(I)
- Acedera(S); sorrel(E); Sauerampfer, Ampfer(G); oseille(F);
acetosa, acetella(I)
- Acedía(S); plaice(E); Scholle, Goldbutt(G); plie,
carrelet(F); passera(I)
- Aceite de oliva(S); olive oil(E); Olivenöl, Baumöle(G);
huile d'olive(F); olio d'oliva(I)
- Aceituna(S); olive(E),(F); Olive(G); oliva, uliva(I)
- Acetare(I); acetify(E); sauermachen(G); acétifier(F);
acedar, acetificar(S)
- Acetella(I); sorrel(E); Sauerampfer, Ampfer(G); oseille(F);
acedera, agrilla(S)
- Acetificar(S); acetify(E); sauermachen(G); acétifier(F);
acetare(I)
- Acétifier(F); acetify(E); sauermachen(G); acetificar,
acedar(S); acetare(I)
- Acetify(E); sauermachen(G); acétifier(F); acetificar,
acedar(S); acetare(I)
- Acetini(I); gherkin(E); Pfeffergurke, Essiggurke(G);
cornichon(F); pepinillo, cohombriillo(S)
- Aceto(I); vinegar(E); Essig(G); vinaigre(F); vinagre(S)

Acetosa(I); sorrel(E); Sauerampfer, Ampfer(G); oseille(F);
acedera, agrilla(S)

Acetrón(S); candied peel(E); Zedrat(G); zeste confit(F);
cedri canditi(I)

Achicoria(S); chicory(E); Zichorie(G); chicorée(F);
cicoria(I)

Acide tartarique(F); tartaric acid(E); Weinsäure(G); ácido
tartárico(S); acido tartarico(I)

Acidificar(S); acidify(E); ansäuern(G); acidifier(F); acidi-
ficare(I)

Acidificare(I); acidify(E); ansäuern(G); acidifier(F)
acidificar(I)

Acidifier(F); acidify(E); ansäuern(G); acidificar(S);
acidificare(I)

Acidify(E); ansäuern(G); acidifier(F); acidificar(S);
acidificare(I)

Acido tartárico(S); tartaric acid(E); Weinsäure(G); acide
tartarique(F); acido tartarico(I)

Acqua(I); water(E); Wasser(G); eau(F); agua(S)

Acqua arzente(I); brandy(E); Weinbrand, Kognak, Brannt-
wein(G); cognac, eau-de-vie(F); aguardiente, coñac,
brandy(S)

Acqua di seltz(I); soda water(E); Sprudel, Sodawasser,
Mineralwasser, Selterwasser(G); eau de seltz(F);
agua de soda(S)

Acqua sorgiva(I); spring water(E); Brunnenwasser(G); eau
de source(F); agua de manantial(S)

Acquavite(I); gin(E); Genever(G); genièvre(F); ginebra(S)

Acquavite(I); brandy(E); Weinbrand, Kognak, Branntwein(G);
cognac, eau-de-vie(F); aguardiente, coñac, brandy(S)

Addensamento(I); thickening(E); Verdickung(G); liaison(F);
espesamiento, espesar(S)

Additive(E); Zusatzmittel(G); produit d'addition, adjon-
ction(F); aditivo(S); aggiuntivo(I)

Addolcimento(I); sweeten(E); süßen(G); adoucir(F); endulzar,
azucarar(S)

Aditivo(S); additive(E); zusatzmittel(G); produit d'addition,
adjonction(F); aggiuntivo(I)

Adjonction(F); additive(E); Zusatzmittel(G); aditivo(S)
aggiuntivo(I)

Adoucir(F); sweeten(E); süßen(G); endulzar, azucarar(S);
inzuccheratura, raddolcimento, addolcimento(I)

Aeración(S); aeration(E); Belüftung(G); aération(F);
aerazione(I)

Aeration(E); Belüftung(G); aération(F); aeración(S);
aerazione(I)

Aerazione(I); aeration(E); Belüftung(G); aération(F);
aeración(S)

Affettare(I); slicing(E); in Scheibenschneiden(G); tran-
chage(F); partir en rajas o rebanadas(S)

Affogare(I); poaching(E); pochieren(G); cuisson par
pochage(F); escalfar(S)

Affumicamento(I); smoking(E); räuchern(G); fumage(F);
ahumado(S)

Agachadiza(S); snipe(E); Schnepfe(G); bécassine(F);
beccaccino, croccolone(I)

Agar-agar(E),(G),(F),(S),(I)

Agglomeration(E),(G); agglomération(F); aglomeración(S);
agglomerazione(I)

Agglomerazione(I); granulation(E),(F); Granulation(G);
granulación(S)

Agglomerieren(G); agglomeration(E); agglomération(F);
aglomeración(S); agglomerazione(I)

Aggluntivo(I); additive(E); Zusatzmittel(G); produit
d'addition, adjonction(F); aditivo(S)

Agglutinare(I); agglutination(E),(F); Agglutination(G);
aglutinación(S)

Agglutination(E),(F),(G); aglutinación(S); agglutinare(I)

Agglutinación(S); agglutination(E),(F); Agglutination(G);
agglutinare(I)

Aging(E); Alterung(G); vieillissement(F); envejecimiento(S)
invecchiamento(I)

Aglio(I); garlic(E); Knoblauch(G); ail(F); ajo(S)

Aglomeración(S); agglomeration(E),(F); Agglomeration(G);
agglomerazione(I)

Agneau(F); lamb(E); Lammfleisch(G); cordero(S); agnello(I)

Agnello(I); lamb(E); Lammfleisch(G); agneau(F); cordero(S)

Agou(var.)(F); millet(E); Hirse(G); mijo(S); miglio(I)

Agrilla(S); sorrel(E); Sauerampfer, Ampfer(G); oseille(F);
acetosa, acetella(I)

Agrio(S); cranberry(E); Preiselbeere, Moosbeere, Krons-
beere(G); mortella di palude(I)

Agrumarse(S); cake(E); sich Klumpen(G); grumeler(F); torta(I)

Agrume(var.)(F); plum(E); Pflaume, Zwetschgen(G);
ciruela(S); susina, prugna(I)

Agua de manantial(S); spring water(E); Brunnenwasser(G);
eau de source(F); acqua sorgiva(I)

Agua de soda(S); soda water(E); Sprudel, Sodawasser,
Mineralwasser, Selterwasser(G); eau de seltz(F);
acqua di seltz, seltzsoft(I)

Agucate(S); avocado(E); Feigenkaktus, Avokatobirne(G);
oponce, avocat(F); fico d'India(I)

Aguamiel(S); mead(E); Honigwein, Met(G); hydromel
vineux(F); idromel(I)

Aguardiente(S); brandy(E); Weinbrand, Kognak, Branntwein(G);
cognac, eau-de-vie(F); acqua arzente, acquavite(I)

Aguardiente de cerezas(S); cherry brandy(E),(F); Kirsch-
wasser(G); ratafia di ciliegie(I)

Aguaturma(S); Jerusalem artichoke(E); Erdartischke(G);
topinambour, artichaut d'hiver(F); carcio de Giudea(I)

Ague de manantial(S); spring water(E); Brunnenwasser(G);
eau de source(F); acqua sorgiva(I)

Aguglia(I); garfish(E); Hornhecht(G); orphie(F); aguja(S)

Aguja(S); garfish(E); Hornhecht(G); orphie(F); aguglia(I)

Ahogaviejas(S); dill(E); Dill(G); fenouil(F); aneto(I)

Ahornsirup(G); maple syrup(E); sirop d'érable(F); jarabe
de arce, guarapo de mepile(S); zucchero da acero(I)

Ahrenfisch(G); atherine(E); athérine(F); pejerrey, cabe-
zuda(S); latterino(I)

Ahumado(S); smoking(E); räuchern(G); fumage(F); affumica-
mento(I)

Aiglefin(F); haddock(E); Schellfisch(G); eglefino(S);
baccala(I)

Aiguillat(F); dog fish(E); Dornhai, Glatthai(G); escualo,
cazón, lija(S); spinarolo, palombo, squalo,
pescecane(I)

Ail(F); garlic(E); Knoblauch(G); ajo(S); aglio(I)

Ailloli(var.)(F); mayonnaise(E); Mayonnaise(G); salsa
mayonesa(S); maionese(I)

Airelle(F); bilberry(E); Heidelbeere, Bickbeere, Blau-
beere(G); mirtillo, arándano(S); mirtillo(I)

Airelle cousinette(F); cranberry(E); Preiselbeere, Moos-
beere, Kronsbeere(G); arándano, agrio(S); mortella
di palude(I)

Aji(S); chilli(E); Cayennepfeffer(G); pimiento de
Cayenne, poivre de Guinée(F); peperoni(I)

Ajillo(S); garlic(E); Knoblauch(G); ail(F); aglio(I)

Ajo(S); garlic(E); Knoblauch(G); ail(F); aglio(I)

Ajonjolí(S); sesame(E); Sesam(G); sésame(F); giuggiolena,
sesamo(I)

Alabega(S); basil(E); Basilienkraut, Basilkie(G); basilic(F);
basilico(I)

Alambicamiento(S); distillation(E),(F); Destillation(G);
distillazione, distillamento(I)

Aland(G); ide(E),(F); cacho, cachuelo(S); ido(I)

Alaria(var.)(E); Tang, Alge(G); goémon, algue(F); alga
marina(S); alga(I)

Alarije(var.)(S); grape(E); Traube(G); raisin de treille,
raisin de table(F); uva(I)

Alavanco(S); wild duck(E); Wildente(G); canard sauvage,
halbran(F); anitra selvatica(I)

Albacora(S); tunny, tuna, albacore(E); Thunfisch, weisser
Thun(G); thon, germon(F); tonno(I)

Albacora(var.)(S); fig(E); Feige(G); figue(F); fico(I)

Albacore(E); Thunfisch, weisser Thun(G); thon, germon(F);
albacora, atun.blanco(S); tonno(I)

Albahaca(S); basil(E); basilienkraut, basilie(G);
basilic(F); basilico(I)

Albaire(var.)(S); egg(E); Ei(G); oeuf(F); uovo(I)

Albaricoque(S); apricot(E); Aprikose(G); abricot(F);
albicocca(I)

Albarranilla(var.)(S); onion(E); Zwiebel(G); oignon(F);
cipolla(I)

Albérchigo(var.)(S); peach(E); Pfirsich(G); pêche(F);
pesca(I)

Alberge(var.)(F); peach(E); Pfirsich(G); melocotón(S);
pesca(I)

Albicocca(I); apricot(E); Aprikose(G); abricot(F);
albaricoque(S);

Albilla(var.)(S); grape(E); Traube(G); raisin de table(F);
uva(I)

Alboheza(S); marshmallow(E); türkischer Honig(G);
guimauve(F); altera, bismalva(I)

Albóndiga(S); meat ball(E); Klob(G); ballottine(F);
polpetta, crocchetta(I)

Albóndiguilla(S); rissole(E); Frikadelle(G); rissole,
attignole(F); polpetta(I)