

A

Aal - угорь
abdampfen - выпаривать
Abendessen - ужин
Abendmahl - ужин
abfließen - стекать, стечь
abgebrannt - подгорелый, сгоревший
abgiessen - слить
abkühlen - охладить, остудить
ablösen - отделять, снимать
abpacken - расфасовывать
abrunden - завершить
abschalten - выключать
abschälen - очищать, снимать кожуру
abschmecken - приправить (второе значение добавить)
abschmecken - попробовать на вкус
abschneiden - отрезать от ч.-л.
abschöpfen - снимать пену
abschrecken - обдать холодной водой
abspalten - откалывать
abspülen - мыть, ополаскивать
abtrennen - отделять
abtrocknen - вытирать (насухо)
abtropfen lassen - дать стечь
abtupfen - промакнуть
abwägen - взвешивать
abwechselnd - поочередно
abziehen - снимать, стягивать
Ahornsirup - кленовый сироп
Altbackene Brötchen - черствая булочка
Alüfolie - фольга
anbraten - обжарить
anbräunen - поджаривать, подрумянивать
andünsten - пассеровать, тушить, пропарить, выпарить жидкость(немного)
anfeuchten - смачивать, увлажнять
anfüllen - наполнить, нафаршировать
Anis - анис
anrichten - (при)готовить, приправить, украсить(блюдо), подавать(блюдо)
anschmoren - потушить, потомить
anwärmen - подогреть
Anys - анис
Apfel - яблоко
aufbacken - поставить в духовку, запечь
Auberginen - баклажан
auffüllen - наполнять, заполнять, засыпать
aufkochen - довести до кипения
Auflauf - запеканка
auflösen - растворять
aufrollen - скатывать, свёртывать, раскатывать
auführen - размешивать
aufschütten - насыпать на ч.-л.
aufstreichen - намазывать
auftauen - оттаивать, размораживать
aufteilen gleichmessig - разделить поровну
aufwärmen - разогреть
Aufwärmzeit - время подогрева
aufweichen - размочить, размячить

auslegen - выложить

auspressen - выжимать, выдавливать

ausschälen - чистить, очищать от шелухи, лущить(горох)

Austernpilz - вешенка обыкновенная

ausquellen - размочить

ausrollen - раскатать

В

Backblech - противень
backen - выпекать
Backfisch - жареная рыба
Backpflaumen - чернослив
Backform - форма для выпечки
Backobst - сушёные фрукты
Backpflaume - чернослив
Backpulver - разрыхлитель
Backofen - духовка
Backwaren - хлебо-булочные изделия
Backwerk - печенье, пирожные
Backzeit - время выпекания
Baguette - багет
Bambussprossen - побеги бамбука
Banane - банан
Barsch - окунь
Bärlauch - черемша
Bch – Becher – бокал
bedecken - покрывать
Beefsteak - бифштекс
Beere - ягода
Beerenobst - ягоды
begiessen - поливать
Beigeschmack - привкус
Beilage - гарнир
beiseite legen - отложить в сторону
Belag - покрывающий слой
Beleg - начинка
belegen - покрывать
bemalen - раскрашивать, расписывать
bemehlen - посыпать мукой
berinzeln - смазать (добавить в конце буквы)
Bergamot - бергамот
beschmieren - мазать ч.-л.
Bestandteile - составные части
bestäuben - посыпать
bestäuben (mit pudderzucker) - распылить (сахарную пудру)
bestreichen - намазать
bestreuen - посыпать
Bete - свекла
Birke - берёза
Birkhahn - тетерев
Biskuit - бисквит
bissfest - твёрдый, крепкий на укус
berinsel - смазывать
Bier - пиво
Birne - груша
BL, bl – Blatt – лист
Blattspinat - листовой шпинат
Blaubeere - голубика
Blumenkohl - цветная капуста
Blut - кровь
Bn, bn – Bund – пучок
Bockwurst - сарделька
Boden - основа (торта)
Bohnenkaffee - кофе в зёрнах

Bonbon - карамельная конфета

Boulette - котлета рубленая

Bohne - фасоль

Bohnenkraut - чабер

braten - жарить

braun - коричневый

bräunen - подрумянивать

Brei - каша

Brombeere - ежевика

Brot - хлеб

Brühe - бульон

Brennnesseln - крапива

Brett - доска (разделочная)

brühen - обдать кипятком, заварить

Buchweizen - гречка

bunt - цветной

Buttermilch - кефир

Butterpilz - масленок

С

C – Tasse, 235ml (amerikanisches Cup) – чашка, 235 мл
C° - Grad Celsius – градусы по Цельсию
Ca. – zirka - приблизительно
Cayenne Pfeffer - кайенский перец
Cb, cb – Kubikzentimeter – кубический сантиметр
Champagner - шампанское вино
Champignon - шампиньон
Cherrytomaten - сорт очень мелких помидор
Chilli - чили перец
CL, cl – Zentiliter, 10 Milliliter, 0,01 Liter – 10 миллилитров, 0, 01 литра
Cocktail - коктейль
Creme - крем
Creme fraiche — сметана с жирностью 30%
Crevette - креветка
Croissant - круассан
Curry - карри

D

dag = dekaogramm und bedeutet 10g - 10 грамм

Dattel - финик

dämpfen - готовить на пару

darüber - поверх

darüberstreuen - посыпать сверху

darütermischen - подмешивать

dazugeben - добавлять

Deckel - крышка

decken - накрыть

dekoriieren - декорировать, украшать

dichtmachen - закрывать плотно

Dessert - десерт

Dichte - густота, плотность

dick - густой

Dill - укроп

Dipp - соус

DL, dl – Deziliter 10 ccm, 100 Milliliter, 0,1 Liter – 100 миллилитров, 0,1 литра

Dörren - сушить, вялить

Dörrobst - сухофрукты

Dorrwurst - сухая колбаса

Dorsch - навага

Ds, ds – Dose – доза, коробка

Dotter - желток

Dr, dr – Tropfen – капля

drehen - крутить, вращать

Dressing - соус

Druck - давление

drücken - давить, жать, выжимать

dünne - тонкий

dünsten - парить, выпаривать, тушить

durchseihen - процедить

durchziehen lassen - оставить пропитаться

Durch backen - пропекать

Е

Edelpilz - белый гриб, боровик, шампиньон
Ei - яйцо
Eigelb - яичный желток
eindrücken - выдавливать, придавливать
einfärben - окрашивать
einfrieren - замораживать
eingiessen - наливать
einhüllen - закутать, укутать во ч.-л.
einkochen - уваривать, консервировать
einschmelzen - растопить
einschmieren - смазать
einschneiden - надрезать
Eintopf - густой суп
Eiskrem - мороженое
einfetten - смазывать жиром, маргарином
einstreuen - всыпать
Eischnee - взбитые яичные белки
Eis - лед
Eiskalt - ледяной, охлажденный, холодный
Ei/Eier trennen - разделить яйцо на белок и желток
Eiweiss - яичный белок
EL, Eßl - Esslöffel, ca. 1 cl – столовая ложка, приблизительно 10 мл
enthäutet - без кожи
entkernen - вынуть косточки
entsteinen - вынуть косточки
entsteint - без косточек
Erdbeere - клубника
Erbsen - горох
Erdnuss - арахис, земляной орех
erfrischende - освежающий
erhalten - содержать
erlesen - отборный
Ernährung - питание
erwärmen - нагреть
essen - есть, кушать
Essen - еда, трапеза
Estragon - эстрагон
Essig - уксус
Essenz - эссенция
Essl.=Esslöffel - столовая ложка
Evaporieren - выпаривать

F

faul - гнилой, тухлый
Faulbeere - ягода черемухи
Feige - фи́га, инжир
Feinschmecker - гурман
Fenchel - фенхель
Fett - жир
fetten - смазывать жиром, маргарином
feuerfeste - жаропрочный (о посуде)
F.i.d.Tr., F.i.Tr. – Fett in der Trockenmasse – жир твердый
Filet - филе
filetieren - вырезать филе
Fisch - рыба
Fischsuppe - уха, рыбный суп
Fladenbrot - плоский круглый хлеб, лаваш
Flamme - огонь
Flamme klein stellen - уменьшить огонь
FL – Flasche oder 30 ml – бутылка или 30 мл
Fleischklosschen - фрикаделька
Flocken - хлопья
Flunder - речная камбала
Flüssigkeit - жидкость
Flügel - крыло
Frikadelle - котлета, фрикаделька
formen - лепить
frisch - свежий
Frischfolie - плёнка для продуктов
Frühlingzwibel - зелёный лук
Frühstück - завтрак
frühstücken - завтракать
Frucht - фрукт
füllen - наполнить
Füllung - начинка

G

Gabel - вилка
ga: Gallon (ca. 4 l) - приблизительно 4 литра
Garnele - креветка
garnieren - гарнировать, подавать с гарниром
Gebäck - выпечка, печенье
Geflügel - птица
gefüllte - фаршированный
Gehackte - фарш мясной
gelb - жёлтый
Gelbwurz (Kurkuma) - куркума
gelegentlich - время от времени
gemischt - смешанный
Genuss - наслаждение
Gericht - блюдо, кушанье
geschelte - очищено от кожуры
Geschirr - посуда
Geschmack - вкус
Geschnetzeltes - кусочки мяса
Getränk - напиток
gezuckert - сладкий (дополнить уже имеющееся)
Gelatine - желатин
gEL – gestrichener Esslöffel – столовая ложка без горки
gem. – gemahlen – размолоть
Gemüse - овощи
Geräuchert - копченый
gestr. – gestrichen – без горки
getr. = getrockneter - высушенный
Gewürz - пряности
Gezuckert - засахаренный
gießen - полить
Gitter - решетка (для духовки)
Götterspieße - желе
G, g – Gramm – грамм
Graupe - перловка
Gräte - рыба кость
Grieß - манка
gTL – gestrichener Teelöffel – чайная ложка без горки
Glas - стеклянный стакан или банка
glasieren - покрывать глазурью
Glasnudeln - рисовая лапша
Glutamat - усилитель вкуса глютамат натрия
gold - золотой
grillen - готовить на гриле
grob - грубо
grosszügig - щедро
grün - зелёный
Grundlage - основа, база
Grünkohl - вид капусты
Gurke - огурец

Н

Nacken - порубить
Hackfleisch - фарш
Hagebutte - шиповник
Haferflocken - овсяные хлопья
Hähnchen - петушок, цепенек
Hähnchenbrust - куриная грудка
halbieren - разделить пополам
Handmixer - ручной миксер
Hase - заяц
Haselnuss - лесной орех, лещина
Hammelfleisch - баранина
Hauch - немного, чуть-чуть
Hauptgericht - основное блюдо
Hauptmahlzeit - обед
häuten - снимать шкуру
Hecht - щука
Hefe - дрожжи
Heidelbeere - черника
heiss - горячий
hell - светлый
Herd - плита
herausheben - вынимать
Hering - сельдь
herzhaft - вкусно приправлен
Himbeere - малина
Hirse - просо, пшено
hinzufügen - добавить
hinzuschütten - досыпать
Hirsch - олень
hoben - строгать
hochwertig - высококачественный
Holunderbeeren - бузина
Honig - мед
Honigmelone - сорт дыни
Horn - рог, рожок
Hummer - омар, лобстер
Hühnchen - курочка

I

Ingwer - имбирь

Ingwer gemahlen - молотый имбирь

Ж

Johannisbeere - смородина

Joghurt - йогурт

К

Kabeljau - треска
Kaffe - кофе
Kaffebohne - кофе в зёрнах
Kakao - какао
Kakaopulver - какао-порошок
Kandis - леденец
Kaper - каперсы
Kalb-телятина
Lamm-баранина
Kardamon - кардамон
Karotte - морковь
Karpfen - карп
Kartoffeln - картофель
Kartoffelmehl - картофельный крахмал
Kasserolle - сотейник
Käse - сыр
Kekse -печенье
Kern - косточка, ядро
kernlos - без косточек (фрукты)
Kg – Kilogramm – килограмм
Kirsche - вишня
Kirschtomat - сорт очень мелких помидор
klein hacken - мелко порубить
Klops - котлета
knackig - хрустящий
Knoblauchzehe - зубчик чеснока
Knolsellerie - корневой сельдерей
kneten - месить
Knoblauch - чеснок
Knochen - кость
Kn – Knolle – комок, клубень
kochen - готовить
Kochbuch - повареная книга
Kochzeit - время готовки
Kohlroulade - голубцы
Kokosflocken - кокосовые хлопья
Kompott - компот
Konfekt - конфета
Koreander - кориандр
Köstlichkeit - лакомство
Kotelett - котлета отбивная
Kohl - капуста
Kräuter - травы, зелень
Krebs - рак, краб
Kruezkummel - кумин
Krevette - креветка
Kringel - баранка, крендель, завиток
Krokant - грильяж
kross - крохкий
Krumme - мякиш, крошки
Kuchen - пирог
Kugel - шар
Kumin - зира
Kurkuma(Gelbwurz) - куркума
kurz - недолго
Kuvertüre - шоколадная глазурь

Kümmel - тмин

Kürbis - тыква

Kürbiskerne - тыквенные семечки

L

Lachs - лосось

lau - тёплый, тепловатый

Lauch - зеленый лук

lauwarm - чуть тёплый

Lebkuchen - пряник

Leber - печень

Leberwurst - паштет из печени

lecker - вкусный

legen - класть

Leinsaat - льняное семя

Liebstockel (Maggikraut) (Lus(t)stok) - любисток

Linse - чечевица

L, l – Liter – литр

Lg, lg – groß – большой

locker - рыхлый, неплотный

Lohrbeerblatt - лавровый лист

Löffel - ложка

М

Mais - кукуруза
Maismehl/stärke - кукурузный крахмал
Makrele - скумбрия
Malz - солод
Maggikraut (Liebstöckel) - любисток
Mahlzeit - еда, трапеза
Maisflocken - кукурузные хлопья
Maiskolben - кукурузные початки
Maismehl - Кукурузная мука (именно мука, а не крахмал)
Maisstärke - Кукурузный крахмал
Majoran - майоран
Marakuja - маракуйя
marinierte - маринованный
Marmelad - повидло
Marone - каштан
Marzipan - марципан
Meerrettich - хрен
Mehl - мука
Melasse - патока
Melisse - Melissa
Messer - нож
Metzger - мясник
Mehlrung - кляр
Mehlkloß - клёцка
Melone - дыня
Mett -сырая молотая свинина без жира со специями(соль,перец,лук или чеснок)
Milchschokolade - молочный шоколад
mild - мягкий, умеренный (вкус)
Minifrikadelle - фрикаделька
Minze - мята
Milch - молоко
Milchpilz - груздь
Min, min – Minuten – минуты
Mischung - смесь
mitbraten - жарить вместе с чем-либо
Md, md – mittel – средство, способ
mitgaren - тушить вместе с чем-либо
Mohn - мак
Molke - сыворотка
Möhre - морковь
Mohrrübe - морковь
Mühle - мельница
Muskat - мускат
MSP – Messerspitze – кончик ножа
mundgerechte Stücke - небольшие, удобные для еды кусочки
Mürbeteig - песочное тесто

N

nach und nach - постепенно

nachgeben - добавить

Nachgeschmack - привкус

nachgießen - подлить

nachlegen - подложить, добавить

nachsalzen - досолить

nachschütten - досыпать

naschen - смаковать

Natron - сода

Nelke - гвоздика

Nessel - крапива

Nuss - орех

nussig - ореховый

Nudeln - лапша, вермишель

Nudelholz — скалка

O

obendrauf - наверху, сверху

Ofen - духовка

Oregano - орегано

Obst - фрукты

Ofen - духовка

Öl - масло

Ölen- смазывать растительным маслом

Olive - оливка, маслина

Orangeat - апельсиновые цукаты

Р

Panade - панировка
Pasta - макарон. изделия(итал. - общее название)
Pastinake - пастернак
Pangasius - пангасиус, морской язык
Paprika - болгарский перец
Paprika edelsüß - молотая сладкая паприка
Pastete - паштет, пирог
pellen - снимать шелуху, кожу
Pellkartoffel - картофель в мундире
Pelle - шелуха, кожица
Perlgraupen - перловая крупа
Petersilie - петрушка
Pfankuchen - пончик, блин, оладий
Pfannegericht - блюдо на сковороде
Pfeferbüchse - перечница
pfeffern - перчить
Pferd - конь, лошадь
Pflifferlinge - лисички (грибы)
Pflanze - растение
pflaumweiches Ei - яйцо в мешочек
Pfanne - сковорода
Pfannenwender - лопаточка
Pfirsich - персик
Pflanzenöl - растительное масло
Pflaume - слива
Pfefferkörner - черный перец горошком
Pf - Pfund (500 g) – пол кило, 500 грамм
Pilz - гриб
Piment - душистый перец
Pinienkerne - кедровые орешки
Pk, pk, Pck. – Päckchen, (handelsübliche Packung) – пакетик
Pn, pn – Prise – щепотка
Poree - лук-порей
Preselbeere - брусника
Pilz - гриб
Pirogge - пирог
Platte - доска
Pommes frites - картофель фри
Praline - шоколадная конфета
Preiselbeere - брусника (исправить)
pressen - давить
prikelnd - шипучий
Pudderzucker - сахарная пудра
pur - чистый, без примесей
Püree - пюре
Pute - индюшка (исправить)
putzen - мыть
Pudding - пудинг
Puten - индейка
Putenbrust - грудка индейки

Q

Quark - творог

Quitte - айва

R

Radieschen - редис
Raps - рапс
Rapsöl - рапсовое масло
raspeln - тереть на терке
Reibe - тёрка
Reis - рис
Rindfleisch - говядина
Rippen - ребрышки
Rosenkohl - брюссельская капуста
Rosmarin - розмарин
Rotbarsch - морской окунь
Rote Bete - свекла
Rotwein - красное вино
Rübe - репа, свекла
ruhen lassen - оставить в покое, дать постоять
Rühren - мешать, помешивать
Rum - ром
Rustikalbrot - грубый/деревенский хлеб

Rahmsosse - сливочный соус
Rand - рант, край
Rauch - дым
räuchern - коптить
reiben - тереть, Натирать, втирать
reich - обильно, богато
reif - зрелый
Reisepapier - рисовая бумага
reißen - рвать, нарвать
Rezept - рецепт
Riesen - великан
riesen - большой
Ringe - кольца
Roggen - рожь
roh - сырой
Rolle - скалка, ролик, валик
Romanesko - вид цветной капусты
Rosinen - изюм
Rosmarin - розмарин
rösten - жарить, подсушивать
rot - красный
Roulade - рулет
Rucola - руккола (вид салата)
Rührei - яичница-болтунья
rundum - вокруг, кругом
rütteln - трясти, встряхивать

S

Sahnesteif - закрепитель сливок
Sahne - сливки
Saft - сок
Salz - соль
Sardelle - анчоус
Sauce - соус
Sauerampfer - щавель
Sauerkraut - кислая капуста
Säuern - подкислять
saure Sahne - сметана 10%
saure Sahne flüssig - довольно жидкая кремообразная сметана
saure Sahne stichfest - более густая, по консистенции больше похожа на крепкую простоквашу.
Schalotten - лук-шалот
Schälen - очистить, почистить
schatten morellen- консервированная вишня
Schichtkäse - творог
Schinken - ветчина
Schüssel - миска
schlagen - взбивать
Schlagsahne - сливки для взбивания
Schmand - сметана 24%
schmecken - попробовать на вкус
Schmelzkäse - плавленый сыр
Schmoren - тушить
Schneebesen - венчик
Schneiden - резать, нарезать
Schnellkochtopf - скороварка
Scholle - камбала
Schöpfkelle - половник
Schütteln - встряхивать, тряхти
Schwarte - шкура (например, свиная)
Schweinefleisch - свинина
Seehecht - хек
Seelachs - сайда
Sellerie - сельдерей
Semmelbrösel - панировочные сухари
Senf - горчица
Servieren - подавать
Sesam - сезам, кунжут
Sesamsaat - семена кунжута
Sauerteig - закваска
Sieb - сито
sieben - просеивать, процеживать через сито
Sl, sl – Scheibe – круг, ломтик, диск
Sm, sm – klein – маленький
Sonnenblumenkerne - подсолнечные семечки
Spargel - спаржа
Spieß - шампур
Speisestärke - крахмал
Sprotten - шпроты
Steckrübe - брюква
Steinbutt - палтус
Steinpilz - боровик, белый гриб
streuen - посыпать
St, Stk – Stück – кусок
Suppe - суп

süsse Sahne - сливки для взбивания
Süßkirsche - черешня

saftig - сочный
Sahnefestiger - закрепитель сливок
Saitling - оболочка колбасы, сосиски
Salat - салат
Salzkartoffel - варёный картофель
samtig - бархатистый
Sauerkohl - кислая капуста
Sauerung - закваска
Schaf - овца
scharf - острый
Scheibe - ломоть
Schenkel - бедро, ножка (птицы)
Schere - ножницы
Schicht - слой
schichten - укладывать слоями
schlagen - взбить
schmackhaft - вкусный, лакомый
schmelzend - нежный
schichten - укладывать слоями
schmelzen - расплавить, растопить
Schmorbraten - тушёное мясо
Schmorkohl - тушёная капуста
Schmorgemüse - тушёные овощи
Schnitte - ломоть, кусок, пирожное
Schnittlauch - шнитт-лук, лук скорода
schütten - сыпать
schwarz - чёрный
Schwarzpfeffer - чёрный перец
separat - отдельно
separieren - отделять, сепарировать
Sirup - сироп
Sojabohnen - соя - бобы
Sojasouse - соевый соус
sorgfältig - тщательно, точно
sortieren - сортировать
Spätzle - вид макарон. изделий
Speise - пища, еда
Speisekarte - меню
speisen - есть, питаться, кормить
Spezialitet - фирменное блюдо или продукт
Speisesalz - соль пищевая
spiecken - шпиговать
Spiegeleier - яичница-глазунья
spiessen - накалывать на ч.-л.
Spinat - шпинат
Spitze - остриё, кончик, верхушка
Splitter - осколок
Spross - побег, отросток
spülen - полоскать, мыть
Stachelbeere - крыжовник
Stammkartoffel - картофельное пюре
Staugensellerie - стеблевой сельдерей
stecken - втыкать, прокалывать
sterilisieren - стерилизовать
Sternanis - бадьян

Stockschwämmchen - сорт грибов

Streifen - полоски

strudeln - крутить, слегка перемешать

Stücke - кусочки

Sumach - сумах

süßen - подслащивать

T

TB, Tb – Esslöffel – столовая ложка
Tee - чай
Teelöffel - чайная ложка
Tilapia - тилапия
Tintenfisch - кальмар
TK = Tiefkühl - сильно охлажденный
TL, Tl – Teelöffel – чайная ложка
Topf - кастрюля
Tortenguss - заливка для торта
TR, Tr – Tropfen – капля
träufeln - лить по каплям
Ts, ts – Teelöffel – чайная ложка

Tablett - поднос
Tafel - плитка (шоколада)
Teebrett - чайный поднос
teilen - разделить
Teller - тарелка
Thymiane - чабрец (тимьян)
Torte - торт
Tortenguss - желе для покрытия торта
trocken - сухой
trocknen - сушить, сохнуть
tröpfeln - капать, наливать по капле
Truthahn - индюк
Tuhnfisch - тунец
Tupf - точка, горошина

U

überbacken - запечь

überbrühen - ошпарить

überkochen - переварить

Überzug - покрытие

umdrehen - поворачивать

untermischen - подмешать

umhüllen - закрывать, укутывать

umrühren - перемешать

unpaniert - без панировки

üppig - обильно

V

Vanillin Zucker - ванильный сахар

verkneten - замесить

verteilen - разложить

Verzierung - украшение блюд, выпечки

Vanille - ванилин

verdünnen - разбавить

verfeiner - улучшать(качество)

vermischen - перемешать

verschmieren - размазать

verzieren - украшать

virteln - разделить на 4 части

Vorspeise - закуска

vorwärmen - подогреть предварительно

W

Wacholderbeeren - можжевельник (ягоды)
Walnüsse - грецкий орех
Wasser - вода
Wein - вино
Weinbrand - коньяк немецкого производства
Weintrauben - виноград
Weisswein - белое вино
Weizenstärke - пшеничный крахмал
Wels - сом
Wurst - колбаса
Würfel - кубик
würfeln - нарезать кубиками

Wacholder - можжевельник
Waffel - вафля
Waldfrüchte - лесные фрукты, ягоды
wärmen - греть, согревать
waschen - мыть
Wassermilone - арбуз
weggiessen - сливать, выливать
weiß - белый
Weisspfeffer - белый перец
Weizen - пшеница
Weizenmehl - пшеничная мука
wiegen - взвесить
Wild - дичь
wilde - дикий
Wirsing - сорт капусты
Würstchen - сосиска
Wurzel - корень
würzig - пряный, ароматный

Z

Zander - судак
Zerdrücken - раздавить, размять
Zerlassen - распустить на сковороде, растопить
Zimt - корица
Zitronat - цукаты
Zitrone - лимон
Zitronenmelisse - мята лимонная
Zitronenpresse - лимоновыжималка
Zitronenschale - лимонная цедра
Zucker - сахар
zudecken - закрывать
zugeben - добавить
Zunge - язык
Zutaten - ингредиенты
Zwiebel - лук
Zwieback - сухарь

zart - нежный
zaubern - колдовать
Zehe (Knoblauch) - зубчик (чеснока)
zerkleinern - размельчить, раздробить
zerknitten - мять
zerkrümeln - раскрошить
zermahlen - размолоть
zerreiben - растирать (в порошок)
zerschmelzen - растопить
zerschneiden - разрезать
zerstreuen - разбросать
ziehen lassen - дать настояться
Zitronengras - лимонная трава
Zitronensäure - лимонная кислота
Zuckermelone - дыня
zuckern - подслащивать
zugießen - подлить, долить
zulegen - добавить
zupfen - дёргать
zusätzlich - добавочно, дополнительно
zwischen durch essen - есть между основными приёмами пищи

Ассортимент рыбы

Dorsch, Kabeljau - треска

Barsch - окунь

Rotbarsch - морской окунь

Hecht - щука

Seehecht - хек

Lachs - лосось

Seelachs - сайда

Scholle - камбала

Flunder - речная камбала

Steinbutt- палтус

Wels - сом

Makrele - скумбрия

Aal - угорь

Zander - судак

Karpfen - карп

Tilapia - тилапия

Pangasius - пнгасиус, морской язык

Sprotten - шпроты

Hering - сельдь