



Kochen und Zubereitung auf Englisch: wichtige Wörter für Rezepte, Küche und cooking methods

50 Wörter

ENGLISCH	TRANSKRIPTION	ÜBERSETZUNG
cook	/kʊk/	kochen
boil	/bɔɪl/	kochen, siedern
fry	/fraɪ/	braten
bake	/beɪk/	backen
grill	/ɡrɪl/	grillen
roast	/rəʊst/	rösten, braten
steam	/sti:m/	dämpfen
chop	/tʃɒp/	hacken
slice	/slaɪs/	in Scheiben schneiden
cut	/kʌt/	schneiden
mix	/mɪks/	mischen
stir	/stɜː/	rühren
add	/æd/	hinzufügen
heat	/hi:t/	erhitzen
oven	/'ʌvən/	Ofen
pan	/pæn/	Pfanne
pot	/pɒt/	Topf
recipe	/'resəpi/	Rezept
raw	/rɔː/	roh
cooked	/kʊkt/	gekocht
crispy	/'krɪspi/	knusprig
soft	/sɒft/	weich
prepare	/prɪ'peə/	vorbereiten
method	/'meθəd/	Methode

ENGLISCH	TRANSKRPTION	ÜBERSETZUNG
peel	/pi:l/	schälen
grate	/gret/	reiben
whisk	/wɪsk/	verquirlen
knead	/ni:d/	kneten
pour	/pɔ:(r)/	gießen
season	/'si:zən/	würzen
marinate	/'mærineɪt/	marinieren
simmer	/'sɪmə(r)/	köcheln
preheat	/,pri:'hi:t/	vorheizen
melt	/melt/	schmelzen
cool down	/ku:l daʊn/	abkühlen lassen
serve	/sɜ:v/	servieren
drain	/dreɪn/	abtropfen lassen
measure	/'meɪʒə(r)/	abmessen
blend	/blend/	mixen
crush	/krʌʃ/	zerdrücken
spread	/spred/	bestreichen
sprinkle	/'sprɪŋkəl/	bestreuen
deep-fry	/,di:p 'fraɪ/	frittieren
saute	/'səʊteɪ/	anbraten
microwave	/'maɪkrəweɪv/	in der Mikrowelle erhitzen
defrost	/,di:'frɒst/	auftauen
rinse	/rɪns/	abspülen
dice	/daɪs/	würfeln
fold in	/fəʊld ɪn/	unterheben
set aside	/set ə'saɪd/	beiseitestellen

onemoreword ONEMOREWORD

Wörterlernen ist in der App bequemer

Spaced Repetition, Beispiele, Aussprache und intelligente Themenlisten.

onemoreword.app →



Öffnen

ENGLISCH	ÜBERSETZUNG
Fry the onion and add the sauce.	Braten Sie die Zwiebel an und geben Sie die Soße hinzu.
I usually bake vegetables in the oven.	Ich backe Gemüse normalerweise im Ofen.
Boil the pasta for ten minutes.	Kochen Sie die Pasta zehn Minuten lang.
Chop the tomatoes into small pieces.	Hacken Sie die Tomaten in kleine Stücke.
Mix everything well before cooking.	Mischen Sie alles gut vor dem Kochen.
The chicken is fully cooked now.	Das Hähnchen ist jetzt vollständig durchgegart.
Steam the broccoli for a few minutes.	Dämpfen Sie den Brokkoli ein paar Minuten.
Roast the potatoes until they are crispy.	Rösten Sie die Kartoffeln, bis sie knusprig sind.
Heat the pan before you add oil.	Erhitzen Sie die Pfanne, bevor Sie Öl hinzufügen.
I prefer grilled fish to fried fish.	Ich bevorzuge gegrillten Fisch gegenüber gebratenem Fisch.
This recipe is easy to prepare.	Dieses Rezept ist leicht zuzubereiten.
Stir the soup slowly.	Rühren Sie die Suppe langsam um.
First chop the onions and heat the oil.	Zuerst die Zwiebeln schneiden und das Öl erhitzen.
Add the garlic and stir well.	Fügen Sie den Knoblauch hinzu und rühren Sie gut um.
Bake the dish until it turns golden.	Backen Sie das Gericht, bis es goldbraun wird.
Let the soup simmer for a few minutes.	Lassen Sie die Suppe ein paar Minuten köcheln.
Peel the potatoes before you slice them.	Schälen Sie die Kartoffeln, bevor Sie sie schneiden.
This recipe is easy to prepare at home.	Dieses Rezept lässt sich leicht zu Hause zubereiten.
Serve the food while it is still hot.	Servieren Sie das Essen, solange es noch heiß ist.
Stir the sauce until it becomes smooth.	Rühren Sie die Sauce, bis sie glatt wird.

onemoreword ONEMOREWORD

Wörterlernen ist in der App bequemer

Spaced Repetition, Beispiele, Aussprache und intelligente Themenlisten.

onemoreword.app →



Öffnen