

Les verbes de la cuisine

– Français>Hébreu –

abaisser	לרדד
absorber	לספוג
affûter (un couteau)	להשחז (סכין)
aigrir	להחמיץ
ailler	לתבל בשום
allonger la sauce	לדלל רוטב
allumer le feu	להדליק אש
faire du feu	להדליק אש
améliorer	להשביח
amener/porter à ébullition	להביא לרתיחה
aniser	לתבל באניסון/ בכמנון
apprêter	להכין
aromatiser	לבשם
arroser un mets	להרטיב
asperger	להזליף
assaisonner	לתבל
assaisonner une salade	לתבל סלט
barder	לכסות ברצועות שומן חזיר
battre	להקציף
battre en neige	להקציף חלבון
battre les œufs	לטרוף ביצים
beurrer	למרוח בחמאה
blanchir	לחלוט (לטבול כמה דקות במים רותחים)
boire	לשתות
bouillir (faire bouillir)	להרתیح
boulangier	לאפות לחם
braiser	להקטיר
brider une volaille	לקשור עוף
broyer	למעוך
brunir	להשחים מעט
cailler (se)	להפוך לגבינה; להתגרבן

cailler le lait	לגבנן; להחמיץ חלב
caraméliser	לקרמל; לצפות בקרמל; לשזף סוכר
cerner des noix	לקלף אגוזים
chambrier	להחזיק יין בטמפרטורת החדר
chancier	להתעבש
chemiser	לרפד
chemiser	לשמן כלי
chemiser un moule	לדופן תבנית
clarifier	לזקק
clouter	לנעוץ
concasser	לכתוש; לגרוס
congeler	להקפיא
conserver au frais	לשמור בקירור
couper des rondelles de pâte	לקרוץ עיגולי בצק
couper en dés	לחתוך לקוביות
couper en fines tranches	לחתוך פרוסות דקות
couper en gros dés	לחתוך לקוביות גדולות
couper en julienne	לחתוך לרצועות; לחצות לאורך
couper en tranches	לפרוס
couper la pâte	לקרוץ בבצק
couper le vin	למהול יין
cuire	לבשל
cuire à blanc	לאפות עיוורת
cuire à l'étouffée	לבשל בשר/דג/ירקות על אש קטנה
cuire à la vapeur	לאדות
cuire au four	לאפות בתנור
cuire sur feu doux	לבשל על אש קטנה
cuisiner	לבשל
débarrasser la table	להסיר כלי השולחן
déborder	לגלוש
décanter	לשפות
décapsuler	לפתוח בקבוק
décorer	לעטר
décortiquer	לקלף; לבתר
dégeler	להפשיר
dégivrer le frigidaire	להפשיר המקרר
déglacer	להמיס משקעים; להסיר המשקע
déglacer au vin	להסיר משקעים על ידי יין
déglutir	לבלוע

dégorger	להפריש נוזל
dégraisser	לכחוש; להסיר שומן
déguster	לטעום
déguster un mets	ליהנות ממאכל אנין
délarder	להסיר שומן
délayer	לדלל; למהול במים
démouler	להוציא מן התבנית
dénoyauter	לחרצן; להרחיק החרצן
dépouiller	לפשות את העור
dépulper	להסיר ציפה מהפרי
désosser	לסלק עצמות
dessaler	להשרות
dessécher	ליבש
digérer	לעכל
disposer	להניח
dissoudre	להמס
dorer	להזהיב; להשחים; להחרוך בשולי הקדרה
dresser la table	לערוך שולחן
dresser un plat	להכין להגשה
ébarber	לקצץ (דג)
écailler un fruit de mer	לפצח קונכיות; לבקוע צדפות
écailler	לקשקש; להסיר הקשקשים
écaler	לקלף
échauder	לחלוט
écraser	למעוך
écrémer	להסיר קרום החלב; לקפות השמנת
écroûter	להסיר הקרום של-
écumer	להעלות קצף
écumer	לקפות הקצף; להסיר הקצף מ-
édulcorer	להמתיק
effriter	לפורר
égoutter	לסנן
embrocher	לשפד
émietter	לפורר
enfournier	להכניס לתנור
enrober	לעטוף
épaissir	לעבות; להרביך (לעשות סמיך)
épaissir à l'œuf	לעבות עם ביצה; לבייץ
épaissir une sauce	לעבות רוטב בתרביך

épépiner	לגלען
épicer	לתבל
éplucher	לקלף
équeuter	לזנב
étaler	למרוח
étaler la confiture	למרוח בריבה
étendre (allonger avec un liquide)	לדלל
étendre (la pâte)	לרדד בצק
étuver	לאדות
dauber	לאדות
faire des bulles ; bouillonner	להעלות קצף; לבעבע
faire fondre	להמס
faire frire	לטגן
faire la cuisine	לבשל
faire mousser	להקציף
faire revenir dans l'huile	להזהיב בשמן
faire rissoler	לטגן קלות
faire un puits dans la farine	לגמץ (גומה בקמח)
farcir	למלא
fariner	לקמח
fatiguer la salade	לערבב הסלט
ficeler	לכערך
flamber	להבעיר
flamber	להעביר באש ; לשלהב
flamber une volaille	לחרוך עוף
former	ליצור
fouetter	להקפיץ
fraisier	לגולל
frapper le champagne	לקרח השמפניה
frémir	לרחוש
frotter au sel	לשפשף במלח
frotter d'ail des croûtons	לשפשף לחם קלוי עם שום
fumer	לעשן
garnir le fond	לרפד
gélifier	להקפיא; להקריש
glacer	לזגג
glacer au sucre	לזגג בסוכר
goûter	לטעום
graisser	לשמן

gratiner	להקרים
grignoter	לנשנש
griller	לצלות; לקלה
griller (des graines)	לצלות גרעינים
griller de la viande	לצלות בשר
griller du pain	לצלות לחם
hacher	לקצוץ
hacher menu	לקצוץ דק
huiler	לשמן; למרוח בשמן
inciser	לחרוץ
incorporer	לקפל; להבליע
laisser monter (une pâte)	להניח לתפוח
laisser reposer	להניח בצד
larder	לשזור רצועות שומן; לתחוב שומן ב-
lever les filets	להפריד הפילטים (לפלט)
luter	לאטום סיר
macérer	להשרות
mâcher	ללעוס
madérer	להרטיב בין מדר
maintenir au chaud	לשמור במקום חם
malaxer du beurre	לעבד חמאה
malaxer la pate	ללוש
pétrir une pâte	ללוש
manger	לסעוד
déjeuner	לסעוד
casser la croûte	לסעוד
manier	לעבד
mariner	להשרות בתחמיץ
masquer	לצפות ברוטב סמיך
mélanger	לערבב
mettre au four	להכניס לתנור
mettre en conserve	לשמר
mettre en sauce	להגיש ברוטב
mettre le couvert	לערוך שולחן
mieller	למרוח בדבש
mijoter	לבשל באיטיות (על אש קטנה)
laisser mitonner	לתת להתבשל באיטיות
monder	לקלף אגוזים
monter (faire monter la pâte)	להתפוח

monter (pâte)	לתפוח
monter les blancs en neige	להקפיץ החלבונים לקצף נוקשה
mouiller	להוסיף מים; להרטיב
mouliner	לטחון
mousser	להעלות קצף
cuire à petits bouillons	לבעבע
bouillonner	לבעבע
mûrir	להבשיל (פרי)
napper	לפרוש מפה
napper avec la sauce	לצפות ברוטב
paner	לטגן בפירורים
parfumer	לבשם
parsemer	לזרות
peler	לקלף
pimenter	לפלפל; לתבל בפלפלים
piquer la viande avec du lard	למרוח בשר בשומן חזיר
plumer (volaille)	למרוט
pocher	לחלוט; לשלוק
poêler	לטגן קלות; לרברך במחבת
poivrer	לפלפל בפלפל שחור
préchauffer	לחמם מראש
prendre un repas	לסעוד
préprogrammer	לתכנת מראש
rafraîchir	לצנן
râper	לגרר
chauffer	לחמם
réduire (faire réduire)	לאבות
refroidir	לצנן
relever	לתבל קלות
remuer	לבחוש
retirer du feu	להסיר מן האש
rincer	לשטוף
rincer la viande	להדיח בשר
rompre le pain	לבצע לחם
rôtir	לצלול
roussir	להשחים
roussir (brûler)	לחרוך
safraner	לזעפרן; לתבל בזעפרן
saisir	לטגן בשר ברותחין

ébouillanter	לטבול ברותחין
saler	להמליח
saupoudrer	לבזוק
saupoudrer (de sucre)	לזרות אבקת סוכר; לאבק
saurer	לעשן מזון (לשימור)
sauter (faire)	לטגן על אש גבוהה; להקפיץ
sécher	ליבש
séparer le blanc du jaune	להפריד החלבון מן החלמון
sucrer	להמתיק
tamiser	לנפות
tartiner	למרוח
tourner à l'aigre	להחמיץ
trancher	לפרוס
tremper	להשרות
trier	לברר
trousser	לקשור עוף לפני בישול
verser	ליצוק
vinaigrer	לתבל בחומץ

Colette Allouch

Lexicographie français-hébreu-français

Les verbes de la cuisine

Hébreu > Français –

réduire (faire réduire)	לאבות
cuire à la vapeur	לאדות
étuver, dauber	לאדות
luter	לאטום סיר
cuire au four	לאפות בתנור
boulangier	לאפות לחם
cuire à blanc	לאפות עיוורת
saupoudrer	לבזוק
remuer	לבחוש
épaissir à l'œuf	לבייץ
déglutir	לבלוע
mousser ; cuire à petits bouillons ; bouillonner	לבעבע
faire des bulles ; bouillonner	לבעבע
rompre le pain	לבצע לחם
écailler	לבקוע צדפות
trier	לברר
cuire ; cuisiner ; faire la cuisine	לבשל
mijoter, mitonner	לבשל באיטיות
cuire à l'étouffée	לבשל בשר/דג/ירקות על אש קטנה
cuire sur feu doux	לבשל על אש קטנה
aromatiser ; parfumer	לבשם
décortiquer	לבתר
cailler le lait	לגבן; להחמיץ חלב
fraisier	לגולל
déborder	לגלוש
épépiner	לגלען
faire un puits dans la farine	לגמץ (גומה בקמח)
râper	לגרד

concasser	לגרוס
chemiser un moule	לדופן תבנית
étendre (allonger avec un liquide)	לדלל
délayer	לדלל
allonger la sauce	לדלל רוטב
amener/porter à ébullition	להביא לרתיחה
incorporer	להבליע
flamber	להבעיר
mûrir	להבשיל
mettre en sauce	להגיש ברוטב
rincer la viande	להדיח בשר
allumer le feu ; faire du feu	להדליק אש
mouiller	להוסיף מים
démouler	להוציא מן התבנית
dorer	להזהיב
faire revenir dans l'huile	להזהיב בשמן
asperger	להזליף
chambrer	להחזיק יין בטמפרטורת החדר
aigrir ; tourner à l'aigre	להחמיץ
dorer	להחריך בשולי הקדרה
apprêter	להכין
dresser un plat	להכין להגשה
enfourner ; mettre au four	להכניס לתנור
déglacer	להמיס משקעים;
saler	להמליח
dissoudre ; faire fondre	להמס
sucrer ; édulcorer	להמתיק
disposer	להניח
laisser reposer	להניח בצד
laisser monter (une pâte)	להניח לתפוח
déglacer	להסיר המשקע
écumer	להסיר הקצף מ-
écroûter	להסיר הקרום של-
écailler	להסיר הקשקשים
débarrasser la table	להסיר כלי השולחן
retirer du feu	להסיר מהאש
déglacer au vin	להסיר משקעים על ידי יין
dépulper	להסיר ציפה מהפרי
écrémer	להסיר קרום החלב

dégraisser ; délarder	להסיר שומן
flamber	להעביר באש
écumer ; mousser ; faire des bulles ; bouillonner	להעלות קצף
cailler (se)	להפוך לגבינה
séparer le blanc du jaune	להפריד החלבון מן החלמון
lever les filets	להפריד הפילטים
dégorger	להפריש נוזל
dégeler	להפשיר
dégivrer le frigidaire	להפשיר המקרר
braiser	להקטיר
congeler	להקפיא
fouetter	להקפיץ
sauter (faire)	להקפיץ
monter les blancs en neige	להקפיץ החלבונים לקצף
battre ; faire mousser	להקציף
battre en neige	להקציף חלבון
gratiner	להקרים
gélifier	להקריש
épaissir	להרביך (לעשות סמיר)
dénoyauter	להרחיק החרצן
mouiller	להרטיב
madériser	להרטיב בין מדר
arroser un mets	להרטיב תבשיל
bouillir (faire bouillir)	להרתיח
améliorer	להשביח
affûter (un couteau)	להשחז (סכין)
dorer	להשחים
roussir	להשחים
brunir	להשחים מעט
dessaler ; macérer ; tremper	להשרות
mariner	להשרות בתחמיץ
cailler (se)	להתגרבן
chancier	להתעבש
monter (faire monter la pâte)	להתפיח
glacer	לזגג
glacer au sucre	לזגג בסוכר
équeuter	לזנב
safraner	לזעפרן
clarifier	לזקק

parsemer	לזרות
saupoudrer (de sucre)	לזרות אבקת סוכר; לאבק
blanchir ; échauder	לחלוט (לטבול כמה דקות במים רותחים)
chauffer	לחמם
réchauffer	לחמם מחדש
préchauffer	לחמם מראש
couper en julienne	לחצות הירקות לאורך
roussir (brûler)	לחרוך
flamber une volaille	לחרוך עוף
inciser	לחרוץ
dénoyauter	לחרצן
couper en dés	לחתוך לקוביות
couper en gros dés	לחתוך לקוביות גדולות
couper en julienne	לחתוך לרצועות (ירקות)
couper en fines tranches	לחתוך פרוסות דקות
saisir ; ébouillanter	לטבול ברותחין
faire frire	לטגן
paner	לטגן בפירורים
sauter (faire)	לטגן על אש גבוהה
poêler ; faire rissoler	לטגן קלות
mouliner	לטחון
déguster ; goûter	לטעום
battre les œufs	לטרוף ביצים
sécher ; dessécher	ליבש
déguster un mets	ליהנות ממאכל אנין
verser	ליצוק
former	ליצור
dégraissier	לכחוש
barder	לכסות ברצועות שומן חזיר
ficeler	לכעך
concasser	לכתוש
malaxer ; pétrir une pâte	ללוש
mâcher	ללעוס
délayer à l'eau	למהול במים
couper le vin	למהול יין
farcir	למלא
broyer ; écraser	למעוך
tartiner	למרוח
mieller	למרוח בדבש

beurrer	למרוח בחמאה
étaler la confiture	למרוח בריבה
huiler	למרוח בשמן
piquer la viande avec du lard	למרוח בשר בשומן חזיר
plumer (volaille)	למרוט
essuyer	לנגב
clouter	לנעוץ
tamiser	לנפות
grignoter	לנשנש
désosser	לסלק עצמות
égoutter	לסנן
manger, déjeuner, casser la croûte ; prendre un repas	לסעוד
absorber	לספוג
manier	לעבד
malaxer du beurre	לעבד חמאה
épaissir	לעבות
épaissir à l'œuf	לעבות עם ביצה
épaissir une sauce	לעבות רוטב בתרביך
enrober	לעטוף
décorer	לעטר
digérer	לעכל
mélanger	לערבב
fatiguer la salade	לערבב הסלט
dresser la table ; mettre le couvert	לערוך שולחן
fumer	לעשן
saurer	לעשן מזון (לשימור)
effriter ; émietter	לפורר
lever les filets	לפלט
poivrer	לפלפל (בפלפל שחור/לבן)
pimenter	לפלפל בפלפלים
écailler	לפצח קונכיות
trancher ; couper en tranches	לפרוס
napper	לפרוש מפה
dépouiller	לפשות את העור
décapsuler	לפתוח בקבוק
rôtir	לצלול
griller	לצלול
griller de la viande	לצלול בשר
griller (des graines)	לצלול גרעינים

griller du pain	לצלול לחם
refroidir ; rafraîchir	לצנן
caraméliser	לצפות בקרמל
napper avec la sauce	לצפות ברוטב
masquer	לצפות ברוטב סמיך
griller	לקלה
écaler ; éplucher ; décortiquer	לקלף
cerner des noix	לקלף אגוזים
peeler	לקלף פרי / ירק
monder	לקלף שקדים
fariner	לקמח
écumer	לקפות הקצף
écrémer	לקפות השמנת
incorporer	לקפל
hacher	לקצוץ
hacher menu	לקצוץ דק
ébarber	לקצץ (דג)
couper la pâte	לקרוץ בבצק
couper des rondelles de pâte	לקרוץ עיגולי בצק
frapper le champagne	לקרח השמפניה
caraméliser	לקרמל
brider une volaille	לקשור עוף
trousser	לקשור עוף לפני בישול
écailler	לקשקש
poêler	לרבוך במחבת
abaïsser	לרדד
étendre (la pâte)	לרדד בצק
frémir	לרחוש
chemiser ; garnir le fond	לרפד
larder	לשזור רצועות שומן
caraméliser	לשזף סוכר
rincer	לשטוף
flamber	לשלהב
pocher	לשלוק
maintenir au chaud	לשמור במקום חם
conserver au frais	לשמור בקירור
graisser	לשמן
chemiser	לשמן כלי
mettre en conserve	לשמר

embrocher	לשפד
décanter	לשפות
frotter au sel	לשפשף במלח
frotter d'ail des croûtons	לשפשף לחם קלוי עם שום
boire	לשתות
toast (porter un toast)	לשתות לחיים
assaisonner ; épicer	לתבל
aniser	לתבל באניסון/ בכמנון
safraner	לתבל בזעפרן
vinaigrer	לתבל בחומץ
pimenter	לתבל בפלפלים
ailler	לתבל בשום
assaisonner une salade	לתבל סלט
relever	לתבל קלות
larder	לתחוב שומן ב-
préprogrammer	לתכנת מראש
monter (pâte)	לתפוח