
ANGLAIS PRATIQUE

Outils, Ustensiles, Appareils, etc. : voir la [liste des articles de cette rubrique](#)

Outils, ustensiles, appareils, etc. pour la cuisine et la salle à manger **Kitchen and dining room tools, utensils, appliances, etc.**

Les **tableaux de vocabulaire** (non exhaustifs !) ci-dessous devraient aider à trouver la bonne **traduction en anglais de quelques termes français relatifs à des outils, ustensiles, appareils, etc. et à leur usage** dans le domaine couvert par cet article, ainsi que la traduction de quelques termes apparentés.

NB : pour le vocabulaire relatif aux **meubles de cuisine et de salle à manger**, voir sur ce site l'article au bout du lien suivant : [Meubles, etc.](#)

Des **notes** sont fournies après la série de tableaux. Les **liens contextuels** apparaissant sous certaines entrées des tableaux permettent de **passer d'un terme à un autre** dans les tableaux et/ou d'**accéder directement aux notes associées**.

Les tableaux et les notes ne sont pas destinés à être parcourus du début à la fin mais il peut tout de même être intéressant de le faire !

La **table des matières** ci-dessous permet d'accéder directement aux différentes parties de cet article. (Les termes français sont généralement classés dans les tableaux par ordre alphabétique de leur mot le plus significatif).

NB : une manière commode de **localiser un mot ou une expression dans les tableaux ou les notes**, en particulier pour les termes en anglais, consiste à utiliser la fonction de **recherche locale ou recherche dans la page** de votre navigateur (raccourci Windows : « Ctrl F » ; raccourci macOS : « Commande/Pomme F »).

(Pour **contribuer à l'enrichissement de cet article**, envoyez-moi vos remarques, suggestions et questions à l'adresse suggérée par ceci : « neil.arobase@minkley.com ».
Merci !)

[>> Retour au début de l'article](#)

Table des matières | **Table of contents**

[>> Outils, etc. pour la cuisine et la salle à manger](#) :

[>>>> index alphabétique](#) : [a](#) | [b](#) | [c](#) | [d-e](#) | [f](#) | [g-l](#) | [m-o](#) | [p](#) | [q-r](#) | [s](#) | [t-u](#) | [v-z](#)

[>> Usage des outils, etc. pour la cuisine et la salle à manger](#) :

[>>>> index alphabétique](#) : [a-b](#) | [c](#) | [d](#) | [e](#) | [f](#) | [g](#) | [h-m](#) | [n-r](#) | [s-z](#)

[>> Notes](#) :

[>>>> basting](#) | [beurre](#) | [blanchiment](#) | [bol](#) | [back/front burner](#)

[>>>> cookie](#) | [cuiller](#) | [cuisine](#) | [four](#) | [frites](#) | [mesure](#) | [œufs](#)

[>>>> du pain sur la planche](#) | [panier à salade](#) | [pots and pans](#)

[>>>> serpillière](#) | [soucoupe](#) | [viande](#) | [Xware](#)

[>> Autres articles à voir](#)

>> [Retour au début de la table des matières](#)

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés
Tools, utensils, appliances and related terms

Termes français (a-b)	English terms
un adoucisseur d'eau	a water softener
une aiguière	a ewer
>> Voir aussi « cruche » >> Voir aussi « pot »	
un aiguisoir	a knife sharpener
>> Voir aussi « aiguisage, aiguiser »	
l'argenterie	the silverware (invariable; 1 item = a piece of silverware)
>> Voir aussi « couvert(s) » >> Voir les notes « Xware »	
une assiette	a plate
>> Voir aussi « dessous-d'assiette » >> Voir aussi « manger » >> Voir la note « du pain sur la planche »	
une assiette en carton	a paper plate
une assiette à dessert	a dessert plate
une assiette en étain	a pewter plate
une assiette en plastique	a plastic plate
une assiette en porcelaine	a porcelain plate a china plate a bone china plate
une assiette à soupe une assiette creuse	a soup plate
un attendrisseur de viande	GB & US: a meat tenderizer GB & US: a meat mallet GB & US: a meat pounder GB: a meat tenderiser
>> Voir aussi « attendrir, attendrissement » >> Voir les notes « viande »	
un autocuiseur une cocotte-minute	a pressure cooker
>> Voir aussi « mijoteuse »	

>> [Retour au début du tableau « Outils, etc. \(a\) »](#)

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite

Tools, utensils, appliances and related terms - continued

Termes français (b)	English terms
un bac à glaçons	an ice-cube tray
>> Voir aussi « seau à glace »	
des baguettes (chinoises)	chopsticks
un bain-marie	GB & US: a bain-marie US: a double boiler
>> Voir aussi « cuire, cuisson »	
une balance (de cuisine)	(kitchen) scales
>> Voir aussi « pesée, peser »	
un balai	a broom
un balai éponge	a squeegee mop
un balai à franges un balai-serpillière	a mop
>> Voir aussi « serpillière » >> Voir les notes « serpillière »	
une balayette	a brush
>> Voir aussi « pelle à poussière »	
un ballon (verre)	a balloon glass
>> Voir aussi « verre »	
un barbecue	a barbecue (abbreviation: BBQ)
>> Voir aussi « grillage, griller »	
une barquette (de fruits)	GB & US: a small basket GB: a punnet
>> Voir aussi « panier »	
un batteur un fouet	a whisk
un batteur électrique	an electric whisk
>> Voir aussi « battage, battre » >> Voir aussi « fouettage, fouetter »	

la batterie de cuisine une batterie de cuisine	the pots and pans the set of pots and pans a set of pots and pans
une batterie de cuisine en acier inoxydable une batterie de cuisine en inox	a set of stainless-steel pots and pans
une batterie de cuisine en aluminium	GB: a set of aluminium pots and pans US: a set of aluminum pots and pans
une batterie de cuisine en cuivre	a set of copper pots and pans
une batterie de cuisine émaillée	GB: a set of enamelled pots and pans US: a set of enameled pots and pans
une batterie de cuisine en fonte	a set of cast-iron pots and pans
>> Voir aussi « casserole » >> Voir aussi « cocotte » >> Voir aussi « marmite » >> Voir aussi « poêle à frire » >> Voir les notes « pots and pans »	
un bavoir	a bib
>> Remonter au début du tableau	
un beurrier	a butter dish
>> Voir aussi « couteau à beurre » >> Voir les notes « beurre »	
un biberon	a baby bottle
>> Voir aussi « chauffe-biberon »	
une boîte (pour le café, la farine, le sucre, etc.)	a canister
une boîte à biscuits une boîte à gâteaux secs	GB: a biscuit box US: a cookie box
>> Voir aussi « pot à biscuits » >> Voir les notes « cookie »	
une boîte à pain	GB: a bread bin US: a breadbox
>> Voir aussi « huche à pain »	
une boîte à thé	a tea caddy (plural: tea caddies)
un bocal	a jar
>> Voir aussi « cruche » >> Voir aussi « pot »	
un bol	a bowl

>> Voir aussi « rince-doigts » >> Voir aussi « saladier » >> Voir les notes « bol »	
un bol à céréales	a cereal bowl
un bol à fruits	a fruit bowl
>> Voir aussi « compotier » >> Voir aussi « corbeille à fruits »	
un bol à soupe	a soup bowl
un bol à sucre	a sugar bowl
>> Voir aussi « sucrier »	
un bouchon (en liège)	a cork
>> Voir aussi « tire-bouchon »	
un bouchon (en plastique ou verre)	a stopper
une bouilloire	a kettle
une bouilloire électrique	an electric kettle
>> Voir aussi « bouillir, faire bouillir »	
une boule à thé	a tea ball
>> Voir aussi « infuseur à thé »	
une bouteille	a bottle
>> Voir aussi « dessous-de-bouteille » >> Voir aussi « flacon, flasque »	
une broche (à rôti)	a spit
une brochette	a skewer
une brosse	a brush
une brosse à bouteille un écouvillon un goupillon	a bottle brush
>> Voir aussi « brossage, brosser »	
un broyeur de cuisine un broyeur de déchets alimentaires un broyeur d'évier	GB: a waste disposal unit US: a garbage disposal unit
un brûleur	a burner
>> Voir aussi « cuisinière » >> Voir les notes « back/front burner »	
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (b) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite

Tools, utensils, appliances and related terms - continued

Termes français (c)	English terms
une cafetière (appareil)	a coffee maker
une cafetière (récipient)	a coffee pot
>> Voir aussi « machine à café » >> Voir aussi « moulin à café »	
une carafe	a carafe
une carafe à vin	a decanter
un casse-noisettes un casse-noix	GB & US: a nutcracker GB: nutcrackers
une casserole	a pan a saucepan
une casserole en acier inoxydable une casserole en inox	a stainless-steel pan a stainless-steel saucepan
une casserole anti-adhésive	a non-stick pan a non-stick saucepan
une casserole en aluminium	GB: an aluminium pan GB: an aluminium saucepan US: an aluminum pan US: an aluminum saucepan
une casserole en cuivre	a copper pan a copper saucepan
une casserole émaillée	GB: an enameled pan GB: an enameled saucepan US: an enameled pan US: an enameled saucepan
une casserole en fonte	a cast-iron pan a cast-iron saucepan
>> Voir aussi « batterie de cuisine » >> Voir aussi « cocotte » >> Voir aussi « marmite » >> Voir aussi « poêle à frire » >> Voir les notes « pots and pans »	
des ciseaux une paire de ciseaux	scissors a pair of scissors

des ciseaux de cuisine une paire de ciseaux de cuisine	kitchen shears a pair of kitchen shears
>> Remonter au début du tableau	
un chauffe-biberon	a (baby) bottle warmer
>> Voir aussi « biberon »	
un chauffe-plat	a dish warmer
>> Voir aussi « réchaud de table »	
un chemin de table	a table runner
un chiffon	a cloth a rag
>> Voir aussi « essuyage, essuyer »	
un chinois	a conical strainer
>> Voir aussi « passoire »	
une chope (pour la bière)	a beer mug a tankard
une chope en étain (pour la bière)	a pewter beer mug a pewter tankard
>> Voir aussi « grande tasse »	
une cocotte	a casserole a casserole dish a pot
une cocotte en acier inoxydable une cocotte en inox	a stainless-steel casserole a stainless-steel casserole dish a stainless-steel pot
une cocotte en aluminium	GB: an aluminium casserole GB: an aluminium casserole dish GB: an aluminium pot US: an aluminum casserole US: an aluminum casserole dish US: an aluminum pot
une cocotte en cuivre	a copper casserole a copper casserole dish a copper pot
une cocotte émaillée	GB: an enameled casserole GB: an enameled casserole dish GB: an enameled pot US: an enameled casserole US: an enameled casserole dish US: an enameled pot
une cocotte en fonte	a cast-iron casserole a cast-iron casserole dish a cast-iron pot

une cocotte-minute un autocuiseur	a pressure cooker
>> Voir aussi « batterie de cuisine » >> Voir aussi « casserole » >> Voir aussi « marmite » >> Voir aussi « mijoteuse » >> Voir les notes « pots and pans »	
un compotier (à compote)	a compote dish
un compotier (à fruits)	a fruit bowl
>> Voir aussi « bol à fruits »	
>> Remonter dans le tableau >> Retour à la table des matières	
un congélateur	GB & US: a freezer GB: a deep-freeze US: a deep-freezer
un congélateur (dans un réfrigérateur)	a freezer compartment
>> Voir aussi « frigo » >> Voir aussi « réfrigérateur » >> Voir aussi « sac de congélation » >> Voir aussi « congélation, congeler »	
un coquetier	an egg cup
>> Voir les notes « œufs »	
une corbeille à fruits	a fruit basket
>> Voir aussi « bol à fruits »	
une corbeille à pain	a bread basket
>> Voir aussi « planche à pain »	
une coupe (à champagne, etc.)	a coupe glass
>> Voir aussi « verre » >> Voir aussi « coupe, couper »	
un coupe-œuf	an egg slicer
>> Voir aussi « coupe, couper » >> Voir les notes « œufs »	
un couscoussier	a couscous steamer
un couteau	a knife (plural: knives)
>> Voir aussi « couverts » >> Voir aussi « planche à découper »	

>> Voir aussi « porte-couteau » >> Voir aussi « coupe, couper » >> Voir aussi « découpage, découper »	
un couteau en acier inoxydable un couteau en inox	a stainless-steel knife (plural: stainless-steel knives)
un couteau en argent	a silver knife (plural: silver knives)
un couteau en céramique	a ceramic knife (plural: ceramic knives)
un couteau à beurre	a butter knife (plural: butter knives)
>> Voir aussi « beurrier » >> Voir aussi « beurrage, beurrer »	
un couteau de boucher	a butcher's knife (plural: butcher's knives)
un couteau de cuisine	a kitchen knife (plural: kitchen knives)
un couteau à découper la viande	a carving knife (plural: carving knives)
>> Voir aussi « découpage, découper » >> Voir les notes « viande »	
un couteau à désosser	a boning knife (plural: boning knives)
>> Voir aussi « désossement, désosser »	
un couteau électrique	an electric knife an electrical knife (plural: electric(al) knives)
un couteau économe un économe	a peeler
un couteau à éplucher	a peeling knife (plural: peeling knives)
>> Voir aussi « couteau à peler » >> Voir aussi « économe » >> Voir aussi « éplucheur » >> Voir aussi « épluchage, éplucher » >> Voir aussi « pelage, peler »	
un couteau à fileter	a fillet knife (plural: fillet knives) a filleting knife (plural: filleting knives)
>> Voir aussi « filetage, fileter »	

>> Remonter dans le tableau >> Retour à la table des matières	
un couteau à fromage	a cheese knife (plural: cheese knives)
un couteau à huîtres	an oyster knife (plural: oyster knives)
un couteau à pain	a bread knife (plural: bread knives)
un couteau à peler	a peeling knife (plural: peeling knives)
un couteau à peler (les fruits)	a paring knife (plural: paring knives)
>> Voir aussi « couteau économe » >> Voir aussi « couteau à éplucher » >> Voir aussi « économe » >> Voir aussi « éplucheur » >> Voir aussi « épluchage, éplucher » >> Voir aussi « pelage, peler »	
un couteau à poisson	a fish knife (plural: fish knives)
un couteau-scie	a serrated knife (plural: serrated knives)
un couteau à steak	a steak knife (plural: steak knives)
un couvercle (qui se pose)	a lid
un couvercle (qui se visse)	a screw top
un couvert (un couteau, une fourchette (et une cuiller/cuillère))	a knife and fork (and spoon)
les couverts (couteaux, fourchettes (et cuillers/cuillères))	GB & US: the knives and forks (and spoons) GB & US: the cutlery (invariable; 1 item = a piece of cutlery) US: the flatware (invariable; 1 item = a piece of flatware)
>> Voir aussi « couteau » >> Voir aussi « cuiller, cuillère » >> Voir aussi « fourchette » >> Voir aussi « vaisselle » >> Voir aussi « manger » >> Voir les notes « Xware »	
des couverts en acier inoxydable des couverts en inox	GB & US: stainless-steel knives and forks (and spoons)

	<p>GB & US: stainless-steel cutlery (invariable; 1 item = a piece of stainless-steel cutlery)</p> <p>US: stainless-steel flatware (invariable; 1 item = a piece of stainless-steel flatware)</p>
des couverts en argent	<p>GB & US: silver knives and forks (and spoons)</p> <p>GB & US: silver cutlery (invariable; 1 item = a piece of silver cutlery)</p> <p>US: silver flatware (invariable; 1 item = a piece of silver flatware)</p>
>> Voir aussi « argenterie »	
des couverts en plastique	<p>GB & US: plastic knives and forks (and spoons)</p> <p>GB & US: plastic cutlery (invariable; 1 item = a piece of plastic cutlery)</p> <p>US: plastic flatware (invariable; 1 item = a piece of plastic flatware)</p>
un couvert de service	a server
>> Voir aussi « service, servir »	
un couvre-théière	<p>GB: a tea cosy</p> <p>US: a tea cozy</p>
>> Voir aussi « théière »	
une cruche	<p>GB & US: a jug</p> <p>US: a pitcher</p>
>> Voir aussi « aiguière » >> Voir aussi « bocal » >> Voir aussi « pot »	
>> Remonter dans le tableau >> Retour à la table des matières	
une cuiller une cuillère	a spoon
>> Voir aussi « couverts »	
une cuiller en argent une cuillère en argent	a silver spoon
>> Voir la note « cuiller »	
une cuiller en acier inoxydable une cuillère en acier inoxydable une cuiller en inox une cuillère en inox	a stainless-steel spoon
une cuiller en bois une cuillère en bois	a wooden spoon
une cuiller en plastique une cuillère en plastique	a plastic spoon

une cuiller à café une cuillère à café	a coffee spoon a coffeespoon
une cuiller à cocktail ou à soda une cuillère à cocktail ou à soda	a swizzle stick
une cuiller à dessert une cuillère à dessert	a dessert spoon a dessertspoon
une cuiller à glace une cuillère à glace	an ice-cream scoop
une cuiller-mesure une cuillère-mesure	a measuring spoon
>> Voir les notes « mesure »	
une cuiller de service une cuillère de service	GB: a tablespoon US: a serving spoon
une cuiller de service perforée une cuillère de service perforée	GB: a slotted tablespoon US: a slotted serving spoon
>> Voir aussi « service, servir »	
une cuiller à soda ou à cocktail une cuillère à soda ou à cocktail	a swizzle stick
une cuiller à soupe une cuillère à soupe	GB: a soup spoon US: a tablespoon
une cuiller à sucre une cuillère à sucre	a sugar spoon
une cuiller à thé une cuillère à thé	a tea spoon a teaspoon
un cuiseur à riz	a rice cooker
une cuisinière (four et plaque de cuisson)	GB & US: a stove GB & US: a cooker US: a cooking range US: a range
une cuisinière électrique (four et plaque de cuisson)	GB & US: an electric stove GB & US: an electric cooker US: an electric cooking range US: an electric range
une cuisinière à gaz (four et plaque de cuisson)	GB & US: a gas stove GB & US: a gas cooker US: a gas cooking range US: a gas range
une cuisinière mixte (four et plaque de cuisson)	GB & US: a combined gas and electric stove GB & US: a combined gas and electric cooker US: a combined gas and electric cooking range US: a combined gas and electric range

>> Voir aussi « brûleur » >> Voir aussi « cuire, cuisson » >> Voir les notes « cuisine »	
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (c) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite

Tools, utensils, appliances and related terms - continued

Termes français (d-e)	English terms
une dénoyauteuse	GB & US: a fruit pitter GB: a fruit stoner
>> Voir aussi « dénoyautage, dénoyauter »	
un dessous-d'assiette	a place mat
un dessous-de-bouteille	a bottle coaster
un dessous-de-plat (en bois, faïence, tissus ou vannerie)	GB & US: a mat GB: a table mat
un dessous-de-plat (en métal)	a trivet
un dessous-de-plat (à pieds)	a table stand
un dessous-de-verre	a coaster
>> Voir aussi « assiette » >> Voir aussi « bouteille » >> Voir aussi « napperon » >> Voir aussi « plat » >> Voir aussi « set de table » >> Voir aussi « verre »	
un distributeur de liquide vaisselle	a dishwashing liquid dispenser
>> Voir aussi « faire la vaisselle » >> Voir aussi « lavage de la vaisselle » >> Voir aussi « laver la vaisselle »	
un distributeur de savon	a soap dispenser
une douille (pour poche à douille)	a nozzle
>> Voir aussi « poche à douille, poche pâtissière »	
un économe un couteau économe	a peeler

>> Voir aussi « couteau à éplucher » >> Voir aussi « couteau à peler » >> Voir aussi « éplucheur » >> Voir aussi « épluchage, éplucher » >> Voir aussi « pelage, peler »	
un écouvillon un goupillon une brosse à bouteille	a bottle brush
une écumoire	a skimmer a skimming ladle
>> Voir aussi « écumage, écumer »	
>> Remonter au début du tableau	
un égouttoir	GB: a draining board US: a drainboard
>> Voir aussi « égouttage, égoutter »	
un emporte-pièce	a pastry cutter
>> Voir aussi « forme à biscuits »	
un entonnoir	a funnel
une épépineuse	a seed remover
>> Voir aussi « épépinage, épépiner »	
un éplucheur	a peeler
>> Voir aussi « couteau économe » >> Voir aussi « couteau à peler » >> Voir aussi « économe » >> Voir aussi « épluchage, éplucher » >> Voir aussi « pelage, peler »	
une éponge	a sponge
>> Voir aussi « essuyage, essuyer »	
une essoreuse à salade	a salad spinner
>> Voir aussi « panier à salade » >> Voir aussi « essorage, essorer »	
de l'essuie-tout (en rouleau)	GB: kitchen paper GB: kitchen roll GB: kitchen towel US: paper towel
une feuille d'essuie-tout	GB: a sheet of kitchen paper GB: a sheet of kitchen roll GB: a sheet of kitchen towel US: a sheet of paper towel
>> Voir aussi « essuyage, essuyer »	
un évier	a sink

un évier à un bac un évier à deux bacs	a single sink a double sink
un extracteur de jus	GB: a juice extractor US: a juicer
>> Voir aussi « presse-agrumes »	
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (d-e) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite **Tools, utensils, appliances and related terms - continued**

Termes français (f)	English terms
un faitout un fait-tout	a stewpot
un fil à beurre un fil à couper le beurre	a butter wire
>> Voir les notes « beurre »	
un fil à fromage	a cheese wire
du film alimentaire du papier film	GB: cling film US: cling wrap US: food wrap US: plastic wrap
>> Voir aussi « papier aluminium, papier sulfurisé »	
un filtre	a filter
un filtre à café	a coffee filter
un flacon	a small bottle
un flacon (pour l'huile, le vinaigre, etc.)	a cruet (for oil, vinegar, etc.)
>> Voir aussi « bouteille » >> Voir aussi « service à condiments »	
une flasque (petit flacon plat)	a flask
une flûte (à champagne, etc.)	a flute
>> Voir aussi « verre »	
une forme à biscuits une forme à gâteaux secs	GB: a biscuit cutter US: a cookie cutter

>> Voir aussi « emporte-pièce » >> Voir les notes « cookie »	
un fouet un batteur	a whisk
>> Voir aussi « fouettage, fouetter » >> Voir aussi « battage, battre »	
un four	an oven
>> Voir la note « four »	
un four autonettoyant	a self-cleaning oven
un four à chaleur tournante	a convection oven a fan oven a fan-assisted oven
un four électrique	an electric oven
un four à gaz	a gas oven
un four grille-pain	a toaster oven
un four à micro-ondes	a microwave oven
un four rôtissoire une rôtissoire	a roaster oven a roasting oven a rotisserie
>> Voir aussi « cuire, cuisson »	
>> Remonter au début du tableau	
une fourchette	a fork
>> Voir aussi « couverts »	
une fourchette en acier inoxydable une fourchette en inox	a stainless-steel fork
une fourchette en argent	a silver fork
une fourchette en bois	a wooden fork
une fourchette en plastique	a plastic fork
une fourchette à 2 dents une fourchette à deux dents	a 2-pronged fork a two-pronged fork
une fourchette à 3 dents une fourchette à trois dents	a 3-pronged fork a three-pronged fork
une fourchette à apéritif	an appetizer fork
une fourchette à cocktail	a cocktail fork
une fourchette à crustacés	a shellfish fork
une fourchette à dessert	a dessert fork
une fourchette à escargots	an escargot fork a snail fork

une fourchette à gâteau	a cake fork
une fourchette à huîtres	an oyster fork
une fourchette à salade	a salad fork
une fourchette à poisson	a fish fork
une fourchette de service	a serving fork
>> Voir aussi « service, servir »	
un frigo un réfrigérateur	a fridge a refrigerator
>> Voir aussi « congélateur » >> Voir aussi « réfrigération, réfrigérer »	
une friteuse	GB: a chip pan GB & US: a French fryer
>> Voir aussi « poêle à frire » >> Voir les notes « frites »	
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (f) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite **Tools, utensils, appliances and related terms - continued**

Termes français (g-l)	English terms
des gants de four des gants isolants	oven gloves oven mitts
>> Voir aussi « manicle, manique »	
des gants de ménage	rubber gloves
un gobelet	a tumbler
un gobelet en carton	a paper cup
un gobelet en plastique	a plastic cup
>> Voir aussi « verre »	
un goupillon un écouvillon une brosse à bouteille	a bottle brush
un gril (partie de four qui dirige la chaleur vers le bas)	GB: a grill US: a broiler
un gril (posé au-dessus de la source de chaleur)	a grill

un grille-pain	a toaster
>> Voir aussi « grillage, griller »	
un hachoir (appareil pour la viande)	GB: a mincer US: a meat grinder
un hachoir (couteau)	a chopper
>> Voir aussi « planche à hacher » >> Voir aussi « hachage, hacher » >> Voir les notes « viande »	
une hotte	a hood
une hotte aspirante	an extractor hood an exhaust hood
une huche à pain	GB: a tall bread bin that stands on the floor US: a tall breadbox that stands on the floor
>> Voir aussi « boîte à pain »	
un infuseur à thé	a tea infuser
>> Voir aussi « boule à thé » >> Voir aussi « passoire » >> Voir aussi « infuser, infusion »	
un laminoir (à pâte)	a dough roller press
un lave-vaisselle	a dishwasher
>> Voir aussi « vaisselle » >> Voir aussi « lavage de la vaisselle » >> Voir aussi « laver la vaisselle »	
un légumier	a vegetable dish
un livre de cuisine	a cookbook
un livre de recettes	a recipe book
>> Voir aussi « recette »	
une louche	a ladle

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (g-l) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite

Tools, utensils, appliances and related terms - continued

Termes français (m-o)	English terms
une machine à café	a coffee machine

>> Voir aussi « cafetière » >> Voir aussi « moulin à café »	
une machine à glaçons	an ice-cube machine an ice-cube maker an ice maker
>> Voir aussi « seau à glace »	
une machine à thé	a tea machine
>> Voir aussi « théière »	
une mandoline de cuisine	a mandoline slicer
>> Voir aussi « coupe, couper »	
une manicle une manique	a pot holder
>> Voir aussi « gants de four, gants isolants »	
une marmite (pour ragoût)	a casserole a casserole dish
une marmite (pour soupe)	a soup pot
une marmite en acier inoxydable une marmite en inox (pour ragoût)	a stainless-steel casserole a stainless-steel casserole dish
une marmite en acier inoxydable une marmite en inox (pour soupe)	a stainless-steel pot
une marmite en aluminium (pour ragoût)	GB: an aluminium casserole GB: an aluminium casserole dish US: an aluminum casserole US: an aluminum casserole dish
une marmite en aluminium (pour soupe)	GB: an aluminium soup pot US: an aluminum soup pot
une marmite en cuivre (pour ragoût)	a copper casserole a copper casserole dish
une marmite en cuivre (pour soupe)	a copper soup pot
une marmite émaillée (pour ragoût)	GB: an enameled casserole GB: an enameled casserole dish US: an enameled casserole US: an enameled casserole dish
une marmite émaillée (pour soupe)	GB: an enameled soup pot US: an enameled soup pot
une marmite en fonte (pour ragoût)	a cast-iron casserole a cast-iron casserole dish

une marmite en fonte (pour soupe)	a cast-iron soup pot
>> Voir aussi « batterie de cuisine » >> Voir aussi « casserole » >> Voir aussi « cocotte » >> Voir les notes « pots and pans »	
un mélangeur à pâtisserie	a dough blender a pastry blender
une mesure	a measure
une mesure à cocktail	a cocktail jigger
une mijoteuse	a slow cooker
>> Voir aussi « autocuiseur » >> Voir aussi « cocotte » >> Voir aussi « faire mijoter » >> Voir aussi « mijotage, mijoter »	
>> Remonter au début du tableau	
un minuteur	a timer
un mixeur (bateur)	a mixer
un mixeur (broyeur)	GB & US: a blender GB: a liquidizer
un mortier	a mortar
>> Voir aussi « pilon »	
un moule	GB: a tin US: a pan
un moule à cake	GB: a loaf tin US: a loaf pan
un moule à gâteau	GB: a cake tin US: a cake pan
un moule à gaufre	a waffle iron
un moule à gelée	GB: a mould US: a mold
un moule à tarte	GB: a pie dish US: a pie pan
un moulin à café	a coffee grinder a coffee mill
>> Voir aussi « cafetière » >> Voir aussi « machine à café »	
un moulin à poivre	a pepper mill

>> Voir aussi « poivrier » >> Voir aussi « poivrage, poivrer »	
un moulin à sel	a salt mill
>> Voir aussi « saleron, salière » >> Voir aussi « salage, saler »	
>> Voir aussi « moudre, mouture »	
une nappe	a tablecloth
un napperon (en papier ou tissus)	a doily (plural: doilies)
un napperon (pour assiette et couverts)	a place mat
>> Voir aussi « dessous-d'assiette » >> Voir aussi « set de table »	
un ouvre-boîtes	GB & US: a can opener GB: a tin opener
un ouvre-boîtes électrique	GB & US: an electric can opener GB: an electric tin opener
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (m-o) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite

Tools, utensils, appliances and related terms - continued

Termes français (p)	English terms
un paillason	a doormat
une paille	a straw
un panier	a basket
>> Voir aussi « barquette »	
un panier à provisions	a shopping basket
>> Voir aussi « sac à provisions »	
un panier à salade	a salad shaker
>> Voir aussi « essoreuse à salade » >> Voir la note « panier à salade »	
un panier à pique-nique	a picnic basket
un grand panier à pique-nique (avec couvercle)	a picnic hamper

du papier aluminium	GB: aluminium foil US: aluminum foil
du papier film du film alimentaire	GB: cling film US: cling wrap US: food wrap US: plastic wrap
du papier kraft alimentaire	brown paper
du papier sulfurisé	GB: greaseproof paper US: wax paper
>> Voir aussi « sac en papier kraft alimentaire » >> Voir aussi « film alimentaire »	
une passoire un tamis	a sieve
une passoire (pour infusion)	a strainer
une passoire (pour légumes)	a colander
>> Voir aussi « chinois » >> Voir aussi « infuseur à thé »	
une pelle à gâteau	a cake server a cake slicer
>> Voir aussi « coupe, couper »	
une pelle à poisson	GB & US: a fish spatula GB: a fish slice
une pelle à poussière	a dustpan
>> Voir aussi « balai, balayette »	
une pelle à tarte	a pie server
un pichet	a jug
>> Voir aussi « pot »	
un pilon	a pestle
>> Voir aussi « mortier »	
>> Remonter au début du tableau	
une pince	tongs a pair of tongs
une pince à cornichons (et autres conserves au vinaigre)	pickle tongs
une pince à escargot	escargot tongs snail tongs
une pince à glaçons	ice tongs

une pince à sucre	sugar tongs
>> Voir aussi « sucrier » >> Voir aussi « sucrage, sucrer »	
un pinceau à badigeonner	a basting brush
>> Voir aussi « badigeonnage, badigeonner » >> Voir la note « basting »	
une planche à découper	a cutting board
une planche à découper la viande	a carving board
une planche à hacher	GB: a chopping board US: a chopping block
>> Voir aussi « couteau » >> Voir aussi « hachoir » >> Voir aussi « coupe, couper » >> Voir aussi « découpage, découper » >> Voir aussi « hachage, hacher » >> Voir les notes « viande »	
une planche à pain	a breadboard
>> Voir aussi « corbeille à pain » >> Voir la note « du pain sur la planche »	
une planche à pâtisserie	a pastry board
une plaque à biscuits une plaque à gâteaux secs	GB: a biscuit tray US: a cookie sheet
>> Voir les notes « cookie »	
une plaque chauffante	a hotplate
une plaque chauffante électrique	an electric hotplate
une plaque chauffante à gaz	a gas hotplate
une plaque de cuisson	a cooking plate
une plaque de cuisson électrique	an electric cooking plate
une plaque de cuisson à gaz	a gas cooking plate
>> Voir aussi « cuire, cuisson »	
un plat (pour la cuisson ou le service)	a dish (plural: dishes)
>> Voir aussi « dessous-de-plat »	
un plat en étain	a pewter dish (plural: pewter dishes)
un plat en porcelaine	a porcelain dish (plural: porcelain dishes) a china dish (plural: china dishes)

	a bone china dish (plural: bone china dishes)
un plat (grande assiette pour le service)	a platter
plats pouvant aller au four	ovenware (invariable; 1 item = a piece of ovenware)
>> Voir les notes « Xware »	
>> Remonter dans le tableau >> Retour à la table des matières	
un plateau	a tray
un plateau à fromage	a cheeseboard
une poche à douille une poche pâtisseries	a pastry bag
>> Voir aussi « douille »	
une poêle à crêpes (fines)	a crêpe pan a crepe pan
une poêle à crêpes américaines une poêle à « pancakes »	a pancake pan
une poêle à frire	GB & US: a frying pan US: a frypan US: a skillet
>> Voir aussi « friteuse »	
une poêle à frire en acier inoxydable une poêle à frire en inox	GB & US: a stainless-steel frying pan US: a stainless-steel frypan US: a stainless-steel skillet
une poêle à frire en aluminium	GB: an aluminium frying pan US: an aluminum frying pan US: an aluminum frypan US: an aluminum skillet
une poêle à frire anti-adhésive	GB & US: a non-stick frying pan US: a non-stick frypan US: a non-stick skillet
une poêle à frire en cuivre	GB & US: a copper frying pan US: a copper frypan US: a copper skillet
une poêle à frire émaillée	GB: an enamelled frying pan US: an enameled frying pan US: an enameled frypan US: an enameled skillet
une poêle à frire en fonte	GB & US: a cast-iron frying pan US: a cast-iron frypan US: a cast-iron skillet

>> Voir aussi « batterie de cuisine » >> Voir aussi « casserole » >> Voir aussi « frire, friture » >> Voir les notes « pots and pans »	
une poignée pour épi de maïs	a corn-on-the-cob holder a corn-on-the-cob skewer
une poire à jus	a baster a bulb baster
>> Voir aussi « arrosage, arroser » >> Voir aussi « badigeonnage, badigeonner » >> Voir la note « basting »	
un poivrier (avec trous)	GB: a pepper pot US: a pepper shaker
>> Voir aussi « moulin à poivre » >> Voir aussi « poivrage, poivrer »	
un porte-couteau	a knife rest
>> Voir aussi « couteau »	
un porte-verre	a glass holder
>> Voir aussi « verre »	
>> Remonter dans le tableau >> Retour à la table des matières	
un pot	a pot
un pot (en verre, avec couvercle)	a jar
un pot à biscuits un pot à gâteaux secs	GB: a biscuit jar US: a cookie jar
>> Voir aussi « boîte à biscuits » >> Voir les notes « cookie »	
un pot à confiture	a jam jar
un pot à crème	GB: a cream jug US: a creamer
un pot à eau	a water jug
un pot gradué	a measuring jug
un pot à lait	a milk jug
un pot à miel	a honey jar a honey pot
un pot à moutarde	a mustard pot
un pot à sucre	a sugar pot

>> Voir aussi « aiguière » >> Voir aussi « bocal » >> Voir aussi « cruche » >> Voir aussi « pichet » >> Voir aussi « sucrier »	
une poubelle (de cuisine)	GB: a bin GB: a dustbin US: a garbage can
une poubelle à couvercle basculant	GB: a swing-top bin GB: a swing-top dustbin US: a swing-top garbage can
une poubelle à pédale	GB: a pedal bin GB: a pedal dustbin US: a pedal garbage can
un presse-ail	a garlic press
>> Voir aussi « ailler, ajout d'ail à... »	
un presse-agrumes	GB: a fruit squeezer US: a juicer
un presse-citron	GB: a lemon squeezer US: a juicer
>> Voir aussi « extracteur de jus »	
un presse-purée	a potato masher
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (p) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite **Tools, utensils, appliances and related terms - continued**

Termes français (q-r)	English terms
une râpe	a grater
une râpe à fromage	a cheese grater
>> Voir aussi « râpage, râper »	
un ramequin	a ramekin
un ravier	a small dish (for serving appetizers, etc.)
une recette	a recipe
>> Voir aussi « livre de cuisine, livre de recettes »	
un réchaud de table	a chafing dish
>> Voir aussi « chauffe-plat »	

un récipient	a container
un réfrigérateur un frigo	a refrigerator a fridge
>> Voir aussi « congélateur » >> Voir aussi « réfrigération, réfrigérer »	
un rince-doigts (récipient)	a finger bowl
>> Voir aussi « bol »	
un rince-doigts (lingette)	a hand wipe
un robot de cuisine un robot ménager	a food processor
une rôtissoire un four rôtissoire	a roaster oven a roasting oven a rotisserie
un rouleau à pâtisserie	a rolling pin
une roulette à pizza	a pizza cutter
>> Voir aussi « coupe, couper »	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (q-r) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite

Tools, utensils, appliances and related terms - continued

Termes français (s)	English terms
un sac de congélation	a freezer bag
>> Voir aussi « congélateur »	
un sac en papier kraft alimentaire	a brown paper bag
>> Voir aussi « papier kraft alimentaire »	
un sac à provisions	a shopping bag
>> Voir aussi « panier à provisions »	
un saladier	a salad bowl
>> Voir aussi « bol »	
un saleron (petite salière ouverte)	GB: a salt dish US: a salt cellar
une salière (avec trou)	GB: a salt cellar US: a salt shaker

>> Voir aussi « moulin à sel » >> Voir aussi « salage, saler »	
une saucière	a sauce boat
une saucière (pour le jus de viande)	a gravy boat
un seau	a bucket
un seau à glace	an ice bucket
>> Voir aussi « bac à glaçons » >> Voir aussi « machine à glaçons »	
une serpillière une serpillère	GB: a floor cloth GB: a floorcloth US: a cloth for cleaning floors US: a cloth for wiping floors US: a mop cloth US: a squeegee cloth
>> Voir aussi « balai » >> Voir les notes « serpillière »	
un service à café	a coffee set
un service à condiments	GB & US: a cruet set GB: a cruit
>> Voir aussi « flacon »	
un service à dessert	a dessert set
un service à thé	a tea set
un service de table	GB & US: a dinner set US: a dinner service
>> Voir aussi « set de table » >> Voir aussi « service, servir »	
>> Remonter au début du tableau	
une serviette de table	GB & US: a napkin GB & US: a table napkin GB: a serviette
une petite serviette (pour apéritif, gâteau, etc.)	GB: a small napkin US: a serviette
un set de table un set de table (individuel)	a set of place mats a place mat
>> Voir aussi « dessous-d'assiette » >> Voir aussi « napperon » >> Voir aussi « service de table »	
un shaker	a cocktail shaker
une sorbetière	an ice-cream and sorbet maker

une soucoupe une sous-tasse	a saucer
une soucoupe en étain une sous-tasse en étain	a pewter saucer
une soucoupe en porcelaine	a porcelain saucer a china saucer a bone china saucer
>> Voir aussi « tasse » >> Voir la note « soucoupe »	
une soupière	a soup tureen
une spatule	a spatula
un sucrier (bol)	a sugar bowl
un sucrier (pot)	a sugar pot
un sucrier verseur	a sugar shaker
>> Voir aussi « bol à sucre » >> Voir aussi « pince à sucre » >> Voir aussi « pot à sucre » >> Voir aussi « sucrage, sucrer »	
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (s) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite **Tools, utensils, appliances and related terms - continued**

Termes français (t-u)	English terms
un tablier	an apron
un tamis une passoire	a sieve
>> Voir aussi « tamisage, tamiser »	
un tampon à récurer	a scouring pad
>> Voir aussi « récurage, récurer »	
une tasse	a cup
>> Voir aussi « soucoupe » >> Voir aussi « boire »	
une grande tasse (droite)	a mug
>> Voir aussi « chope »	

une tasse à café	a coffee cup
une grande tasse à café (droite)	a coffee mug
une tasse à thé	a teacup
une grande tasse à thé (droite)	a tea mug
une tasse en étain	a pewter cup
une tasse en porcelaine	a porcelain cup a china cup a bone china cup
une tasse-mesure	US: a measuring cup
>> Voir les notes « mesure »	
>> Remonter au début du tableau	
un taste-vin	a wine-tasting cup
>> Voir aussi « dégustation, déguster »	
une terrine (allongée)	a terrine
une terrine (ronde)	an earthenware pot
>> Voir les notes « Xware »	
une théière (appareil)	a tea maker
une théière (récipient)	a teapot
>> Voir aussi « couvre-théière » >> Voir aussi « machine à thé »	
un thermomètre à viande	a meat thermometer
un thermos une bouteille thermos	GB & US: a Thermos GB: a Thermos flask GB: a vacuum flask US: a Thermos bottle US: a vacuum bottle
un tire-bouchon	a corkscrew
>> Voir aussi « bouchon »	
un torchon	GB: a tea cloth GB: a tea towel US: a dish towel
>> Voir aussi « essuyage, essuyer »	
ustensiles de cuisine	cooking utensils cookware (invariable; 1 item = a piece of cookware)

	kitchen utensils kitchenware (invariable; 1 item = a piece of kitchenware)
>> Voir les notes « Xware »	
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (t-u) »

>> Retour à la table des matières

Outils, ustensiles, appareils et termes apparentés - suite

Tools, utensils, appliances and related terms - continued

Termes français (v-z)	English terms
la vaisselle (ensemble d'assiettes et de plats pour la table)	GB: the crockery US: the dishes US: the dinnerware (invariable; 1 item = a piece of dinnerware) US: the dishware (invariable; 1 item = a piece of dishware)
>> Voir aussi « couvert(s) » >> Voir les notes « Xware »	
la vaisselle (ensemble de plats, etc. à laver)	the dishes
>> Voir aussi « lave-vaisselle » >> Voir aussi « lavage de la vaisselle » >> Voir aussi « laver la vaisselle » >> Voir aussi « faire la vaisselle » >> Voir aussi « essuyage de la vaisselle » >> Voir aussi « essuyer la vaisselle »	
un verre	a glass (plural: glasses)
>> Voir aussi « ballon » >> Voir aussi « coupe » >> Voir aussi « flûte » >> Voir aussi « gobelet » >> Voir aussi « dessous-de-verre » >> Voir aussi « porte-verre » >> Voir aussi « boire »	
un verre en cristal	a crystal glass (plural: crystal glasses)
un verre à cognac (ou armagnac)	GB & US: a brandy glass (plural: brandy glasses) US: a snifter
un verre à liqueur	GB & US: a liqueur glass (plural: liqueur glasses)

	US: a cordial glass (plural: cordial glasses)
un verre à pied	a stemmed glass (plural: stemmed glasses)
un verre à porto	a port glass (plural: port glasses)
un verre à vin	a wine glass (plural: wine glasses)
un verre à whisky	GB: a whisky glass (plural: whisky glasses) US: a whiskey glass (plural: whiskey glasses)
un verre à xérès un verre à sherry	a sherry glass (plural: sherry glasses)
un vide-pomme	an apple corer
un wok	a wok
>> Voir aussi « faire sauter »	
une yaourtière	a yogurt maker a yoghurt maker

>> Retour au début du tableau « Outils, etc. (v-z) »

>> Retour à la table des matières

Usage des outils, ustensiles et appareils

Using tools, utensils and appliances

Termes français (a-b)	English terms
aiguisage	sharpening
aiguiser	to sharpen
>> Voir aussi « aiguisoir »	
ailler ajouter de l'ail à	to add garlic to...
ajout d'ail à	adding garlic to...
>> Voir aussi « presse-ail »	
arrosage (de la viande avec du jus, etc.)	basting
arroser (la viande avec du jus, etc.)	to baste
>> Voir aussi « poire à jus » >> Voir la note « basting »	

assaisonnement (de) (sel, poivre, épices, herbes)	seasoning (with)
assaisonnement (de) (vinaigrette ou autre sauce pour salade)	dressing (with)
assaisonner (de) (sel, poivre, épices, herbes)	to season (with)
assaisonner (de) (vinaigrette ou autre sauce pour salade)	to dress (with)
>> Voir aussi « dressage, dresser » >> Voir aussi « épiçage, épicer »	
attendrir	GB & US: to tenderize GB: to tenderise
attendrissement	GB & US: tenderizing GB: tenderising
>> Voir aussi « attendrisseur » >> Voir les notes « viande »	
badigeonnage	brushing
badigeonner	to brush
>> Voir aussi « pinceau à badigeonner » >> Voir aussi « poire à jus » >> Voir la note « basting »	
battage (de liquides, d'œufs...)	beating whisking
battre (des liquides, des œufs...)	to beat (irregular: to beat, beat, beaten) to whisk
>> Voir aussi « fouettage, fouetter » >> Voir aussi « batteur » >> Voir aussi « fouet »	
>> Remonter au début du tableau	
beurrage (de moule)	greasing with butter
beurrage (de tartine)	buttering
beurrer (un moule)	to grease with butter
beurrer (une tartine)	to butter to spread butter on... (irregular: to spread, spread, spread)
>> Voir aussi « couteau à beurre »	
blanchiment	blanching

blanchir	to blanch
>> Voir les notes « blanchiment »	
boire (action)	drinking
boire	to drink (irregular: to drink, drank, drunk)
boire à petites gorgées	to sip (past forms: sipped)
>> Voir aussi « manger » >> Voir aussi « siroter » >> Voir aussi « tasse » >> Voir aussi « verre »	
bouillir	to boil
faire bouillir quelque chose	GB & US: to boil something GB: to bring something to the boil US: to bring something to a boil
>> Voir aussi « ébullition » >> Voir aussi « bouilloire »	
braisage	braising
braiser	to braise
brossage	brushing
brosser	to brush
>> Voir aussi « brosse »	
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Usage (a-b) »

>> Retour à la table des matières

Usage des outils, ustensiles et appareils - suite

Using tools, utensils and appliances - continued

Termes français (c)	English terms
chauffer réchauffer (rendre chaud)	to heat up to warm up
>> Voir aussi « réchauffage, réchauffer »	
congélation	freezing
congeler	to freeze (irregular: to freeze, froze, frozen)

>> Voir aussi « décongélation, décongeler » >> Voir aussi « congélateur »	
coupe (action de couper)	cutting
coupe en rondelles coupe en tranches (action de couper)	slicing
couper	to cut (irregular: to cut, cut, cut)
couper en rondelles couper en tranches	to slice
>> Voir aussi « découpage, découper » >> Voir aussi « éminçage, émincer » >> Voir aussi « couteau » >> Voir aussi « coupe » >> Voir aussi « coupe-œuf » >> Voir aussi « mandoline » >> Voir aussi « pelle à gâteau » >> Voir aussi « planche à découper » >> Voir aussi « roulette à pizza » >> Voir aussi « coupe (verre) » >> Voir les notes « beurre »	
cuire faire cuire (sens général)	to cook
cuire faire cuire (un gâteau, du pain, un poisson au four)	to bake
cuire faire cuire (un poulet, un rôti)	to roast
cuire au bain-marie	GB & US: to cook in a bain-marie US: to cook in a double boiler
cuire à l'eau faire cuire à l'eau	to boil
cuire à l'étouffée faire cuire à l'étouffée	to stew
>> Remonter au début du tableau	
cuire à la poêle	to fry (past forms: fried)
cuire à la vapeur faire cuire à la vapeur	to steam

cuisine cuisiner (activité)	cooking
cuisiner faire la cuisine	to cook
cuisiner un plat cuisiner un repas	to cook a dish to cook a meal
>> Voir les notes « cuisine »	
cuisson (sens général)	cooking
cuisson (de gâteau, de pain, de poisson au four)	baking
cuisson (de poulet, de rôti)	roasting
cuisson au bain-marie	GB & US: cooking in a bain-marie US: cooking in a double boiler
cuisson à l'eau	boiling
cuisson à l'étouffée	stewing
cuisson à la poêle	frying
cuisson à la vapeur	steaming
>> Voir aussi « faire cuire » >> Voir aussi « frire, friture » >> Voir aussi « mijotage, mijoter » >> Voir aussi « bain-marie » >> Voir aussi « cuisinière » >> Voir aussi « four » >> Voir aussi « plaque de cuisson » >> Voir les notes « œufs » >> Voir les notes « viande »	
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Usage (c) »

>> Retour à la table des matières

Usage des outils, ustensiles et appareils - suite

Using tools, utensils and appliances - continued

Termes français (d)	English terms
décongélation	defrosting
décongeler	to defrost
>> Voir aussi « congélation, congeler » >> Voir aussi « dégivrage, dégivrer »	
découpage	cutting
découpage (de la viande)	carving
découper	to cut (irregular: to cut, cut, cut)
découper (la viande)	to carve
>> Voir aussi « coupe, couper » >> Voir aussi « couteau » >> Voir aussi « couteau à découper la viande » >> Voir aussi « planche à découper » >> Voir les notes « viande »	
débarrasser la table desservir	to clear the table
>> Voir aussi « mettre le couvert, mettre la table »	
dégivrage	defrosting
dégivrer	to defrost
>> Voir aussi « décongélation, décongeler »	
déglaçage	deglazing
déglacer	to deglaze
dégustation	tasting
déguster	to taste
>> Voir aussi « goûter » >> Voir aussi « taste-vin »	
dénoyautage	GB & US: pitting GB: stoning
dénoyauter	GB & US: to pit (past forms: pitted) GB: to stone
>> Voir aussi « dénoyauteuse »	
désossement	boning

désosser	to bone
>> Voir aussi « couteau à désosser »	
desservir débarrasser la table	to clear the table
>> Voir aussi « mettre le couvert, mettre la table » >> Voir aussi « service, servir »	
dorage	browning
dorer faire dorer	to brown
dressage (jargon de cuisine) mise sur assiette(s)	plating (kitchen jargon) dishing up
dresser (jargon de cuisine) mettre sur assiette(s)	to plate (kitchen jargon) to dish up
>> Voir aussi « assaisonnement, assaisonner » >> Voir aussi « préparation, préparer » >> Voir aussi « service, servir »	

>> Retour au début du tableau « Usage (d) »

>> Retour à la table des matières

Usage des outils, ustensiles et appareils - suite Using tools, utensils and appliances - continued

Termes français (e)	English terms
ébullition	boiling
porter quelque chose à ébullition	GB & US: to boil something GB: to bring something to the boil US: to bring something to a boil
>> Voir aussi « bouillir »	
écumage	skimming
écumer	to skim
>> Voir aussi « écumoire »	
égouttage	draining
égoutter	to drain
>> Voir aussi « égouttoir »	
éminçage	slicing thinly cutting into thin slices

émincer	to slice thinly cutting into thin slices (irregular: to cut..., cut..., cut...)
>> Voir aussi « coupe, couper »	
épépinage	removing the seeds
épépiner	to remove the seeds
>> Voir aussi « épépineuse »	
épiçage ajout d'épices à...	spicing adding spices to...
épicer ajouter des épices à...	to spice to add spices to...
>> Voir aussi « assaisonnement, assaisonner » >> Voir aussi « poivrage, poivrer » >> Voir aussi « salage, saler »	
épluchage	peeling
éplucher	to peel
>> Voir aussi « pelage, peler » >> Voir aussi « couteau économe » >> Voir aussi « couteau à éplucher » >> Voir aussi « couteau à peler » >> Voir aussi « économe » >> Voir aussi « éplucheur »	
essorage (de salade)	spinning
essorer (de la salade)	to spin (irregular: to spin, spun, spun)
>> Voir aussi «essoreuse à salade »	
essuyage (sens général)	wiping
essuyage de la vaisselle	drying the dishes
essuyer (sens général)	to wipe
essuyer la vaisselle	to dry the dishes
>> Voir aussi « faire la vaisselle » >> Voir aussi « lavage de la vaisselle » >> Voir aussi « laver la vaisselle » >> Voir aussi « chiffon » >> Voir aussi « éponge » >> Voir aussi « essuie-tout » >> Voir aussi « torchon » >> Voir aussi « vaisselle »	

>> Retour au début du tableau « Usage (e) »

>> Retour à la table des matières

Usage des outils, ustensiles et appareils - suite
Using tools, utensils and appliances - continued

Termes français (f)	English terms
faire cuire cuire (sens général)	to cook
faire la cuisine cuisiner	to cook
>> Voir aussi « cuire, cuisson » >> Voir les notes « cuisine »	
faire dorer	to brown
faire mijoter	to simmer
>> Voir aussi « mijoteuse »	
faire réduire	allow to reduce
faire revenir	to brown
faire roussir	to brown
faire sauter	to sauté (past forms: sauté/sautéed) to stir-fry (past forms: stir-fried)
>> Voir aussi « frire, friture » >> Voir aussi « wok »	
faire la vaisselle	GB & US: to do the dishes (irregular: to do..., did..., done...) GB: to do the washing-up GB: to wash up
>> Voir aussi « essuyage, essuyer » >> Voir aussi « lavage de la vaisselle » >> Voir aussi « laver la vaisselle » >> Voir aussi « distributeur de liquide-vaisselle » >> Voir aussi « vaisselle »	
filetage (d'un poisson)	filleting
fileter (un poisson)	to fillet
>> Voir aussi « couteau à fileter »	
fouettage (de crème)	whipping

fouettage (de liquides, d'œufs...)	beating whisking
fouetter (de la crème)	to whip (past forms: whipped)
fouetter (des liquides, des œufs...)	to beat (irregular: to beat, beat, beaten) to whisk
>> Voir aussi « battage, battre » >> Voir aussi « batteur » >> Voir aussi « fouet »	
frire	to fry (past forms: fried)
frire (en plongeant dans un bain d'huile)	to deep-fry (past forms: deep-fried)
friture (action)	frying
>> Voir aussi « cuire, cuisson » >> Voir aussi « faire sauter » >> Voir aussi « poêle à frire » >> Voir les notes « œufs »	

[>> Retour au début du tableau « Usage \(f\) »](#)

[>> Retour à la table des matières](#)

Usage des outils, ustensiles et appareils - suite

Using tools, utensils and appliances - continued

Termes français (g)	English terms
goûter (action)	tasting trying
goûter	to taste to try (past forms: tried)
goûter à	to try (past forms: tried)
>> Voir aussi « dégustation »	
gratinage	browning
gratiner faire gratiner	to brown
grillage (d'amandes, de marrons...)	roasting

grillage (au barbecue)	barbecuing
grillage (de pain)	toasting
grillage (d'aliments posés sous un gril)	GB: grilling US: broiling
grillage (d'aliments posés sur un gril)	grilling
griller (des amandes, des marrons...)	to roast
griller (au barbecue)	to barbecue
griller (du pain)	to toast
griller (des aliments posés sous un gril)	GB: to grill US: to broil
griller (des aliments posés sur un gril)	to grill
>> Voir aussi « barbecue » >> Voir aussi « gril, grille-pain »	

>> Retour au début du tableau « Usage (g) »

>> Retour à la table des matières

Usage des outils, ustensiles et appareils - suite Using tools, utensils and appliances - continued

Termes français (h-m)	English terms
hachage (coupe en petits morceaux)	chopping
hachage (de la viande)	GB & US: mincing US: grinding
hacher (couper en petits morceaux)	to chop (past forms: chopped)
hacher (la viande)	GB & US: to mince US: to grind (irregular: to grind, ground, ground)
>> Voir aussi « hachoir » >> Voir aussi « planche à hacher » >> Voir les notes « viande »	

infuser faire infuser (thé)	to brew to infuse
infuser faire infuser (tisane)	to infuse
infusion (action) (thé)	brewing infusing
infusion (action) (tisane)	infusing
>> Voir aussi « infuseur à thé »	
lavage de la vaisselle	GB & US: doing the dishes GB: doing the washing-up GB: washing up
laver la vaisselle	GB & US: to do the dishes (irregular: to do..., did..., done...) GB: to do the washing-up GB: to wash up
>> Voir aussi « essuyage, essuyer » >> Voir aussi « faire la vaisselle » >> Voir aussi « lave-vaisselle » >> Voir aussi « distributeur de liquide-vaisselle » >> Voir aussi « vaisselle »	
mettre le couvert mettre la table	GB & US: to set the table (irregular: to set..., set..., set...) GB: to lay the table (irregular: to lay..., laid..., laid...)
>> Voir aussi « débarrasser la table » >> Voir aussi « desservir »	
manger	to eat (irregular: to eat, ate, eaten)
>> Voir aussi « boire » >> Voir aussi « assiette » >> Voir aussi « couverts »	
>> Remonter au début du tableau	
mijotage	simmering
mijoter faire mijoter	to simmer
>> Voir aussi « cuire, cuisson » >> Voir aussi « mijoteuse »	
mettre en place (jargon de cuisine)	to set up (kitchen jargon)

mise en place (jargon de cuisine)	set-up setting up mise (en place) (kitchen jargon)
>> Voir aussi « préparation, préparer »	
mettre sur assiette(s) dressage (jargon de cuisine)	to dish up to plate (kitchen jargon)
mise sur assiette(s) dressage (jargon de cuisine)	dishing up plating (kitchen jargon)
moudre (des céréales, du poivre...)	to mill
moudre (du café...)	to grind (irregular: to grind, ground, ground)
mouture (des céréales, du poivre...)	milling
mouture (du café...)	grinding
>> Voir aussi « moulin à... »	
mouillage (avec de l'eau, du lait, du vin...)	moistening (with water, milk, wine...)
mouiller (avec de l'eau, du lait, du vin...)	to moisten (with water, milk, wine...)
>> Remonter dans le tableau	

>> Retour au début du tableau « Usage (h-m) »

>> Retour à la table des matières

Usage des outils, ustensiles et appareils - suite Using tools, utensils and appliances - continued

Termes français (n-r)	English terms
pelage (au sens général)	peeling
pelage (d'un fruit)	paring
peler (au sens général)	to peel
pelage (un fruit)	to pare

>> Voir aussi « épluchage, éplucher » >> Voir aussi « couteau économe » >> Voir aussi « couteau à éplucher » >> Voir aussi « couteau à peler » >> Voir aussi « économe » >> Voir aussi « éplucheur »	
pesée (action)	weighing
peser	to weigh
>> Voir aussi « balance »	
poivrage ajout de poivre à...	peppering adding pepper to...
poivrer ajouter du poivre à...	to pepper to add pepper to...
>> Voir aussi « épiçage, épicer » >> Voir aussi « salage, saler » >> Voir aussi « moulin à poivre » >> Voir aussi « poivrier »	
préparation	preparation preparing
préparer	to prepare
préparer un plat préparer un repas	to prepare a dish to prepare a meal
>> Voir aussi « dressage, dresser » >> Voir aussi « mettre en place, mise en place »	
râpage	grating
râper	to grate
>> Voir aussi « râpe »	
réchauffage (pour rendre chaud)	heating up warming up
réchauffage (pour rendre chaud de nouveau)	reheating
réchauffer (rendre chaud)	to heat up to warm up
réchauffer (rendre chaud de nouveau)	to reheat
>> Voir aussi « chauffer » >> Voir aussi « refroidir, refroidissement »	
récurage	scouring
récurer	to scour
>> Voir aussi « tampon à récurer »	

	réfrigération	refrigeration
	réfrigérer	to refrigerate
>> Voir aussi « frigo » >> Voir aussi « réfrigérateur »		
	refroidir	to cool (down)
	refroidissement	cooling (down)
>> Voir aussi « réchauffage, réchauffer »		

>> Retour au début du tableau « Usage (n-r) »

>> Retour à la table des matières

Usage des outils, ustensiles et appareils - suite

Using tools, utensils and appliances - continued

	Termes français (s-z)	English terms
	salage ajout de sel à...	salting adding salt to...
	saler ajouter du sel à...	to salt to add salt to...
>> Voir aussi « épiçage, épicer » >> Voir aussi « poivrage, poivrer » >> Voir aussi « moulin à sel » >> Voir aussi « saleron, salière »		
	saupoudrage	sprinkling
	saupoudrer	to sprinkle
>> Voir aussi « sucrage, sucrer »		
	service (action)	service serving
	servir	to serve
>> Voir aussi « desservir » >> Voir aussi « dressage, dresser » >> Voir aussi « couvert de service » >> Voir aussi « cuiller de service » >> Voir aussi « fourchette de service » >> Voir aussi « service à/de... »		
	siroter (action)	sipping
	siroter	to sip (past forms: sipped)
>> Voir aussi « boire »		

sucrage ajout de sucre dans...	sugaring adding sugar to...
sucrage (en saupoudrant)	sugaring sprinkling sugar on...
sucrage (avec miel, sucrète, etc.)	sweetening
sucrer ajouter du sucre dans...	to sugar to add sugar to...
sucrer (en saupoudrant)	to sugar to sprinkle sugar on...
sucrer (avec miel, sucrète, etc.)	to sweeten
>> Voir aussi « saupoudrage, saupoudrer » >> Voir aussi « pince à sucre » >> Voir aussi « sucrier »	
tamisage	sieving sifting
tamiser	to sieve to sift
>> Voir aussi « tamis »	
verser (action)	pouring
verser	to pour

>> [Retour au début du tableau « Usage \(s-z\) »](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Notes

Note - « **basting** »

Le terme « **basting** », qui a été donné comme traduction de « **arrosage** » dans l'un des tableaux de vocabulaire de cet article, peut désigner plus généralement le « **processus d'application de jus (ou autre liquide)** » sur une viande pendant sa cuisson, cette application pouvant être faite par exemple avec une « **poire à jus** », en anglais « **baster** » ou « **bulb baster** », ou avec une « **cuiller** », en anglais « **spoon** ». On peut également appliquer le liquide avec un « **pinceau à badigeonner** », en anglais « **basting brush** », dans lequel cas le terme « **basting** » correspond plutôt à « **badigeonnage** ».

Voir à ce sujet l'article auquel conduit le lien ci-dessous :

>> [How to Baste a Turkey \(wikiHow\)](#)

>> [Retour au tableau - entrées « arrosage, arroser »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « badigeonnage, badigeonner »](#)

- >> [Retour au tableau - entrées « pinceau à badigeonner »](#)
 - >> [Retour au tableau - entrées « poire à jus »](#)
 - >> [Retour au début des notes](#)
 - >> [Retour à la table des matières](#)
-

Notes - « **beurre** »

L'expression « **on ne peut pas avoir le beurre et l'argent du beurre** » se traduit en anglais par « **you can't have your cake and eat it (too)** », ce qui se traduit littéralement en français par « **on ne peut pas avoir (ou garder) son gâteau et (aussi) le manger** ».

Les expressions « **elle n'a pas inventé le fil à couper le beurre** » et « **il n'a pas inventé le fil à couper le beurre** » peuvent se traduire en anglais respectivement par « **she is not very bright** » et « **he is not very bright** », où l'adjectif « **bright** » signifie « **intelligent, intelligente** ».

L'expression « **ce qu'il y a de mieux depuis l'invention du fil à couper le beurre** », qui est utilisée pour désigner « **quelque chose de vraiment génial** », se transpose en anglais en « **the best thing since sliced bread** », qui se traduit littéralement en français par « **la meilleure chose depuis le pain en tranches** ».

- >> [Retour au tableau - entrée « beurrier »](#)
 - >> [Retour au tableau - entrées « fil »](#)
 - >> [Retour au tableau - entrées « coupe, couper »](#)
 - >> [Retour au début des notes](#)
 - >> [Retour à la table des matières](#)
-

Notes - « **blanchiment** »

Les expressions « **blanchiment d'argent** » et « **blanchir de l'argent** » se traduisent en anglais respectivement par « **money laundering** » et « **to launder money** ».

NB : au sens « propre », le verbe « **to launder** » signifie « laver » (du linge) en français ; le mot « **laundry** » se traduit en français par « blanchisserie » ou « laverie » ; les expressions « **dirty laundry** » et « **to do the laundry** » se traduisent en français respectivement par « linge sale » et « faire la lessive ».

- >> [Retour au tableau - entrées « blanchiment, blanchir »](#)
 - >> [Remonter dans les notes](#)
 - >> [Retour à la table des matières](#)
-

Notes - « **bol** »

L'expression « **bolée de cidre** » se traduit en anglais par « **bowl of cider** ».

L'expression « **j'en ai ras le bol (de quelque chose ou de quelqu'un)** » se traduit en anglais par « **I'm fed up (with something or someone)** », où « **fed** » est la forme au passé du verbe irrégulier « **to feed** », en français « **nourrir** », et où la préposition « **up** » peut être interprétée dans le sens de « **à satiété** ».

>> [Retour au tableau - entrée « bol »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Notes - « burner »

L'expression « **on the back burner** », en français littéralement « **sur le brûleur du fond** », est utilisée en **anglais britannique et américain** pour faire référence de façon imagée à quelque chose (un problème, un projet...) qui est « **mis en attente ou en veilleuse** ».

L'expression « **on the front burner** », en français littéralement « **sur le brûleur de devant** », est utilisée surtout en **anglais américain** pour faire référence de façon imagée à quelque chose (un problème, un projet...) qui fait « **l'objet d'une attention particulière** ».

>> [Retour au tableau - entrée « brûleur »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Notes - « cookie »

Le mot « **cookie** » est la traduction en **anglais américain** des mots français « **biscuit** » et « **gâteau sec** », qui se traduisent en **anglais britannique** par « **biscuit** ».

L'expression « **se faire prendre la main dans le pot de confiture** » et ses équivalents « **se faire prendre la main dans le sac, se faire prendre en flagrant délit** » se traduisent en **anglais américain** par « **to be caught with one's hand in the cookie jar** » et en **anglais britannique** par « **to be caught red-handed** » (cette dernière expression pouvant également être utilisée en **anglais américain**).

(Le mot « **caught** » est la forme passée du verbe irrégulier « **to catch** », en français « **attraper** » ; le terme « **red-handed** » se traduit littéralement en français par « **avec la main rouge, avec les mains rouges** »).

Les expressions « **a smart cookie** » et « **a tough cookie** », qui sont utilisées en **anglais américain** (mais que les Britanniques comprennent et emploient parfois), se traduisent en français respectivement par « **un petit malin, une petite maligne** » et « **un dur à cuire, une dure à cuire** ».

Le terme « **cookie** » est utilisé en **informatique**, en anglais comme en français, pour désigner un « **témoin de connexion** » ou un « **mouchard** », qui est installé par certains sites web sur l'ordinateur de ses utilisateurs.

Voir à ce sujet les articles auxquels conduisent les liens ci-dessous :

>> [HTTP cookie \(Wikipedia\)](#)

>> [Cookie \(informatique\) \(Wikipédia\)](#)

NB : aucun **cookie** n'est enregistré sur votre appareil (ordinateur, etc.) lorsque vous consultez la [version PDF](#) du site **Anglais pratique - Practical English** !

>> [Retour au tableau - entrée « boîte à biscuits »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « forme à biscuits »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « plaque à biscuits »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « pot à biscuits »](#)

- >> [Remonter dans les notes](#)
 - >> [Retour à la table des matières](#)
-

Note - « cuiller »

L'expression « **être né(e) avec une cuiller en argent dans la bouche** » se traduit en anglais tout simplement par « **to be born with a silver spoon in one's mouth** ».

- >> [Retour au tableau - entrées « cuiller »](#)
 - >> [Remonter dans les notes](#)
 - >> [Retour à la table des matières](#)
-

Notes - « cuisine »

Lorsque le mot « **cuisine** » désigne une **activité** il se traduit en anglais par « **cooking** » (ou une autre forme du verbe « **to cook** »). Par exemple « **aimer la cuisine** » (ou « **aimer cuisiner** ») et « **faire la cuisine** » se traduisent en anglais respectivement par « **to like cooking** » et « **to cook** ».

Lorsque le mot « **cuisine** » désigne un **lieu**, il se traduit en anglais par « **kitchen** ».

Le mot « **cuisine** » peut être utilisé en anglais comme synonyme de « **cooking** » dans des expressions telles que « **French cuisine** » et « **Italian cuisine** » (**la cuisine française, la cuisine italienne**).

L'expression « **la grande cuisine** » se traduit en anglais par « **haute cuisine** ».

NB :

Les mots « **cuisinier, cuisinière** » se traduisent en anglais par « **cook** », pas par « **cooker** », le mot « **cooker** » désignant un **appareil** tel qu'un « **cuseur** » ou une « **cuisinière** ».

Les expressions « **c'est une bonne cuisinière, elle cuisine bien** » et « **c'est un bon cuisinier, il cuisine bien** » se traduisent en anglais respectivement par « **she's a good cook** » et « **he's a good cook** ».

Les termes « **chef cuisinier, chef cuisinière** » et « **maître-queux** » se traduisent en anglais par « **chef** ». Le terme « **coq** » au sens de « **cuisinier à bord d'un navire** » se traduit en anglais par « **ship's cook** », « **maître-coq** » se traduisant par « **ship's chef** ».

Il est intéressant de noter que les mots français « **coq** » et « **queux** » et le mot anglais « **cook** » (ainsi que le mot allemand « **Koch** » et le mot suédois « **kock** ») ont la même origine, à savoir le mot latin « **coquus** », qui signifie « **cuisinier** ».

Voir à ce sujet l'article auquel conduit le lien suivant : [cook](#) (Online Etymology Dictionary). (Vous y trouverez aussi une autre version, plus ancienne, du dicton mentionné ci-dessous.)

Le dicton anglais « **Too many cooks spoil the broth.** » peut se traduire littéralement en français par « **Quand il y a trop de cuisiniers le bouillon est gâté.** », qui est une façon imagée de dire « **On n'arrive à rien de bon quand trop de personnes s'en mêlent.** » et qui correspond au vieux proverbe français « **Par trop de queux, dit l'homme sage, gastent souvent tout le potage.** ».

Voir à ce sujet les articles auxquels conduisent les liens ci-dessous :

- >> [broth](#) (Oxford dictionary)
 - >> [Proverbes](#) (culture.gouv.fr : recherche avec le mot clé « queux »)
-

- >> [Retour au tableau - entrées « cuisiner »](#)
 - >> [Retour au tableau - entrées « faire cuire, faire la cuisine »](#)
 - >> [Retour au tableau - entrées « cuisinière »](#)
 - >> [Remonter dans les notes](#)
 - >> [Retour à la table des matières](#)
-

Note - « four »

Au sens figuré de « **échec** » le mot « **four** » se traduit en anglais par « **flop** ».

- >> [Retour au tableau - entrée « four »](#)
 - >> [Remonter dans les notes](#)
 - >> [Retour à la table des matières](#)
-

Note - « frites »

Les termes « **frites** », « **pommes de terre frites** » et « **pommes frites** » se traduisent en **anglais britannique** par « **chips** » et « **potato chips** » et en **anglais américain** par « **French fries** » ou simplement « **fries** » (termes parfois utilisés aussi par les Britanniques).

Voir à ce sujet l'article auquel conduit le lien ci-dessous :

- >> [French fries \(Wikipedia\)](#)

Le terme français « **chips** » se traduit en **anglais britannique** par « **crisps** » et en **anglais américain** par « **chips** ».

- >> [Retour au tableau - entrée « friteuse »](#)
 - >> [Remonter dans les notes](#)
 - >> [Retour à la table des matières](#)
-

Notes - « mesure »

Le terme « **measuring cup** », en français « **tasse-mesure** », est utilisé principalement aux États-Unis pour une tasse servant à mesurer un **volume** désigné par le terme « **cup** », en français « **tasse** », correspondant à une **demi-pinte américaine** ou **8 onces liquides américaines** soit **environ 240 millilitres**.

Le terme « **measuring spoon** », en français « **cuiller-mesure** », également utilisé aux États-Unis, désigne une cuiller servant à mesurer un **volume** déterminé par le type de cuiller, à savoir « **tablespoon** », le terme anglais américain pour « **cuiller à soupe** », correspondant à une **demi-once liquide américaine**, soit **environ 15 millilitres**, et « **teaspoon** », en français « **cuiller à thé** », correspondant à **environ 5 millilitres**.

Les abréviations correspondant à ces trois mesures sont « **c** » pour « **cup** », « **tbsp** » pour « **tablespoon** » et « **tsp** » pour « **teaspoon** ».

Voir à ce sujet les articles auxquels conduisent les liens ci-dessous :

- >> [Cup \(unit\) \(Wikipedia\)](#)
- >> [Tablespoon \(Wikipedia\)](#)
- >> [Convert US recipe to metric \(Convert recipe\)](#)

NB : les mots « **cuillerée** » et « **cuillerée à soupe** » se traduisent en anglais respectivement par « **spoonful** » et « **tablespoonful** », souvent raccourcis en « **spoon** » et « **tablespoon** ».

>> [Retour au tableau - entrées « cuiller, cuillère »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « tasse »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Notes - « œufs »

Le tableau ci-dessous fournit la traduction de **divers termes relatifs aux œufs**.

Termes français	English terms
faire cuire un œuf à l'eau	to boil an egg
un œuf à la coque	a boiled egg
un œuf mollet	a soft-boiled egg
un œuf dur	a hard-boiled egg
faire cuire un œuf au plat faire cuire un œuf sur le plat	to fry an egg
un œuf au plat un œuf sur le plat	a fried egg
un œuf au plat bien cuit d'un seul côté ...sur le plat...	a sunny-side-up egg
un œuf au plat bien cuit des deux côtés ...sur le plat...	an over-easy egg
un œuf Bénédicte	an egg Benedict
un œuf cocotte	a baked egg an egg cooked in ramekin
un œuf cru	a raw egg
un œuf en gelée	an egg in aspic
un œuf mimosa	an egg mimosa
un œuf poché	a poached egg
des œufs brouillés	scrambled eggs
des œufs en meurette	eggs en meurette eggs meurette
des œufs à la neige	floating islands
une omelette	an omelette

Voir aussi au sujet des termes « **sunny side up** » et « **over easy** », qui sont surtout utilisés en **anglais américain**, l'article auquel conduit le lien ci-dessous :

>> [The Difference Between Eggs Over Easy and Sunny-Side-Up \(the kitchen\)](#)

L'expression « **gober un œuf** » se traduit en anglais par « **to suck an egg** ».

L'expression « **œuf pourri** » se traduit en anglais par « **bad egg** » ou « **rotten egg** ».

L'expression « **on ne fait pas une omelette sans casser d'œufs** » se traduit en anglais par « **you can't make an omelette without breaking eggs** ».

Au sens de « **intellectuel, intellectuelle** », en anglais « **intellectual** », les expressions « **crâne d'œuf** » et « **tête d'œuf** » se traduisent en anglais par « **egghead** ».

>> [Retour au tableau - entrée « coquetier »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « coupe-œuf »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « cuire, cuisson »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « frire, friture »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Note - « avoir du pain sur la planche »

Au sens figuré de « **avoir beaucoup à faire** », en anglais « **to have a lot to do** » ou « **to have a lot to deal with** », l'expression « **avoir du pain sur la planche** » se traduit en anglais par « **to have a lot on one's plate** ».

>> [Retour au tableau - entrée « assiette »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « planche à pain »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Note - « panier à salade »

Au sens de « **fourgon de police utilisé pour le transport de prisonniers** », en anglais « **police van used for transporting prisoners** », l'expression « **panier à salade** » se traduit par « **Black Maria** » en **anglais britannique** et par « **paddy wagon** » en **anglais américain**.

>> [Retour au tableau - entrée « panier à salade »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Notes - « pots and pans »

L'expression « **the pots and pans** » désigne « **la batterie de cuisine** » donc « **l'ensemble des ustensiles de cuisine (casseroles, poêles, etc.) qui vont au feu** ».

En principe, le terme « **pot** » est utilisé pour un « **réceptacle sans manche** » tandis que le terme « **pan** » est utilisé pour un « **réceptacle avec manche** ».

NB : les termes « **manche** » et « **queue** » (d'une casserole, d'une poêle) se traduisent en anglais par « **handle** ».

Les expressions « **avoir des casseroles** » et « **traîner des casseroles** » au sens de « **avoir un cadavre dans le placard** » ou « **avoir un squelette dans le placard** » se traduisent en **anglais britannique et américain** par « **to have a skeleton in the closet** » et en **anglais britannique** par « **to have a skeleton in the cupboard** ».

NB : le nom masculin « poêle », qui désigne un **appareil de chauffage**, se traduit en anglais par « stove ».

>> [Retour au tableau - entrée « batterie de cuisine »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « casserole »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « cocotte »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « marmite »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « poêle à frire »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Notes - « **serpillière** »

Comme indiqué dans l'un des tableaux de cet article, le mot « **serpillière** » se traduit en **anglais britannique** par « **floor cloth** » ou « **floorcloth** ». En **anglais américain** ce mot peut désigner un « **revêtement de sol en tissu** » donc ne s'utilise généralement **pas** pour désigner une « **serpillière** ». Deux des traductions en **anglais américain** fournies dans le tableau, à savoir « **cloth for cleaning floors** » et « **cloth for wiping floors** » sont purement descriptives ; les deux autres, à savoir « **mop cloth** » et « **squeegee cloth** », ont été ajoutées parce qu'en les googlant on trouve des références à des objets ressemblant fortement à des « **serpillières** » !

NB :

1) Il ne faut pas confondre une « **serpillière** », qui se traduit en anglais comme indiqué ci-dessus, avec un « **balai-serpillière** », en anglais « **mop** », qui est un outil disposant d'un « **manche à balai(-serpillière)** », ce dernier terme se traduisant en anglais par « **mop stick** ».

(Vous trouverez une illustration des deux objets en question en googlant par exemple « **cuban-style mop cloth** ».)

2) Les expressions « **laver le parterre** » et « **passer la serpillière (parterre)** » se traduisent en anglais par « **to mop the floor** » (formes au passé : « **mopped the floor** »).

>> [Retour au tableau - entrées « balai »](#)

>> [Retour au tableau - entrée « serpillière »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Note - « **soucoupe** »

L'expression « **soucoupe volante** » se traduit en anglais par « **flying saucer** ».

>> [Retour au tableau - entrée « soucoupe »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> Retour à la table des matières

Notes - « viande »

Le tableau ci-dessous fournit la traduction de **divers termes relatifs à la cuisson de la viande**.

Les degrés de cuisson d'un steak :	The degrees of "doneness" of a steak:
bleu	blue rare extra rare very rare
saignant	rare
à point	medium rare
demi-anglais	medium
cuit	medium well
bien cuit	well done
trop cuit	overcooked
Autres termes français	Other English terms
du steak haché (viande hachée sortie du hachoir)	GB: mince US: ground beef US: hamburger meat
un steak haché (à cuire, cru ou cuit)	GB & US: a chopped steak GB & US: a hamburger GB & US: a burger GB: a beefburger
un hamburger	GB & US: a hamburger sandwich GB & US: a burger sandwich GB: a beefburger sandwich (plural: ...sandwiches)
un steak tartare	a steak tartare
de la viande crue	raw meat
de la viande tendre	tender meat
de la viande difficile à mâcher	chewy meat
de la viande avariée	bad meat

NB :

1) Les termes « **mince** » (en **anglais britannique**) et « **ground meat** » (en **anglais américain**) peuvent être utilisés pour traduire « **viande hachée** ». On peut évidemment préciser le type de viande, par exemple : « **beef mince, ground beef** » (**bœuf haché**), « **chicken mince, ground chicken** » (**poulet haché**), « **lamb mince, ground lamb** » (**agneau haché**), « **pork mince, ground pork** » (**porc haché**), « **turkey mince, ground turkey** » (**dinde hachée**), « **veal mince, ground veal** » (**veau haché**).

2) L'expression « **chopped steak** » est utilisée pour désigner tout simplement un « **steak haché** », surtout si on veut le distinguer d'un « **sandwich au steak haché** » ; les termes « **hamburger, burger, beefburger** » peuvent avoir la même signification que « **chopped steak** » mais ils sont **ambigus** dans la mesure où ils sont souvent utilisés sans la précision « **sandwich** » pour désigner ce que l'on appelle en français « **hamburger** » !

Voir aussi au sujet des **degrés de cuisson** les articles auxquels conduisent les liens ci-dessous :

>> "Doneness" level: your steak depends on it (Steak & Co.)

>> Quels sont les différents degrés de cuisson du bœuf ? (la-Viande.fr)

>> Doneness (Wikipedia)

NB : le mot « **doneness** » est un **néologisme**, formé à partir du participe passé « **done** » du verbe « **to do** », qui peut être traduit littéralement en français par « **le fait d'être fait** » au sens de « **le fait d'être cuit** » donc de « **cuisson** » !

>> Retour au tableau - entrées « cuire, cuisson »

>> Retour au tableau - entrées « attendrir, attendrissement »

>> Retour au tableau - entrée « attendrisseur de viande »

>> Retour au tableau - entrées « découpage, découper »

>> Retour au tableau - entrée « couteau à découper la viande »

>> Retour au tableau - entrée « planche à découper la viande »

>> Retour au tableau - entrées « hachage, hacher »

>> Retour au tableau - entrées « hachoir »

>> Remonter dans les notes

>> Retour au début des notes

>> Retour à la table des matières

Notes - « **Xware** »

Tous les noms comportant le suffixe « **ware** », qui désigne un **ensemble d'articles**, sont **des noms collectifs indéénombrables donc invariables et au singulier**.

Il en est de même pour les noms collectifs « **crocery, cutlery** ».

Par exemple « **des couverts** » se traduit en **anglais américain** par « **flatware** », pas par « **flatwares** », et en **anglais britannique** par « **cutlery** », pas par « **cutleries** ».

Pour désigner **un élément d'un ensemble d'articles**, ensemble que j'ai choisi de nommer de manière générique en anglais « **Xware** », il faut utiliser l'expression « **a piece of Xware** ».

Il en est de même pour les noms collectifs « **crocery, cutlery** ».

Par exemple « **un élément d'un ensemble de couverts** » se traduit en **anglais américain** par « **a piece of flatware** », pas par « **a flatware** », et en **anglais britannique** par « **a piece of cutlery** », pas par « **a cutlery** ».

Autres exemples : « **a piece of cookware, a piece of dinnerware, a piece of dishware, a piece of earthenware, a piece of kitchenware, a piece of ovenware, a piece of silverware** », pour ne citer que les termes en « **ware** » apparaissant dans les tableaux de vocabulaire de cet article.

NB : il y a bien d'autres noms collectifs qui ne figurent pas dans les tableaux de cet article, par exemple « **glassware** » (**ensemble d'articles en verre**) et « **stoneware** » (**ensemble d'articles en grès**), qui suivent les règles grammaticales mentionnées ci-dessus.

>> [Retour au tableau - entrées « argenterie »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « couvert\(s\) »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « plat\(s\) »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « terrine »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « ustensiles »](#)

>> [Retour au tableau - entrées « vaisselle »](#)

>> [Remonter dans les notes](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

Voir aussi, pour plus de vocabulaire relatif aux **meubles, éléments de décoration et autres termes apparentés**, l'article sur ce site auquel conduit le lien ci-dessous :

>> [Meubles, etc.](#)

Voir aussi sur ce site l'article auquel conduit le lien ci-dessous :

>> [Métiers - alimentation et métiers de bouche](#)

Voir aussi, pour plus d'**expressions en anglais utilisant des termes de cuisine**, les deux articles auxquels conduisent les liens ci-dessous :

>> [English Idioms: The Bake Off Edition \(spellzone\)](#)

>> [Thirty Idioms about Food \(spellzone\)](#)

>> [Retour à la table des matières](#)

>> [Retour au début de l'article](#)

Copyright © 2017-2024 Neil Minkley. Tous droits réservés. All rights reserved.
