

- лангет (languette *f*)
- лангуст(а) (langouste *f*)
- маргарин (margarine *f*)
- омар (homard)
- пульярка (poularde)
- сардина (sardine)
- сосиска (saucisse)
- фарш (farce *f*)
- филе (filet *m*)
- фритюр (friture *f*)
- эскалоп (escalope *f*)

Приправы

- букет гарни (bouquet garni) – пучок трав для приправы
- майонез (mayonnaise *f*)
- маринад (marinade *f*)
- соус (sauce *f*):
беарнез (béarnaise),
бешамель (béchamel)

Профессии

- гурмэ (gourmet) – кулинарный эксперт
- метрдотель (maître d'hôtel)
– старший официант
- ресторатор (restaurateur) – владелец р-на
- сommелье (sommelier) – служащий ресторана, ведающий спиртными напитками

Прочая лексика

- гурман (gourmand) – любитель поесть (много, вкусно и сытно, иногда обжора) – качество человека
- [быть] не в своей тарелке (ne pas être dans son assiette – дословный перевод с французского, фразеологизм) – чувствовать себя 1) не так, как всегда; 2) стесненно, неудобно, неловко;
- Аппетит приходит во время еды. (L'appétit vient en mangeant.) – поговорка (Франсуа Рабле, «Гаргантюа и Пантагрюэль», но автор – епископ Жером де Анж)

«Высокое кулинарное искусство — это единственная способность человека, о которой нельзя сказать ничего дурного».

Фридрих Дюрренматт

«Приготовление пищи — самое большое искусство в мире. Оно важнее живописи. Картины только глаз радуют, а еда притягивает взоры и дарит наслаждение вкусом».

Из к/ф «Рецепт любви»

«Мы готовим еду для того, чтобы сделать счастливыми тех, кто ест приготовленное нами».

Кадзуэ Като

«Я давно высоко ставлю кулинарию. Это настоящее искусство, я в этом убежден, - столь же благородное, как живопись или поэзия. Его недостаточно ценят просто потому, что результат исчезает слишком быстро».

Кадзуо Исигуро

Кулинарно-гастрономический словарь французских заимствований



Общие названия

- батон (baton – палка)
 - 1. бэз (baiser *m*)
 - 2. бисквит (biscuit)
 - 3. булка (boule *f* – шар)
 - 4. галета (galette)
 - 5. гренки (grain *m* – крошка)
 - 6. грильяж (grillage)
 - 7. драже (dragée *f*)
 - 8. карамель (caramel *m*)
 - 9. конфитюр (confiture *f*)
 - 10. крем (crème *f*)
 - 11. круассан (croissant)
 - 12. мармелад (marmelade *f*)
 - 13. монпансье (Montpensier) – мелкие леденцы
 - 14. мусс (mousse *f*)
 - 15. пломбир (plombières *f*)
 - 16. пралине (praliné)
 - 17. профитроли (profittrol *f*)
 - 18. пти-фур (petits fours) – ассорти из печенья
 - 19. саварен (savarin) – сдобное тесто
 - 20. суфле (soufflé *m*) – воздушный пирог
 - 21. тарталетка (tartelette) – тортик, чашечка из теста
 - 22. шарлот(ка) (charlotte)
 - 23. эклер (éclair)
 - 24. эскимо (esquimaу *m*)
- Хлебобулочные и кондитерские изделия**
- 1. абес (abaisse *f*) – нижняя корка пирога, виды теста
 - 2. амбигю (ambigu *m*) – обед с двумя противоположными блюдами
 - 3. антре (entrée *f*) – первое блюдо
 - 4. антреме (entremets *m*) – блюда, подаваемые между основными блюдами, перед десертом
 - 5. банкет (banquet)
 - 6. букет (bouquet) – аромат напитка
 - 7. гарнир (garnir – украшать)
 - 8. деликатес (délicatesses *f pl*)
 - 9. десерт (dessert)
 - 10. кляр (clair – жидкий) – полужидкие продукты для обжаривания
 - 11. куверт (couvert) – столовый прибор(обычно на парадном обеде)
 - 12. меню (menu *m*)

- 13. фонд (fond) – основные соусы, на базе которых готовятся другие
- 14. фуршет (fourchette *f* – вилка)

Места питания

- 1. буфет (buffet)
 - 2. кафе (café *m*)
 - 3. ресторан (restaurant)
- Блюда**
- 1. бульон (bouillon)
 - 2. винегрет (vinaigrette *f*)
 - 3. желе (gelée *f*)
 - 4. жиго (gigot *m*) – жаркое
 - 5. канапе (canapé *m*) – бутерброд
 - 6. консоме (consommé *m*) – крепкий бульон
 - 7. котлета (côtelette)
 - 8. крокеты (croquette *f*)
 - 9. крутоны (croûton)
 - 10. маседуан (macédoine *f*)
 - 11. омлет (omelette *f*)
 - 12. пюре (purée *f*)
 - 13. рагу (ragoût *m*)
 - 14. рулет (roulette *f*)
 - 15. салат (salade *f*)
 - 16. суп (soupe *f*): жюльен (julienne *f*)
 - 17. тартинка (tartine)
 - 18. фрикаделька (fricadelle)
 - 19. фрикасе (fricassée *f*) – разновидность рагу

Напитки

- 1. аперитив (apéritif)
- 2. арманьяк (armagnac)
- 3. компот (compote *f*)
- 4. коньяк (cognac)
- 5. кофе глясе (café glacé)
- 6. ликёр (liqueur *f*)
- 7. лимонад (limonade *f*)
- 8. оранжад (orangeade *f*)
- 9. сироп (sirop)

Кулинарные термины

- 1. абессе (abaïsser) – раскатать тесто
- 2. абилировать (abeiller) – тщательно очистить
- 3. бланшировать (blanchir)
- 4. бьян-кую (bien cuit) – хорошо прожаренный
- 5. гарнировать (garnir) – украшать блюдо
- 6. глазировать (glacer) – украшать глазурью (у В. Похлёбкина: глясеровать)
- 7. дегустация (dégustation)

- 8. льезон, льезонирование (liaison) – связь, соединение
- 9. мариновать (mariner)

- 10. (а-ля) наж (à la nage) – отваривание изделия
- 11. (а-ля) неж (à la neige) – пышно взбивать
- 12. панировать (paner) – обваливать в муке, сухарях
- 13. пассеровать (passer) – слегка обжаривать
- 14. сервировать (servir) – накрывать на стол в определённой последовательности
- 15. фламбировать (flamber) – обжигать блюдо пламенем
- 16. фраппироваться (frapper) – охлаждать
- 17. фритюр (friture *f*) – жарение во фритюре
- 18. фюме (fumée) – крепкие бульоны
- 19. шифонад (chiffonade *f*) – приготовление ассорти из овощей и трав

Кухонная мебель, утварь, посуда

- 1. бидон (bidon)
- 2. бокал (bocal)
- 3. буфет (buffet)
- 4. корнеты (cornet) – воронки
- 5. настетта (napette) – скатерть-салфетка
- 6. сервант (servante *f* – служанка)
- 7. сервис (service – услуга)
- 8. фужер (fougère *f*) – большая широкая рюмка
- 9. фюзи (fusil) – кортик
- 10. эскарготелька (escargotière) – сковорода для приготовления улиток

Продукты растительного происхождения

- 1. ваниль(vanille *f*)
- 2. ванилин (vanilline *f*)
- 3. мускат (muscat) – сорт винограда, десертных вин Пиренеев
- 4. олива (olive)
- 5. патиссон (pâtisson)
- 6. редис (radis)
- 7. сельдерей (céleri)
- 8. спаржа (asperge)
- 9. шампиньон (champignon)
- 10. эстрагон (estragon)

Продукты животного происхождения

- 1. антрекот (entrecôte *f*)
- 2. желатин (gélantine *f*)
- 3. кальмар (calmar)
- 4. карбонад (carbonnade *f*)
- 5. креветка (crevette)