

# Vocabulário francês - português

## Cozinhar

<i>Français</i>	<i>Portugais</i>
abats	miúdos
agneau	borrego
aile	asa
bifteck	bife
blanc, filet	peito
bœuf	vaca
boudin	morcela
brebis	ovelha
canard	pato
chair à saucisse	carne picada
charcuterie	enchidos
cochon de lait	leitão
côtelette	costeleta
coustitles, travers de porc	entrecostas
dinde	peru
farce	recheio
filet	lombo
foie	figado
gigot	perna
jambon blanc	fiambre
jambon de pays	presunto
jambonneau	pernil
lapin	coelho
lard, ventrèche	toucinho
mouton	carneiro
œuf à la coque	ovo quente
œufs durs	ovos cozidos
œufs sur le plat	ovos estralados
oie	ganso
omelette	omelette
porc	porco
poulet	frango
saucisse	salsicha
tripes	tripas
un œuf, des œufs	ovo, ovos
veau	vitela
volaille	aves

Carne  
e ovos

Peixe e mariscos

anchois	anchova
anguille	enguia
arêtes	espinhas
bar	robalo
bigorneau	caramujo
brochet	lúcio
cabillaud	bacalhau fresco
calamar	lula
carpe	carpa
colin, merlu	pescada
coque	berbigão
coquillages	mariscos
court-bouillon	caldo
crabe	sapateira
crevettes	camarões
darne	posta
daurade	dourada
escargots	caracois
espadon	espadante
filet	filete
fruits de mer	frutos do mar
gambas	gambas
grenouille	rã
hareng	arenque
homard	lavagante
huîtres	ostras
julienne	maruca
langouste	lagosta
langoustine	lagostim
limande	solha
lotte	lota
maigre	corvina
maquereau	cavala
merlan	badejo
morue	bacalhau
morue dessalée	bacalhau demolhado
moules	mexilhão
palourdes	amêijoas
pavé de saumon	lombo de salmão
poisson	peixe
poulpe	polvo
raie	raia
rascasse	cantaril
rouget	red fish
roussette	cação
sardine	sardinha
saumon	salmão
sole	linguado
thon	atum
truite	truta

abricot	alperce
agrumes	cítricos
amandes	amêndoa
amandes effilées	amêndoa laminada
ananas	abacaxi, ananás
banane	banana
brugnon, nectarine	nectarina
cacahuètes	amendoim
caroube	alfarroba
cassis	cássis
cerise	cereja
chair, pulpe	polpa
châtaigne	castanha
citron	limão
citron vert	cal
coing	marmelo
compote	compota
confiture	doce
coquille	casca
figue (la)	figo (o)
figue de Barbarie	figo da Índia
fraise (la)	morango (o)
framboises	framboesas
fruit de la passion	maracujá
fruits confits	frutas cristalizadas
fruits secs	frutos gordos
goji	goji
grains, graines	bagos
grenade	romã
groseille	groselha
jus	sumo
kiwi	kiwi
les fruits (masc.)	a fruta (f.)
lupin	tremoço
mangue	manga
melon	melo
mûres	amoras
myrtille (la)	mirtilo (o)
noisettes	avelãs
noix	noz
noix de coco	coco
noyau	caroço
noyau	núcleo
orange	laranja
pamplemousse	toranja
papaye	papaia
pastèque	melancia
pêche	pêssego
pépin	semente

pignons (de pin)	pinhões
poire	pêra
pomme	maçã
prune	ameixa
pruneau	ameixa seca
pulpe	polpa
raisin	uvas
raisins secs	passas de uva
rhubarbe	ruibarbo
trognon	talo
trognon (pomme), noyau (cerise)	caroço
zeste	raspas

ail	alho
artichaut	alcachofra
asperge	espargo
aubergine	beringela
avocat	advogado
avoine	aveia
betterave	beterraba
bettes	acelga
blé	trigo
brocoli	brócolo
carotte	cenoura
carottes râpées	cenoura ralada
céleri (branches)	aipo (talos)
céleri rave	aipo-rábano
céréales	cereais
champignons	cogumelos
chapelure	pão ralado
châtaigne	castanha
chayote	chuchu
chou fleur	couve flor
citrouille	abóbora
concombre	pepino
coquillettes	cotovelhinhos
cornichon	pepino pequeno
courgette	courgette
cresson	agriões
endive	chicória Bruxelas
épinards	espinafres
farine complète	farinha integral
fenouil	funcho
fèves	favas
flocons	flocos
gousse d'ail	dente de alho
haricots	feijão
haricots en grains	feijão branco
haricots rouges	feijão vermelho
haricots verts	feijão-verde

Legumes e cereais

lasagnes	lasanha
lentilles	lentilhas
macaroni	macarrão
maïs	milho
navet	nabo
oignon	cebola
olives	azeitonas
orge	cevada
patate douce	batata-doce
pâtes (fam. nouilles)	massas
petit pois	ervilhas
poireau	alho porro
pois chiches	grão de bico
poivron jaune	pimento amarelo
poivron rouge	pimento vermelho
pommes de terre	batatas
pommes de terre nouvelles	batatas novas
pousses	grelos
purée de pommes de terre	puré de batata
radis	rabanete
riz	arroz
roquette	rúcula
salade	alface
sarrasin	trigo sarraceno
seigle	centeio
semoule de maïs	sêmola de milho
soja	soja
soja	soja
son de blé	farelo de trigo
spaghettis	esparguete
tagliatelles	talharim
tige, branche (céleri)	talo
tomates-cerises	tomate com rama pequeno
tomates-grappes	tomate com rama maduro
vermicelle	aletria

ail	alho
aneth	aneto
anis	anis
anis	erva-doce
anis étoilé, badiane	aniz estrelado
basilic	manjeriço
bâton de cannelle	pau de canela
beurre	manteiga
bourache	borragem
cerfeuil	cerfólio
ciboulette	cebolinho
clou de girofle	cravinho
coriandre	coentros
cumin	cominhos

Ervas e tempero

curry	caril
épices	especiarias
fenouil	funcho
fines herbes	ervas finas
gingembre	gingibre
gousses d'ail	dentes de alho
gros sel	sal grosso
huile d'olive	azeite
huile végétale	óleo vegetal
laurier	louro
lavande	lavanda
lin	linhaça
margarine	margarina
mélisse	cidreira
menthe	hortelã
millepertuis	erva São João
noix muscade	noz-moscada
oignon	cebola
oignon violet	cebola roxa
origan	orégão
persil	salsa
persil frisé	salsa frisada
poivre du moulin	pimenta de moinho
poivre noir	pimenta preta
romarin	alecrim
safran	açafraão
sauge	salvia
thé	chá
thym	tomilho
vanille	baunilha
vinaigre	vinagre
vinaigre balsamique	vinagre balsâmico
vinaigre de cidre	vinagre de sidra

crème fraîche	natas
croûte de fromage	casca do queijo
fromage	queijo
fromage affiné	queijo curado
fromage blanc	coalhada
fromage cottage	requeijão
fromage râpé	queijo ralado
lait concentré	leite condensado
lait cru	leite cru
lait de chèvre	leite de cabra
lait écrémé	leite desnatado
lait entier	leite integral
présure	coalho
yaourt	iogurte

Produtos lácteos

bol, saladier	tigela
---------------	--------

Utensílios

casserole, marmite, cocotte	tacho
chinois	passador de rede
cocotte-minute®	panela de pressão
couteau (le)	faca (a)
couteau économe	pelador
couvercle (un)	tampa
cuillère à thé	colher de chá
cuillère en bois	colher de pau
écumoire	escumadeira
faire revenir	saltear
ficelle de cuisine	fio de cozinha
fouet	vara de arames
four	forno
fourchette (la)	garfo (o)
grille-pain	torradeira
hachoir	picadora
louche	concha
marmite	panela
micro-ondes	microondas
mortier	almofariz
moule	forma
moulin à légumes	passe-vite
papier absorbant	papel absorvente
passoire	passador
pinceau	pincel
pincée	pitada
plancha	chapa para grelhados
plat à four, lèche-frite	tabuleiro
plat allant au four	assadeira
plat de service	prato de servir
poche à douille	saco de pasteleiro
poêle	frigideira
presse-purée	esmagador de batatas
réfrigérateur	frigorífico
robot-mixeur	varinha mágica
rouleau à pâtisserie	rolo de massa
roulette à pâtisserie	corta-bolachas
sachet	embalagem
soupière	terrina
spatule	espátula
tasse	chávena
torchon	pano

arômes complexes	aromas complexos
avec quelques notes de	com algumas notas de
barrique	barrica
blanc	branco
bouchon	rolha
bouteille	garrafa
cave	adega

cépage	casta
chêne	carvalho
conserver	guardar
couchées	deitadas
cuves inox	cubas de inox
dégustation	prova
doux	macio
fouler au pied	pisar a pé
fruité	frutado
la carte des vins	a lista dos vinhos
léger	leve
limpide	limpo
mis en bouteille par	engarrafado por
Porto	vinho do Porto
ronds	redondos
rouge	tinto
rubis	rubi
sulfites	sulfitos
tanins	taninos
touches florales et fruitées	toques florais e de fruta
une mise en bouche finale	um final de boca
vendanges	vindima
vieillir	envelhecer
vin mousseux	espumante

ajouter	juntar
allumer	ligar
arroser	regar
asperger	borrifar
assaisonner	temperar
battre	batar
caraméliser	caramelizar
casser un œuf	partir um ovo
couper	cortar
couvrir	tapar
déglacer	refrescar
démouler	desenformar
dénoyauter	descaroçar
descansar	réserver
écosser (pois)	descascar (ervilhas)
écraser	esmagar
effeuiller, effiloche	desfiar
égoutter	escorrer
émietter	esfarelar
émincer	picar
enlever les fils	tirar o fio
épaissir	espessar
éplucher	descascar

Verbos

éponger, essuyer	enxugar
étaier	espalhar
étendre	estender
faire bouillir	ferver
faire chauffer	aquecer
faire dorer	alourar
faire fondre	derreter
faire frire	fritar
faire griller (du pain)	torrar (pão)
faire revenir	refogar
faire tremper pour dessaler	pôr de molho
farcir, fourrer	recheiar
filtrer	coar
former	moldar
fouetter	bater
griller	grelhar
hacher	picar
laisser mijoter	levar a cozinhar
laissez sur le feu	leve ao lume
laver	lavar
lever	levedar
mélanger	misturar
mijoter, cuire à petits bouillons	fervilhar
naper, enduire	barrar
pétrir	amassar
piler	pisar
placer	colocar
pocher	escallar
préchauffer	pré-aquecer
préparation (la)	preparado (o)
râper	ralar
recouvrir	forrar
refroidir	arrefecer
remuer	mexer
reposer	repousar
retirer du feu	tirar do lume
rôtir	assar
saler	salgar
saupoudrer	polvilhar
se détacher, se décoller	soltar-se
se régaler	deliciar-se
suer	suar
tartiner	barrar
verser, mettre	deitar

à découvert	destapado
à feu doux	em lume brando
acide	ácido
aigre-douce	agridoce
amer	amargo

Adjectivos

anti-adhésif	antiaderente
au bain-marie	em banho-maria
bien cuit	bem passado
bouilli	fervido
coupé en dés	em cubos
coupé en rondelles	fatiado
crémeux	cremoso
croquant	crocante
cru, crue	cru, crua
cuit	cozido
de saison	da época
décoré	enfeitado
dur	duro
en conserve	enlatado
en grain	em grão
épicé	picante
fade	insosso
fané	murcho
fondu	derretido
frais	fresco
frit	frito
froid	frio
fumé	fumado
gourmand	guloso
gras	gordo
grillés	tostados
haché fin	bem picadinho
hachée	picada
juteux	sumarento
légèrement dorée	douradinha
mûr	maduro
poivré	apimentado
pourri	podre
salé	salgado
sauté	salteado
savoureux	saboroso
sucré	doce
surgelé	ultracongelado
tendre	tenro
tiède	morno

assaisonnement (l')	temperos (os)
bandes, lanières	tiras
boite	lata
bouillon	caldo
bout, pointe	ponta
bouts, extrémités	pontas
branche	haste
bulbe	bolbo
croûte (pain)	códea (pão)

Vários

ébullition	fervura
effilochée	desfeita
farce	recheio
finitions	acabamento
gourmandises	iguarias
lamelles	lâminas
marinade	marinada
mélange	mistura
morceaux	pedaços
mozzarella	muçarela
pané	panado
pâté	paté
peau	pele
portion	dose
poudre	miolo
purée	puré
quartiers	gomos
raffiné	requintado
rondelle	rodela
sac en plastique	saco
sandwich (un)	sandes (uma)
sauce	molho
sirop	calda
sirop	calda
toast	torrada
tranche	fatia

à ébullition, à la reprise de l'ébullition	após levantar fervura, assim que retomar fervura
à feu modéré	sobre lume moderado
à feu vif	sobre lume forte
au moment de servir	na altura de servir
coupez les extrémités de la courgette	elimine as pontes da courgette
découpez le chou en lanières	corte a couve em tiras
égouttez sur du papier absorbant	escorra sobre papel absorvente
étendez la pâte au rouleau	estenda a massa com o rolo
faire dorer de tous les côtés	aloure-a de todos os lados
faites-les frire à l'huile chaude	frite-as em azeite quente
former une boule	moldar em formato de bola
jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du saladier	até a massa se soltar das paredes da tigela
jusqu'au lendemain	de um dia para o outro
jusqu'au moment de servir	até a altura de servir
laisser lever	deixar levedar
laissez bouillir pendant 40 minutes	deixe ferver durante 40 minutos
laissez mijoter à petit feu	leve a cozinhar sobre lume brando
laissez refroidir complètement	deixe arrefecer completamente

Expressões

laissez reposer en la couvrant d'un torchon	deixe repousar tapada com un pano
le reste de sucre	o restante açúcar
lorsqu'elles sont cuites	depois de cozidas
placez dans une casserole	coloque num tacho
poudre de noix	miolo de noz
quand la soupe recommence à bouillir	quando a sopa retomar fervura
rectifiez l'assaisonnement si nécessaire	rectifique os temperos se achar necessário
régalez-vous !	delicie-se !
remuer jusqu'à ébullition	mexer até ferver
saler et poivrer	temperar com sal e pimenta
servez sans attendre	sirva sem demora
une fois refroidi	depois de frio
verser la pâte dans un moule	Deite a massa numa forma.
versez la farine dans un saladier	deite a farinha numa tigela





















