

GLOSSÁRIO DE ALIMENTOS (INGLÊS-PORTUGUÊS)

Vilma Cacciaguerra do Cybercook

1. GLOSSÁRIO DE ALIMENTOS (INGLÊS-PORTUGUÊS)

1.1. Meals (refeições)

Appetizer (antepasto, aperitivo)

Main dish (prato principal)

Side dish (acompanhamento)

Beverage (bebidas em geral)

Dessert (sobremesa)

1.2. Kinds of Meals (Tipos de Refeições)

Breakfast (café da manhã)

Brunch (fusão de café-da-manhã com almoço)

Lunch (almoço)

Dinner (jantar)

Snack (lanche)

Supper (ceia)

1.3. Ways to Cut Food (Modos de Cortar os Alimentos)

Grate, grated (ralar, ralado)

Ground (moer, moido)

Mince, minced (picar, picado)

Crack, cracked (quebrar, quebrado)

Chop, chopped (cortar, cortado)

Coarsely chopped (cortado grosso)

Cut, cut (cortado)

Slice, sliced (fatiar, fatiado)

Dice, diced (cortar em cubos)

1.4. Ways to Cook (Jeitos de Cozinhar)

Microwave (cozinhar no microondas)

Steam (cozinhar no vapor)

Fry (fritar)

Deep Fry (fritar por imersão)

Stew (refogar)

Cook (cozinhar)

Boil (ferver)

Bake (assar principalmente coisas a base de farinha)

Roast (assar, especialmente carnes em máquinas especiais)
Grill (grelhar)
Water bath (banho-maria, ou cozinhar em banho-maria)

1.5. Shopping For Food (Compras de Alimentos)

Supermarket (supermercado)
Grocery (supermercado onde compra-se alimentos não-perecíveis)
Greengrocery (local onde compra-se frutas e verduras)
Street market (feira livre)
Butchery (açougue)
Bakery outlet (padaria)
Deli Counter (balcão de frios)

1.6. Eating Places (Lugares para Comer)

Fast-food restaurant (restaurante tipo fast-food)
Self-service restaurant (restaurante tipo self-service)
Buffet (almoço ou jantar tipo americano, onde as pessoas se servem do que está exposto numa mesa)
Cafeteria ou Lunchroom (refeitório ou tipo de restaurante onde as pessoas pegam o seu almoço numa bandeja e leva até a mesa, não são servidas por garçons)
Vegetarian restaurant (restaurante vegetariano)
Pizza parlor (pizzaria)
Icecream parlor (sorveteria)
Diner (restaurante mais barato, somente para jantar)
Hash house (restaurante barato)
Café (lanchonete, lugar onde para-se para tomar café)
Snack Bar (lanchonete onde come-se nacks)
Teashop (casa de chá)
Bistro (pequeno restaurante, informal, onde é servido além das refeições, vinho)
Brasserie (pequeno restaurante, similar a um bistrô, que ao invés de servir vinho servem bebidas alcoólicas, especialmente cerveja.)
Rotisserie (tipo de churrascaria onde é servido basicamente frango que é preparado numa máquina a vista de todos)
Steak house (restaurante especializado em bifês, churrascaria)

2. KINDS OF HOME-MADE FOOD (tipos de comida caseira)

Soup (sopa)
Noodles (sopa de massa)
Burgers or hamburgers (hamburgueres)

Casserole (cozidos)
Stew (cozidos de carne com ou sem feijão)
Salad (salada)
Salsa (molho tipo mexicano)
Sauce (molhos em geral)
Gravy (molho tipo "ferrugem, feito com os sucos liberados pela carne enquanto é assada)
Barbecue, bbq (churrasco)
Omelet (omelete)
Scrambled eggs (ovos mexidos)
Mashed potatoes (purê de batatas)
French fries (batatas fritas)
Rice and beans (arroz com feijão)
Mayonnese or mayo (maionese)
Catsup or catchup (catchup)
Mustard (mostarda)
Vinaigrette (vinagrete)
Dressing (molho para salada)

Quiche (quiches, tortas com recheio a base de creme de leite e ovos)
Pie (torta)
Pizza (pizza)
Calzone (calzone)
Sandwich (sanduiche)
Wrap (salgadinhos envoltos em massa)
Canapé (canapés, salgadinhos em geral)
Dip (paté menos consistente, para mergulhar palitos de legumes, por exemplo)
Spread (paté)
Burger (short for hamburger), hamburger
Pastry (doces ou salgados assados, a base de massa, pizza, bolos, tortas e salgadinhos assados)

3. SWEETS AND DESSERTS (Doces e Sobremesas)

Condensed-milk flan (pudim de leite condensado)
Rice pudding (arroz doce)
Tapioca pudding (pudim de tapioca)
Puuding (doce cremoso a base de leite, o que chamamos aqui de `creme`)
Cocktail fruit or salad Fruit (salada de frutas)
Jell-o (gelatina)
Jam (geléia, concentrado de frutas e açúcar)
Jelly (geléia mais firme do que a "jam", é macia mas mantem a forma quando desenformada, também um concentrado de açúcar e fruta)
Pastry (doces ou salgados assados, a base de massa não-levedada, pizza, Bolos, tortas e salgadinhos assados, especialmente doces)

Pie (torta)
Cake (bolo)
Layer Cake (bolo recheado, como os de aniversário)
Frost (cobertura de bolo)
Whipped cream, chantilly cream (creme de leite batido com açúcar, chantilly)
Icecream (Sorvete)
Popsicle, icecream bar (Picolé)
Sorvete de Casquinha (icecream cone)
Topping (cobertura)
Cookies (biscoitos em geral)
Waffer (tipo de biscoito que costumamos rechear, os redondinhos, mas sem recheio)
Oreo (o mesmo tipo de biscoito, mas recheado. Oreo é uma marca)
Chocolates (bombons)
Chocolate bar (chocolate em barra)
Candies (balas e doces em geral)
Chewing gun (Chiclete)
Lollipop (pirulito)
Caramels (caramelos)
Jelly Beans (balinhas de goma, mas o tipo com cobertura de calda de açúcar, e não o com açúcar cristal)

4. VEGETABLES (Legumes e Verduras)

4.1. Roots (raizes)

Beet (beterraba)
Carrot (cenoura)
Radish (rabanete)
Turnip (nabo)
Ginger (gingibre)

4.2. Cabbages (repolhos)

Brussels (couve de bruxelas)
Green or red cabbage (repolho verde e roxo)
Napa cabbage, or Chinese cabbage (acelga)

4.3. Stems (caule)

Anise (anis)
Asparagus (asparago)
Celery (salsão ou aipo)
Fennel (erva-doce fresca)
Hearts of Palms (palmito)

4.4. Onions (cebolas)

Green Onion (cebolinha verde)

Leek (alho poró)

Onion (cebola)

4.5. Tubers (tubérculos)

Potato (batata)

Sweet potato (batata doce)

Cassava, manioc, yucca ou tapioca root (mandioca)

Yams (inhame)

4.6. Leafy Greens (Folhas)

4.6.1. Salad Greens (Folhas para Saladas)

Escarole (escarola)

Lettuce (alface)

Chicory (chicória)

Rucola (rúcula)

Watercress (agrião)

Dandelions (almeirão)

4.6.2. Cooking Greens (Verduras para Cozinhar)

Spinach (espinafre)

Collard Greens (couve-manteiga)

4.7. Sea Vegetables (vegetais do Mar)

Marine Algae (alga marinha)

4.8. Flowers (Flores)

Artichoke (alcachofra)

Cauli-flower (couve-flor)

Broccoli (brocolis)

4.9. Fresh Beans and Edible Pods (Feijões frescos e vagens comestíveis)

Green Beans (vagem)

Okra (quiabo)

Snow pea or Chinese snow pea (ervilha fresca)

Fresh peas (ervilhas frescas)

4.10. Fruit Vegetables ("Legumes" que na verdade são frutas)

Tomato (tomato)
Eggplants (berinjela)
Cucumber (pepino)
Olives (azeitonas)
Sweet peppers ou bell peppers (pimentões)
Winter squash (squash)

4.11. Sprouts (Brotos)

Alfalfa sprouts (broto de alfafa)
Bean sprouts (broto de feijão)
Soybean sprouts (broto de soja)

4.12. Other Vegetables

Pumpkin (abóbora)
Zucchini (abobrinha)
Mushrooms (cogumelos)

4.13. Miscellaneous

Pickles (picles)
Pickled onions (cebolinha em conserva)
Dehydrated mushrooms (Funghi Secci)

5. FRUIT (frutas)

Skin (pele)
Peel (casca)
Pit, stone (caroço)
Seed (semente)
Flesh, pulp (polpa)

5.1. Some Expressions

Strawberry comes into season (é tempo de morango)
The best season for oranges (a melhor estação para laranjas)
Those sold at other times of the year are often bland (as -aquelas- vendidas em outras épocas do ano são freqüentemente sem sabor)
Out-of-season mangos (mangas fora de estação)

5.2. Citrus Fruit (frutas cítricas)

Grapefruit (toranja)
Kumquat (laranjinhas japonesas)
Key Lime (nosso limão)
Lemon (tipo de limão amarelo)
Rangpur Lime (limão vermelho)
Murcott (mexerica morgot) similar to Mandarin Orange
Ugli fruit (mexerica ponkan)
Tangerine (mexerica)
Orange (laranja)

5.3. Berries (frutinhas pequenas, como a amora e o morango)

Blackberry (framboesa preta)
Blueberry (blueberry)
Grapes (uvas)
Kiwi fruit (kiwi)
Strawberry (morangos)
Raspberry (amora)

5.4. Stone Fruit (frutas com caroço)

Cherries (cerejas)
Plums (ameixas)
Apricots (damascos)
Nectarines (nectarinas)
Peaches (pêssegos)

5.5. Common Tropical Fruit (frutas tropicais comuns)

Yellow Cavendish banana (banana nanica)
Chunkey bananas, or Burro Bananas (banana-prata)
Manzano bananas (banana-maçã)
Plantain (banana-da-terra)
Star Fruit (carambola)
Pomegranate (romã)
Coconut (coco)
Fig (figos)
Green Papaya (mamão comum)
Papaya (papaia)
Mango (manga)
Persimmon (caqui)
Pineapple (abacaxi)

5.6. Exotic Tropical Fruit (frutas tropicais exóticas)

Cashew (cajú)
Guava (goiaba)
Jackfruit (jaca)
Litchi (lichívia)
Passion Fruit (maracujá)
Tamarind (tamarindo)

5.7. Melons (melões)

Casaba Melon (o tipo de melão mais consumido aqui, de casca amarelo-canário)
Cantaloupe (a outra variedade de melão que começa a ser introduzido aqui)
Watermelon (melancia)

5.8. Pome Fruit (Maçãs)

Apple (maçã)
Pear (pera)
Quince (marmelo)

5.9. Dried Fruit (frutas secas)

Currants (passas de um tipo de uva bem pequena e doce)
Raisins (passas comuns)
Golden raisins (passas claras)
Prunes (ameixas pretas secas)
Dried Bananas (Banana-passa)

5.10. Preserves, Fruit Butter and Candied Fruit (Conservas, geléias e Frutas Cristalizadas)

Jam (geléia, concentrado de fruta e açúcar)
Jelly (o mesmo que "jam" porém firme o suficiente para manter a forma quando desenformada)

Butter, jam, jelly and sauce variam apenas na concentração e textura

Membrillo (marmelada)
Marmalade (tipo de geléia cítrica)
Candied fruit ou glacé fruits --pronuncia /glah-say/ (frutas cristalizadas)

6. BEVERAGES (Bebidas)

6.1. Milky and Hot Beverages (Bebidas quentes e à base de Leite)

Milk (leite)
Chocolate (chocolate)
Coffee-and-milk, white coffee (café-com-leite)
Milk-and-tea (leite-com-chá)
Yogurt (iogurte)
Coffee (café)
Tea (chá)

6.2. Fruit Juice (Suco de frutas)

Juice (suco)
Artificial juice (refresco artificial)
Drink mix (pó para refresco tipo Tang)
Apple cider e apple juice (a única diferença entre eles é que o `cider` é menos filtrado e o suco de uva é cristalino)
Lime juice (nossa limonada)

6.3. Sodas

Pop (refrigerantes)
Tonic Water (água tônica)
Sparkling or Still Mineral water (água mineral com e se gás)
Soda (tipos de líquidos com gás)

6.4. Alcoholic

Liquor, spirits (bebidas alcoólicas em geral) sinônimo = spirits, hard alcohol. hard liquor, booze)
Liqueur (licor)
Whiskey (uísque)
Brandy (aguardente)
Rum (rum claro e escuro)
Gin (gim)
Vodka (vodca)
Wine red and white, sparkling, (vinho tinto e branco, espumante)
Beer (cerveja)
Draft Beer (chopp)
Champagne (champanhe)
Cocktail (coquetel)

7. FAT (Gorduras)

Olive oil (azeite de oliva)
Butter (manteiga)
Margarine (margarina)

Shortening (margarina culinária)
Almond oil (óleo de amêndoa)
Dende Oil ou Palm Oil (azeite de dendê)
Lard (banha de porco)
Bacon (toicinho defumado, bacon)
Fatback (toicinho fresco, couro de porco)
Cream (creme de leite com alta concentração de gordura)
Buttermilk (creme de leite normal, de latinha)

8. LEGUMES & CEREALS (Grãos & Cereais)

Legumes em inglês significa `vagens`

Rice (arroz)
Beans (feijão)
Soja (soy)
Corn (milho)
Sweet Corn (Milho Verde)
Cob (o milho na espiga)
Wheat (trigo)
Rye (centeio)
Barley (cevada)
Ervilha seca (dried peas)
Lentilhas (lentils)
Black beans (feijão preto)
Pinto Beans (feijão rajadinho, do tipo que consumimos aqui.)

8.1. Soy Product (Derivados de Soja)

Miso (missô)
Soy Sauce (shoyu)
Tofu (tofu)
TSP, textured soy protein, crumbled

8.2. Flours and Starches (Farinhas e Amidos)

Polenta meal (fubá grosso)
Corn meal (fubá médio)
Corn flour (fubá fino)
Grits (cereais quebradinhos, geralmente milho para canjica, trigo ou sêmola, comumente consumido como café-da-manhã em diversos estados dos Estados Unidos.)
Oat Meal (farinha de aveia)
Farinha de trigo (wheat flour or apenas flour)
Farinha com fermento (self-rising flour)

Amido de milho (corn starch)
Polvilho (tapioca starch)
Cassava flour or manioc flour (farinha de mandioca)
Tapioca Pearls (sagú)
Crumbs, coarse or fine (farinha de rosca, nos Estados Unidos há os mais variados sabores e texturas)

9. NUTS (Frutas Oleaginosas)

Almond (amêndoa)
Brazil nut (castanha-do-Pará)
Cashew nuts (castanha-de-cajú)
Chestnuts or marrons (castanha portuguesa)
Hazelnuts (avelãs)
Peanuts (amendoins)
Pine nut or pinoli (pinoli)
Pistachio nut (pistache)
Walnuts (nozes)

10. HERBS, SPICES AND SEASONINGS (Ervas, Temperos e Condimentos)

Anise (anis, erva-doce)
Aniseed (Sementes de Erva-doce)

Bay Leaves (folhas de Louro)
Bayleaf Powder (Louro em Pó)
Basil (Manjericão)
Beet Powder (Beterraba em Pó)
Broth, stock (Caldo de Galinha, Carne., legumes. Broth é leve e o Stock é mais encorpado)

Caraway (Alcarávia)
Cardamom (Cardamomo)
Cajun spice mix (Mistura de tempero tipo Cajun)
Capsicum ou bell pepper flakes (Pimentão em flocos)
Carrot powder (Cenoura em Pó)
Cayenne pepper powder (Pimenta Cayenna em pó)
Celery (Salsão, Aipo)
Celery ground (Aipo em pó)
Celery salt (Sal de Aipo)
Chervil (Cerefólio)
Chilli pepper (Pimenta Malagueta)
Chilli powder (Mix de Tempero Mexicano)
Cilantro (Coentro Fresco)

Cinnamon powder (Canela em Pó)
Cinnamon stick (Canela em Pau)
Cinnamon sugar (Canela com Açúcar)
Citric acid (Ácido Cítrico)
Clove (Cravo)
Coriander (Coentro em grãos e pó)
Coarse salt (sal grosso)
Cumin (Cominho)
Curry (Caril ou Curry)

Dill (Endro ou Dill)

Fennel (Funcho, Erva-Doce)
Fennel seeds (Sementes de Erva-Doce)
Fine herbs (Ervas Finas)

Garlic (Alho)
Ginger (Gengibre)
Green onion (cebolinha como a nossa; eles tb usam uma versão chamada " chives")
Guar gum (Agar-Agar)

Herbal salt (Sal com Ervas)

Jamaican pepper (Pimenta da Jamaica)
Juniper (Zimbro)

Kummel (Kümmel)

Leek (Alho Poró)
Lemon peel (Casca de Limão)

Mace (Macis)
Marjoram (Manjerona)
Meat tenderizer (Amaciante de Carne)
Mint (Hortelã e Menta)
MSG, Monosodium Glutamate (Glutamato Monossódico)
Mustard: yellow and black seeds (Mostarda comum e preta)

Nutmeg (Noz moscada)

Onion (Cebola)
Orange peel (Casca de Laranja)
Oregano (Orégano)
Parsley (Salsa)
Parsley and Chives (Cheiro-Verde como o conhecemos aqui, lá é vendido separadamente)

Paprika: hot (Páprica picante)
Paprika: smoked (Páprica defumada)
Paprika sweet (Páprica doce)
Pink pepper (Pimenta Rosa)
Pinoli (Pinoli)
Poppy seeds (Semente de Papoula)

Provence Herbs (Ervas de Provence)
Red chilli pepper (Pimenta Malagueta Vermelha)
Red pepper flakes (Pimenta Calabresa)
Rosemary (Alecrim)

Saffron (Açafrão Espanhol)
Sage (Sálvia)
Sea Salt (Sal Marinho)
Seasonings (Temperos)
Sesame seeds (Gergelim)
Sirian pepper (Pimenta Síria)
Smoked salt (Sal Defumado, não temos por aqui)
Spinach powder (Espinafre em Pó)
Star anise (Anis Estrelado)
Summer savary (Segurelha)

Tarragon (Estragão)
Thyme (Tomilho)
Tomato (Tomate)
Turmeric (Açafrão comum)

Urucum (Urucum)

Vanilla (Baunilha)
Vanilla Sugar (Açúcar Vanile)

Wasabi Powder (Raiz Forte)
White and black pepper (Pimenta do Reino)

Yellow food coloring (O colorífico utilizado lá: é líquido, não há colorífico como o que usamos aqui, em pó)

Zahtar (Zattar)

10.1. Helpful Expressions (Expressões Úteis)

Whole (inteiro)

Ground (moído fino)
Moido grosso (coarse)
Crushed (erva seca, esfarelada; moído grosso)
Flakes (flocos)
Powder pó
Granulated (granulado)
Chopped (picadinho)
Grated (ralado)
Leaves (em folhas inteiras)
Bulb (cabeça de alho)
Clove (dente de alho ou cravo)
Seeds (Grãos ou sementes de temperos)

Smoked (defumado)
Dehydrated (desidratado, seco)
Hot (picante, condimentado, apimentado)
Mild (sem pimenta, com tempero suave)

10.2. Cake Decorating Sprinkles (Confeitos para decoração de Bolos)

Decorators sugar or coarse sugar (açúcar cristal colorido)
Granulated sugar (açúcar cristal)
Dragees /drazay/ (confeitos dourados e prateados)
Jimmies (granulado colorido, como chocolate granulado)
Nonpareils (bolinhas coloridas, não há por aqui)
Sparkling sugar (açúcar cristal multicolor)
Snowflakes (confeitinhos coloridos com formato de flzinhas)
Chocolate sprinkles (chocolate granulado)

Leavens (leveduras)
Yeast (fermento biológico)
Active dry yeast (fermento biológico seco)
Baking powder (fermento químico)
Baking soda (bicarbonato de Sódio)
Cream of tartar (Cremor Tártaro)
Ammonia powder (Amônia)

11. WHEAT PRODUCTS (Produtos a base de Trigo)

11.1. Baked Goods (Produtos Assados)

Golden (dourar, dourado)
Crisp (crocante)

11.1.1. Bread (pão)

Note que de uma forma geral os nomes Italianos permanecem em sua língua nativa, tanto para pães, quanto para tipos de macarrão e queijo.)

Bread (pão)
Roll or buns (pãozinho)
Loaf (filão de pão, baguete)
French roll (pãozinho francês)
Ciabatta (ciabatta)
Croissant (croissant)
Baghette (baguete)
Italian Bread (pã italiano)
Sanduiche bread (pão de forma)
Crostini (torradinhas salgadas)
Croutons (cubinhos de pão torrado para salada e sopa)
Pita (pão sírio)

11.1.2. Cookies, Crackers and Chips (Biscoitos Doces e Salgados e salgadinhos)

Waffers (biscoito doce do tipo desses redondos recheados, mas sem o recheio)
Water cracker (biscoito cream cracker)
Chips (salgadinhos)
Corn chips (salgadinhos de milho)
Potato chips (batatas fritas)
Water cracker (biscoitos de água)
Ritzo cracker (biscoitinhos tipo salclie)
Tortillas chips (salgadinhos de milho tipo tortilhas)

11.1.3. Pasta (Massas)

Pasta (massas, macarrão)

Instant noodles (Macarrão tipo Miojo)
Angel-hair pasta (cabelo de anjo)
Spaghetti (espaguete)
Fettuccine (talharim mais fino)
Taglierini (talharim)
Conchiglioni (conchinhas)
Farfalle (gravatinha)
Fusilli (parafuso)
Penne (penne)
Alphabets (letrinhas)
Anellini (argolinha)
Orzo (arroz)
Tubetti (tubinhos)

Cannelloni (canelone)
Cappelletti (capeleti)
Gnocchi /nióki/ (nhoque)

11.1.4. Miscellaneous (Diversas)

Dough (massa em geral, crua)
Pastry (doces e salgados em geral, feitos com farinha de trigo)
Pie pastry (massa de torta)
Mush, polenta (polenta)
Puff pastry (massa folhada)

12. POULTRY, MEATS AND SEAFOOD (Aves, Carnes, peixes e Frutos do Mar)

Bone-in (com osso)
Bone-out (desossado)
White meats (carnes brancas)
Red meats (carnes vermelhas)

12.1. Beef (carne de vaca)

Beef (carne de vaca)
Steak (bife)
Tenderloin (filé mignon)
Sirloin (contrafilé)
T-bone steak (tibone)
Ground beef (carne moída)
Stew meat (carne para ensopados, de Segunda)
Soup bones (ossos para sopa)

Cut (cortes)
Chuck cuts (a partir do ombro e pescoço, carnes gordas e duras, carne se segunda)
Rib cuts (costela)
Loin cuts (lombo, carne do quadril)
Round cuts (traseiro, carne dura, com músculo)
Breast and Flank cuts: flank steak, skirt steak, hanger steak, brisket, short ribs (bifes)
Veal (vitela)

12.2. Pork (carne de porco)

Lombo de porco (pork leg)
Pork chops

12.3. Offal (múdos)

Heart (coração)
Liver (fígado)
Brain (cérebro)
Tongue (língua)
Tripe, menudo (dobradinha, bucho)

12.4. Cured and Dried Meats (Carnes Processadas e Carnes Secas)

(Italian) Sausage (lingüiça)
Blood sausage (Chouriço)
Pepperoni, hot italian sausage (linguiça defumada)
Smoked sausage (lingüiça defumada)
Calabrese sausage (linguiça calabresa defumada, tipo feita com carne moida)
Salsicha (frankfurter or hot-dog)

Beef jerky ou Jerked beef (carne seca, mas não é tão salgada quanto a nossa)

12.5. Cold Cuts or Deli Meats (Frios)

Canadian bacon (presunto canadense)
Salami (salame)
Bologna (mortadela, com tempero mais suave e mais magra do que a nossa)
Mortadella bologna (mortadela do tipo que consumimos aqui)
Coppa salami (coppa)
Ham (presunto)

12.6. Poultry (Aves)

Chicken (frango)
Chicken legs (coxas de frango)
Chicken wings (asas de frango)
Chest (peito)

Duck (pato)
Turkey (peru)

12.7. Sea Food (Peixe e Frutos do Mar)

Fish (peixe)
Seafood (frutos do mar)
Fish (peixe)
Cape shark, ou shark (Cação)
Cod (bacalhau)

Salt cod (bacalhau salgado)
Anchovies (anchova)
Tuna (atum)
Carp (carpa)
Salmon (salmão)
Sardines (sardinhas)
Shellfish (Crustáceos)
Shrimp (camarão)
Dried shrimp (camarão seco)
Crab (carangueijo)
Crayfish ou crawfish (camarão de água doce)
Lobster (lagosta)
Mussels (mexilhões)
Oysters (ostras)
Octopus (polvo)
Squid (lula)
Caviar, fish eggs (caviar)

13. DAIRY (Ovos e Laticícios)

Note que os nomes dos queijos geralmente mantêm o nome original em Italiano ou Francês)

Concentrated milk (leite evaporado)
Condensed milk (leite condensado)
Cows milk (leite de vaca)

Whipped Cream or Chantilly Cream (creme de chantilly, a diferença parece estar apenas na baunilha, o whipped cream não tem)
Cream (creme de leite com alta concentração de gordura)
Buttermilk (creme de leite desses de latinha)

Cheese (queijo)
Ricotta (ricota)
Suis (suiço)
Parmesan (parmesão)
American Cheese (queijo prato)
Alluette, Boursin, Brie, Camembert, Feta, Mozzarella, buffalo milk Mozzarella, Caciocavallo, Port Salut, Gouda /gudã/, Provolone, Cheddar, Gruyère, Edam, Emmental, Cambozola, Gorgonzola, Montbriac mantêm os nomes originais

Egg (ovos)
Quail egg (ovo de codorna)
Duck egg (ovo de pata)

Yogurt (iogurte)

14. SWEETENERS (Adoçantes)

Sugar (açúcar)
Artificial sweetener (adoçante artificial)
Syrup (xarope)
Honey (mel)
Molasses (melado)
Brown Sugar (açúcar mascavo)

15. EQUIPMENT (Equipamento)

Candy thermometer (para medir calda de açúcar)
Knife (faca)
Pizza wheel (cortador de pizza)
Vegetable peeler (descascador de legumes)
Baking sheet (assadeira)
Tube pan (forma de pudim)
Cake board (toalha rendada para o bolo)
Cake pan, layer cake pan (assadeira para bolo redondo, mas alta que a de pizza)
Decorating tips (bicos de confeitaria)
Loaf pan (forma de pão)
Rolling pin (rolo de macarrão)
Sifter (peneira)
Spatula (espátula para espalhar cobertura, por exemplo)
Springform pan (forma desmontável)
Double boiler (banho maria)
Steaming basket (cozinhar no vapor) cesta para cozinhar no vapor, acomoda-se em panelas de todos os tamanhos
Whisk (batedor de arame)
Coffee filter (filtro para café)
Colander (escorredor de macarrão)
Funnel (funil)
Icecream scoop (colher, boleador para sorvete)
Reamer (expremedor de laranjas manual)
Chinois (expremedor de batatas)
Grater (ralador)
Mallet (batedor de carne)
Meat grinder (moedor de carne)
Mortar and pestle (pilão)
Bamboo skewers (palitos de churrasco)
Corkscrew (saca-rolhas)
Bowl (tigelas)
Mold (forma)

Aluminium foil (papel alumínio)

Filme plástico (plastic wrap)

Sacos plásticos (plastic bags)

Waxed paper (papel manteiga)