

## Preparing Food

backen, überbacken	bake
kochen	boil
schmoren	braise
hacken	chop
frittieren	deep-fry
würfeln	dice
braten	fry
reiben	grate
grillen	grill
wiegen/durch den Wolf drehen	mince
verrühren	mix
schälen	peel
pochieren	poach
gießen	pour
(Fleisch) im Ofen oder an offenem Feuer garen; rösten	roast
sautieren	sauté
sieben	sift
köcheln lassen	simmer
in Scheiben schneiden	slice
dämpfen	steam
rühren	stir
abgießen	strain
spicken	stud
grillen	barbecue
mixen, pürieren	blend (soup, smoothie)
garnieren	garnish
marinieren	marinate
(Kartoffeln, Erbsen) pürieren	mash (potatoes, peas)
schmelzen lassen	melt
Teig ausrollen	roll dough
räuchern	smoke
dünsten	stew
schlagen	whip
quirlen/mit dem Schneebesen schlagen	whisk/beat