

KIS-812 – Notennoù Keginouriezh VI – Dafar Geriadur ar Geginouriezh – 1. Termenoù hollek

(CHAN & YBAN – 05 02 04)

arouglev g.-ioù

Elfenn frondek ur boued. Ent kimiek e c'hoarvez an arouglev eus ur volekulenn pe eus ur stroll molekulennoù dezho ar perzh fraouaat ar c'hwasha. Aozerion 'zo a ra *arouglev genou* pe *arouglev* hep mui eus ar frond o tremen eus ar genou dre ar c'hargadenn da gavenn ar fri. Sl. *kilfronañ*.

berv g.-où

Liñvenn diwar boazhidigezh kig, legumaj en dour hag arveret (e-lec'h dour) da zareviñ meuzioù 'zo ha da aozañ hiliennoù, iskelloù...

biskennad g.-où

Chugon kresteneged temzet, kevoget gant gwinn gwenn, kognak, ouzhpennet dezhañ dienn fresk hag a c'hell bezañ servijet evel iskell. Kig ar bennelfenn a c'hell bezañ benet e salpikon evit ar gwarnisadur hag ar grogen a dalvez da aozañ ar flastreñ derou.

blaz g.-ioù

Merzhad skiantenn an tañva loet e begennoù an teod. *Blaz* ha *blasaat* a dalvez ivez da envel ar skiantenn he unan. *Blazenn* a reer eus ur blaz dibarek. Diforc'hiñ a reer peder blazenn diazez : ar sall, an trenk, ar sukret hag ar c'hwerv.

En hevlezouriezh ne reer disparti ebet etre skiantennoù an tañva hag ar c'hwasha. Pa reer anv eus blaz ur meuz e reer dave kement d'ar blaz ha d'ar frond anezhañ. A du 'rall ez eo damgevatal blaz ha saour. A se ivez an troiennoù evel "kavout blaz gant ar boued", "ar boued-se zo e 'm blaz, diouzh va blaz", "blazañ, saouriñ e voued"...

chug g.-où

Dourenn a zo er plant, er frouezh hag a c'haller dastum ouzh o gwaskañ. Termen damgevatal da *chugon* ha *sun* : sun frouezh pe chug frouezh.

Talvezout a ra ivez an termenoù-se evit an dourennoù a zastumer diwar boazhidigezh legumaj pe gig. Tanav eo an diforc'hioù ster etrezo. Lavaromp neoazh e c'haller o renkañ war ur skeul o vont eus an dourenn grai d'ar prientadoù danzeetoc'h : sun < chug < chugon < saourenn.

chugon g.-où

Flastrenn liñvel bet dre boazhañ legumaj (tomatez tamouezet) pe kresteneget, arveret evel soubilh, pe evel elfenn evit hevlazañ un hilienn, pe c'hoazh evit prientiñ un iskell, ur biskennad da skouer.

Ar chugonoù frouezh zo lipigoù prientet diwar frouezh bouedek ha frondek, arveret kriz pe boazh da ambroug etremeuzioù tomm pe yen, skornenoù pe frouezh ledvervet.

dilindriñ

Dileizhañ war-bouez ul liñvenn (dour, gwin, bery, likor, dienn fresk, gwinegr, sol) ar chugoù karamelaet e deun al lestr e ser pe e dibenn ar boazhidigezh, war-benn terkañ un hilienn pe ur saourenn.

eli g.-où

Prientad gwak, frondek, druz ar peurliesañ, da skouer amanenn blotaet meret gant ar spanell evit bezañ entoueziet en un toaz, pe evit prientiñ un amanenn kenaozat.

eliegezh b.

Perzh un dra bennak eliek.

eliek

Flour evel eli, dienn, eoul, hep bezañ druz dre ret.

eliekaat

Lakaat da vezañ eliek pe eliekoc'h.

frondiñ

1. Ouzhpennañ louzaouennoù frondek en ur meuz e-doug ar brientidigezh pe an darevidigezh anezhañ da reiñ blaz pe frond dezhañ, pe c'hoazh ouzhpennañ spisoù da gevogiñ ar saour anezhañ. **2.** Ouzhpennañ en ur prientad un arouglev, naturel pe gevanaozel, evit reiñ c'hwezh vat dezhañ pe evit kreñvaat frond unan eus e gedaozennoù.

gouzodiñ

Molumiñ pufoù, bizoù dienn pe veuringoù war ur blakenn bastezerezh diwar-bouez ur sac'h beget gant un envez, anvet sac'h envez.

grezv, grezvek

A-zivout ur meuz temzet kreñv, brout, kevog, pe un died kreñv, tev (kafe, te), pe c'hoazh un alkool, ur gwin beuz ha temzet mat, gres.

grezv g.-où

Natur diazez ur meuz, un alkool, ur gwin, ar frammadur start anezhañ – an temz kreñv anezhañ – o reiñ er genou ur santad a glokted.

grezviñ, grezvekaat

Reiñ grezv pe muioc'h a c'hrezv d'ur meuz, kreskiñ e vlaz hag e frond dre ouzhpennañ elfennoù saourek (irad kig pe saourenn besk da skouer), dre gejañ danvezioù kreñv ha brout (tabasko, alkool, ...). Gallout a reer ivez grezvekaat saour ur prientad liñvel dre e goazhañ. Evit grezviñ ar gwin ez ouzhpennet alkool ennañ.

hesodañ

Feuzañ brav war ur plad servij pe war an asiedoù holl elfennoù un alejad boued, pennbezh, gwarnisadur, hilienn, elfennoù kinklañ.

hili g.-où, hilienn b.-où

1. Er stumm stroll dreist-holl : aozadenn graet gant dour ha kalz a holen a dalvez da virout kig. **2.** Er stumm unan dreist-holl : sasanadur liñvel pe liñveloc'h, tomm pe yen, a dalvez da ambroug pe da geginañ ur meuz. Kefridi an hilienn zo ouzhpennañ d'ar meuz ur saour a glot ouzh e hini. Termenoù nes eo ivez *soubilh* (*soub*, *soubinell*, *souboub*), *lipig*. Keverlec'h eo an holl dermenoù-se evit an aozerion hag ar geginourion ha bihan eo an diforc'hioù ster etrezo.

Durc'hadurioù ster a c'haller degas neoazh : *a*) Gant *hilienn* e c'houllever un aozadenn sall a-walc'h, servijet evit ambroug meuzioù kig, pesked pe legumaj poazh pe griz. Da skouer : hilienn vrout, hilienn eoul ha gwinegr, h.a. *b*) Evit *soubilh* a ra dave d'un aozenn ma'z eo soubet ar boued. Da skouer : soubilh dre zienn, soubilh gwenn... *c*) Ha *lipig* erziwezh a ra dave anat d'al lipat, eleze d'un aozenn eliek ma'z eo trec'h an druz pe ar sukret. Da skouer : lipig amanenn, lipig rous, lipig chokolad, lipig saoz...

irad g.-où

Danvezenn frondek devec'hiet arveret evit frondiñ ur prientad boued (amanenn kenaozat, fars, iskill, saladenn, hilienn) pe evit grezvekaat e vlaz. An iradoù naturel a aozer hervez tri doare : *a*) dre zoughenniñ dassim frouezh pe louzoù frondek (kanell, alamandez c'hwerv, suraval, aouraval, roz) ; *b*) dre goazhañ ur c'hlec'hiadenn pe ur boazhadenn (relegoù jiboez, serfill, kebell touseg,

stragon, paradurioù pesked, tomatez) ; c) dre c'hlec'hiañ pe veizhiañ un danvez (kignen, glizig, ognon, trufennoù) er gwin pe er gwinegr. Iradoù ar c'henwerzh zo grezvekaet a-wechoù gant arouglevioù ha livuzennoù kevanaozel.

iskell g.-où¹

Meuz liñvel a vez servijet tomm ar peurliesañ e-barzh asiedoù kleuz, da zerou pred evit koan dreist-holl. Diforc'hiñ a reer daou seurt iskelloù : a) ar re sklaer : ar bervoù hag ar yostennoù kig, evned porzh, pesked pe grestened, a-wechoù tevaet skañv gant tapioka pe vleud avaloù douar, hag ouzhpennet dezho ur gwarnisadur alies ; b) an iskelloù fetiset (dre zienn, amanenn, flour riz, tapioka, rouz gwenn, legumaj pe melen vi), en o zouez ar c'haotenoù, ar biskennadoù, ar mignoc'hoù, ar sevennoù, ar yostennoù fetiset, ar soubennoù hag an iskelloù gant tammoù benet, eleze nad int ket malet.

kaot g.-où, kaotenn b.-où

Iskell fetis legumaj ha/pe legumineged (a-wechoù kig evned porzh, jiboez, krestened zoken) malet, tamouezet pe silet.

kevog g.-où

Perzh ur meuz a zo kreñv e vlaz, araezus da vroudañ an ilboued, hag a zo un elfenn eus e oc'husted.

kevog, kevogek, kevoget

A-zivout ur meuz a zo kreñv e vlaz, kevog dezhañ.

kevoget g.-ioù

Arodad boued arveret da greñvaat blaz pe/ha frond ar bouedoù. Ar c'hevogerioù greantel a reer gwezherioù saour anezho ivez, ar glutamat da skouer.

kevoget

Reiñ muioc'h a vlaz d'un alejad boued dre ouzhpennañ d'e sasunadur un oc'huzenn, ur spis.

kilfronañ, c'hvesha a-gilfron

Merzhout un arouglev kaset da gavenn ar fri dre oueled ar genou. Ar boued mezellet hag astommet er genou a zilaosk molekul aezhidik liesseurt a vez o c'henfeur o kemmañ e-pad ar chaokerezh. Ken e wisk an arouglev neuzioù o tedreiñ a-hed an amzer ma vez merzhet.

¹ Kv. Kb. *isgell g.-au* (< La. *iu#scellum* "soubenn ; hilienn") "stock, broth, soup, pottage", Kn. *yskel* "broth, soup, pottage".

libistr g.-où

Prientad a dalvez da reiñ ul liv lufus hag alaouret d'an toazioù e dibenn ar boazhidigezh. Hervez an toazioù ez arverer vioù baset, melenoù vioù, laezh pe zour mesket gant vioù, laezh sukret, h.a.

libistrañ

Lakaat libistr diwar-bouez ur gwispon war c'horre krampouezh, pufoù, bizoù dienn, toazioù diseurt, war-benn reiñ dezho ur c'haer a liv alaouret e-doug ar boazhidigezh.

lifriñ

Goleiñ un darevad boued gant un aozad war-benn disoc'hañ gant un neuz lufus. Evit ar meuzioù tomm en o lifrer war-bouez ur gwispon gant amanenn sklaeraet. Evit ar meuzioù yen ez arverer gel. Evit etremeuzioù ha gwestell 'zo e c'hounezher an neuz lufus diwar-bouez gel frouezh pe ur pallennadur.

lindrenn b.-où

Pa goazher ur saourenn pe ur sol e c'hounezher ul liñvenn sirozek ha fetis a dalvezo da lindr(enn)añ ur prientad kent e lakaat en ur forn c'hor war-benn alaouriñ raktal ar gorre. Arverañ a reer ivez ul lindrenn da beurechuiñ pe da gevogiñ blaz un hilienn, da loc'hañ ur soubenn, ur chugon. En degouezh-se e reer ivez gant an termen *irad*, damgevatal da *lindrenn*. Ouzhpennañ a reer dour ha danvezioù all diouzh ret d'ul lindrenn pe d'un irad da gaout en-dro ur sol hilienn.

lindrenniñ, lindriñ

1. Glebiañ ur pezh kig, un evn porzh, pilliget pe vouzanet, gant sol ar poazhadur, ouzh e lakaat en ardizh gwrez ur forn pe hini ur c'hratez, betek kaout ur grestenenn lufus. **2.** Kalvezerezh poazhañ dedalvezadus d'ar c'harotez, d'an irvin, d'an ognon bihan. Poazhañ a reer ar boued gant ur banne dour, amanenn, holen ha sukr. E dibenn ar boazhidigezh e rank an dour bezañ diaezhennet penn da benn, an amanenn hag ar sukr o wiskañ al legumaj gant ur goc'henn lufus. **3.** Lindriñ a reer ivez etremeuzioù 'zo dre o foultrennañ gant sukr lindr ha dre o lakaat en ardizh gwrez c'hrizias ur forn pe ur grater war-benn karamelaat ar gorre hag e lakaat da vezañ lufus. **4)** Goleiñ gorre kouignoù ha gwestell 'zo gant sukr teuz, sukr dev, siroz, h.a.

lipig g.-où

Sl. hili, hilienn.

louzaouenn b. -où frondek

Danvezennoù plantel frondek arveret er geginouriezh evel oc'huzenn da reiñ c'hwezh vat d'an alejadoù boued, d'o c'hevogiñ.

mignoc'h g. -où , mignoc'henn b. -où

Iskell graet diwar ur sol gwenn pe ur bechamel, fetiset dre vleud, dre flour riz pe flour maiz hag eliekaet ar peurliesañ dre azdodiñ ennañ dienn fresk (alese an termen kennevin *soubenn an dienn*). An elfenn diazez zo legumaj, pe riz, heiz, ur c'hresteneg pe un evn porzh. Alies e vez an alejad gwarniset gant bleñchennoù serfilh, kreunennoùigoù, h.a.

oc'h g.

1. Doare ur boued araezus da vroudañ ar c'hoant debriñ. **2.** Ar c'hoant-se endeeun.

oc'hañ

1. Reiñ c'hoant, avez, ent dibarek ilboued evit ur boued, broudañ ha tommañ ar c'hoant debriñ. **2.** Kaout c'hoant, avez ouzh udb., kaout ilboued ouzh udb.

oc'hus

A-zivout ur meuz ilbouedus kenan hag ivez a-zivout ub. digor bras e galon.

oc'husted b.

Perzh ur meuz ilbouedus kenan pe an ilboued hag ar c'hoant e unan.

oc'huzenn b. -où

Danvezenn vouedel arveret evit kevogiñ blaz naturel ar bouedoù hag ar meuzioù keginet, e sell da vroudañ an ilboued – an oc'h ent resis –, pe evit aesaat an ezvoriñ, pe c'hoazh evit mirout kenderc'hadoù 'zo. An termen oc'huzenn zo ledan kenan e erdalva pa dalvez evit ar spisoù hag an temzoù, al louzaouennoù frondek, evit hiliennoù 'zo, frouezh 'zo hag ivez evit lies prientad... Ur sasunadur zo un danvez a ouzhpenn d'ur prientad war ar stern, tra ma'z eo un oc'huzenn un derkenn ambroug (c'hwervelled, frouezh er gwinegr, ketchup, sezo) pe ur gedaozenn (spisoù, louzaouennoù fin, frouezh sec'h, trufennoù), pe ur gwezher mirout (eoul, holen, sukr, gwinegr).

paradur g. -ioù

Parzhioù legumaj, frouezh, pesked, kig, evned porzh pe jiboez nad int ket danvezet da geñver prientidigezh ur meuz, met a c'hell bezañ miret evit bezañ arveret goude (ar glaz pour evit ur soubenn da skouer). Ar paradurioù nad int

ket bevezadus pe a zo dister a dalvezo da brientiñ ur saourenn (drein pesked, relegoù kresteneged), ur berv (bleñchoù yer) pe un hilienn (dilerc'hioù ha bidiadoù gouezaj).

parañ

Kempenn ur pezh kig, un evn porzh, ur pesk pe legumaj dre lemel ar parzhioù anarveradus anezho. Ar parañ a aesa kalz ar gwezhiadennoù da heul. Da skouer, parañ al legumaj a gevaraez o benañ e bizhierigoù, e diñsoù bihan, o zurgnañ, h.a. Parañ un evn porzh – eil gwezhiadenn ar stiperezh – a brient d'an divouzellañ. Evit ar c'hig, ar parañ a c'hoarvez a dennañ an nervoù hag an druzoni reñverek, hag ivez ag e fiseliñ hag e ginklañ. Kevaraezañ a ra ivez d'e zibezhiañ : da skouer, an tournedos a erlamer er spilhenn paret dibourc'h. Erziwezh, aesoc'h eo erouezidigezh aozadoù 'zo bennozhañ d'ar paradur.

saourus

Sasun, hevlaz, a c'haller saouriñ.

saour g.-ioù

Anglevad devoudet gant ur boued war organ ar blaz, eleze begennoù blasaat an teod.

saourenn b.-où

Prientad liñvel kevog ha saourek a brierter dre goazhañ ur berv, ur sol, ur poazhad. Talvezout a ra da greñvaat blaz ur sol, un hilienn pe da c'hlebiañ ur prientad. E gwir ez eo ar *saourenn* hag ar *sol* prientadoù nes a-walc'h. An termen kentañ a arverer dreist-holl evit ar solioù kevog ha *saourek* kenan — grezvek —, evel da skouer ar re diwar pesked pe gebell touseg. Mar kendalc'her da goazhañ ar saourenn e teu da vezañ lindrenn pe irad.

sasun

A-zivout ur meuz sasunet evel ma tere, dezhañ ur sasuniezh dik, darev da vezañ lakaet war an daol bredañ. A se ez eo ivez damgevatal da *saourus*, *hevlaz*. Hag ur meuz sasun zo oc'hus ivez, a zebrer sasun enta.

sasunadur g.-ioù, sasuniezh b.-où

Hanc'herioù o c'hougevrediñ an holl aozennoù araezus da gevogiñ blaz un alejad boued, da reiñ c'hwezh vat dezhañ pe vrouted. An oc'huzennoù, al louzoù frondek, ar spisoù, an temzoù, an eoul hag ar gwinegr zo holl sasunadurioù.

sasuniezh b.-où

Stad dibarek sasunadur ur meuz.

sasuniñ

Ouzhpennañ un dra bennak d'ur meuz a-benn gwellaat pe greñvaat ar blaz anezhañ : lipig, holen, spisoù, temzoù, louzaouennoù fin, oc'huzennoù, h.a. Termenoù damgevatal eo *sasuniñ*, *saourañ*, *blazañ*, *temzañ*, *spisañ*, *kevogiñ*.

severn b.-où

Iskell a zo e elfenn diazez (legumaj, kig, pesk, kresteneg) poazhet en ul liñvenn tevaet (druz pe dreut), ha pep tra silet goude se kent bezañ fetiset dre velen vi, dienn hag amanenn. En dibenn e vez ouzhpennet ur gwarnisadur : gwenn kig yar, lostoù grilhed dour, begoù asperjez, h.a. An iskell-mañ a rank bezañ sev d'ho staoñ, alese e anv.

sklaeraat

1. Boullaat ur yostenn pe ur gel diwar-bouez gwenn vioù pe wad. **2.** Lakaat da deuziñ goustadik amanenn en dourgib war-benn dispartiañ an danvezioù andruz (gwitod, h.a.). **3.** Lakaat druzoni moc'h pe evned porzh da deuziñ war-benn dispartiañ an danvezioù andruz. **4.** Sklaeraat a reer ivez ar gwin, ar bier, ar sistr ha diedoù all c'hoazh.

sol g.-ioù

Berv frondet, treut pe zruz, arveret da brientiñ un hilienn pe da c'hlebiañ ur geusteuenn pe ur vouzanadenn. Diforc'hiñ a reer ar "soliou gwenn" diouzh ar "soliou gell". Evit aozañ ar re gentañ e lakaer an elfennoù da boazhañ war-eeun el liñvenn boazhañ, tra m'o lakaer da c'hellañ evit aozañ an eil re. Ar soliou grezvek (diwar pesked pe gebell touseg da skouer) a reer ivez *saourennoù* anezho. An termen *soliou keginañ* a ziskouez e talvez ar prientadoù-se da ziazez evit alejañ meuzioù keginet.

soubenn b.-où

Meuz liñvel tomm. En orin e oa ar soub un tamm bara a veze skuilhet warnañ ur berv, gwin, ur soubilh pe un alejad liñvel. Hiziv an deiz ez eo aroubenn un iskell nad eo na silet na fetiset, hogen tevaet alies gant bara, toazennoù, riz, gwarniset gant kig pe besk ha legumaj. Damheñvelster eo iskell haoubenn.

soubilh g.-où

Sl. hili, hilienn.

soubinell b.-où

Anverv temzet ha frondek, ouzhpennet ennañ a-wechoù gwinegr pe win, a dalvez dreist-holl da boazhañ pesked ha krestened, hogen ivez da geginañ ar

bidiadoù gwenn. Anv a reer eus soubinell dre win gwenn, dre win ruz, dre holen.

spis g.-où

Danvezenn blantel frondek arveret evit sasuniñ ar boued : pebr, kraoñ muskadez, kanell, tach jenofl, h.a. Ar spisoù a ra dave dreist-holl d'ur saour dibarek, d'ur vrouted pe d'ur c'hevog bennak degaset d'ur prientad gant un pe lies danvezenn blantel, arallhin alies. Termenoù damgevatal eo spisoù ha temzoù.

spisañ

Lakaat spisoù er boued. Termenoù damgevatal eo spisañ ha temzañ.

tañva (sl. *blaz*)

temz g.-où

Danvezenn, ar peurliesañ tennet eus plant 'zo, a dalvez da lakaat blaz war ar bouedoù. An hanc'herioù *sasunadur*, *oc'huzenn*, *louzoù frondek*, *spis* ha *temz* zo nes kenan o ster hag an arver anezho er gegin, pa dalvezont da gevogiñ blaz ar meuzioù. Ne c'haller ket lakaat harzoù sonn kenetrezo pa'z eont kevarlank aliezik a-walc'h. A se an arver neuennus eus an termenoù-se a-berzh ar geginourion hag an aozourion.

temzañ

Degas temzoù boued en ur meuz.

yostenn b.-où

Berv koazh diwar ar boazhidigezh hir en dour eus kig pe besked a c'haller sklaeraat ha fetisiñ, servijet tomm pe yen.

GERVA BREZHONEG-GALLEG

a-gilfron : c'hwasha – rétro-olfaction
aezhidik volatil
alejad g.-où apprêt, préparation, plat
alejad g.-où boued préparation culinaire
amanenn kenaozat beurre composé
ambroug accompagnement

anglevoud percevoir, ressentir
anverv g.-où décoction
ardizh : lakaat en – exposer
arodad g.-où additif
aroulev g.-ioù arôme
azdodiñ ajouter

benañ tailler	grezvek corsé, qui a du montant
berv g.-où bouillon	grezvekaat corser
biskennad g.-où bisque	grezviñ corser
biz g.-où dienn éclair à la crème	gwak tendre, mou
blaz g.-ioù goût, saveur ; goût (sens)	gwarnisadur g.-ioù garniture
blazenn b.-où saveur, goût	gwarnisañ garnir
chug g.-où suc, jus	gwezher g.-ioù saour agent de sapidité
chugon g.-où coulis	gwezher g.-ioù mirout agent de conservation
c'hwesha a-gilfron rétro-olfaction	gwiskañ enrober
danveziñ utiliser	hesodañ dresser
darevad g.-où boued préparation alimentaire	hevlazañ améliorer le goût
dassim g.-où huile essentielle, essence	hili s. saumure
devec'hiet concentré	hilienn b.-où sauce
dibezhiañ détailler, dépecer	irad g.-où essence
dileizhañ dissoudre	iskell g.-où potage
dilindriñ déglacer	kaot g.-où, kaotenn b.-où potage-purée
douhenniñ extraire	karamelaat caraméliser
elfenn b.-où ginklañ élément de décoration	kevog relevé, piquant
eli g.-où pommade	kevog g.-où piquant
eliegezh b. onctuosité	kevoger g.-ioù exhausteur (de goût)
eliek onctueux	kevogiñ relever
eliekaat rendre onctueux	kilfronañ rétro-olfaction
entoueziañ incorporer	koazhañ réduire
erlemel bn. erlam- prélever	kresten g.-où carapace (crustacés)
etremeuz g.-ioù entremets	krestenenn b.-où croûte
fars g.-où farce	kreunennouigoù petits croûtons
fetisiñ lier	krogen b. kregin coquille
feuzañ disposer, arranger, rafistoler	libistr g. dorure (crêpes, pâte à choux, ...)
flastreñ b. purée	libistrañ dorer (crêpes, pâte à choux, ...)
flour g.-ioù riz crème de riz	lifriñ lustrer
frondiñ aromatiser	lindreñ b.-où glace de cuisine
frondek aromatique	lindreñniñ, lindriñ glacer
gel g.-où gelée	lipig g.-où sauce
glec'hiadenn b.-où infusion	livuzenn b.-où colorant
glec'hiañ infuser	louzoù frondek aromates
gouzodiñ coucher	malañ mouder
grezv corsé, qui a du montant	meizhiañ macérer
grezv g.-où corps, montant	merat pétrir, manier, travailler
	meuring g.-où meringue

mignoc'h <i>g.-où, mignoc'henn b.-où</i> crème-potage	salpikon <i>g.</i> salpicon
molumiñ façonner	saour <i>g.-ioù</i> saveur
oc'h <i>g.</i> 1. caractère très appétissant (d'un aliment). 2. fort appétit, goût aiguisé (pour un aliment)	saourek sapide
oc'hañ 1. aiguiser l'appétit. 2. avoir un appétit aiguisé pour	saourenn b.-où fumet
oc'hus 1. très appétissant. 2. très en appétit	sevenn b.-où velouté (potage)
oc'husted b. 1. caractère très appétissant (d'un aliment). 2. fort appétit, goût aiguisé (pour un aliment)	silañ passer
oc'huzenn b.-où condiment	sklaeraat clarifier
pallennadur g.-ioù nappage	skornenn g.-où crème glacée, glace
paradur g.-ioù parure	sol g.-ioù fond (de cuisson)
parañ parer	soub g.-où pain trempé
paret dibourc'h paré à vif	soubenn b.-où soupe
pennbezh g.-ioù pièce principale	soubilh g.-où sauce
pennelfenn b.-où élément principal	soubinell b.-où court-bouillon
plad g.-où servij plat de service	spanell b.-où spatule
plakenn b.-où bastezerezh plaque de pâtisserie	spilhenn b.-où filet (bœuf, poisson, volaille)
poultrennañ saupoudrer	stiperezh g. habillage (poisson, volaille)
prientad g.-où apprêt, appareil, préparation	sukr g. dev sucre caramélisé
puf g.-où chou (à la crème)	sukr lindr sucre glace
releg g.-où carcasse	sukr teuz sucre fondu, fondant
sac'h g. envez poche à douille	tamouezañ tamiser
	tañva goûter ; goût (sens)
	temz g.-où épice
	temzañ épicer
	terkañ préparer
	tevaat épaissir
	tournedos g.-où tournedos
	turgnañ tourner
	yostenn b.-où consommé (potage)

GERVA GALLEG-BREZHONEG

accompagnement ambroug	ajouter azdodiñ
additif arodad	appareil prientad
agent de sapidité gwezher saour	appétissant : caractère très – de oc'h, oc'husted
agent de conservation gwezher mirout	appétit : – aiguisé pour oc'h, oc'husted
aiguiser : – l'appétit oc'hañ	

appétit : avoir un - aiguisé pour oc'hañ	dorure (crêpes, pâte à choux, etc.) libistr
apprêt prientad, alejad	dresser hesodañ
aromates louzoù frondek	éclair à la crème biz dienn
aromatique frondus	élément de décoration elfenn ginklañ
aromatiser frondiñ	élément principal pennelfenn
arôme arouglev	enrober gwiskañ
arranger feuzañ	entremets etremeuz
beurre composé amanenn kenaozat	épaissir tevaat
bisque biskennad	essence dassim
bouillon berv	essence irad
caraméliser karamelaat	exhausteur de goût kevoger
carapace (crustacés) kresten	exposer lakaat en ardizh
carcasse releg	extraire douhenniñ
chou (à la crème) puf	façonner molumiñ
clarifier sklaeraat	farce fars
colorant livuzenn	filet (bœuf, poisson, volaille) spilhenn
concentrer devec'hiañ	fond (de cuisson) sol
concentré devec'hiet	fondant sukr teuz
condiment oc'huzenn	fumet saourenn
consommé (potage) yostenn	garnir gwarnisañ
coquille krogen	garniture gwarnisadur
corps grezv	gelée gel
corsé grezv, grezvek	glace skornenn
corser grezviñ, grezvekaat	glace de cuisine lindrenn
coucher gouzodiñ	glacer lindrenniñ, lindriñ
coulis chugon	goût blaz, blazenn; tañva (skiantenn)
court-bouillon soubinell	goût : améliorer le – hevlazañ
crème de riz flour riz	habillage (poisson, volaille) stiperezh
crème glacée skornenn	huile essentielle dassim
crème-potage mignoc'h, mignoc'henn	incorporer entoueziañ
croûtons : petits – kreunennoùigou	infuser glec'hiañ
décoction anverv	infusion glec'hiadenn
croûte krestenenn	jus chug
déglacer dilindriñ	lier fetisiñ
dépecer dibezhiañ	lustrer lifriñ
détailler dibezhiañ	macérer meizhiañ
disposer feuzañ	manier merat
dissoudre dileizhañ	meringue meuring
dorer (crêpes, pâte à choux, etc.)	montant grezv
libistrañ	mou gwak

moudre	malañ	réduire	koazhañ
mouliner	malañ	relever	kevogiñ
nappage	pallennadur	rendre onctueux	eliekaat
onctueux	eliek	rétro-olfaction	c'hwesh a-gilfron, kilfronañ
onctuosité	eliegezh	salpicon	salpikon
pain trempé	soub	sapide	saourek
paré à vif	paret dibourc'h	sauce	hilienn, lipig, soubilh
parer	parañ	saumure	hili
parure	paradur	saupoudrer	poultrennañ
passer	silañ	saveur	saour, blazenn
perception	anglevoud	soupe	soubenn
petits croûtons	kreunennoùigoù	spatule	spanell
pétrir	merat	stimuler	fraouaat
pièce principale	pennbezh	suc	chug
plaque de pâtisserie	plakenn bastezerezh	sucre caramélisé	sukr dev
plat	alejad	sucre fondu	sukr teuz
plat de service	plad servij	sucre glace	sukr lindr
poche à douille	sac'h envez	tailler	benañ
pommade	eli	tamiser	tamouezañ
potage	iskell	tendre	gwak
potage-purée	kaot, kaotenn	tournedos	tournedos
prélever	erlemel	tourner	turgnañ
préparation	prientad	travailler	merat
préparation culinaire	alejad boued, darevad boued	utiliser	danveziñ
préparer	terkañ	velouté (potage)	sevenn
purée	flastreñn	volatil	aezhidik
rafistoler	feuzañ		