



Català	日本語	Castellano	Français
albercoc	アプリコット	albaricoque	abricot
alberginia	ナス	berenjena	aubergine
aleví	稚魚 (チギョ=こども)	alevin	alevin
alfabrega	バジリコ	albahaca	basilic
all	ニンニク	ajo	ail
alvocat	アボガド	aguacate	avocat
ametlla	アーモンド	almendra	amande
anec	カモ	pato	canard
angules	ウナギの稚魚 (チギョ)	angulas	anguille
anis	アニス	anís	anis
anyell	子羊 (コヒツジ)	cordero	agneau
anyell	授乳中の子ヤギ	lechal	agneau
anxova	アンチョビー	boqueron	anchois
api	セロリー	apio	céleri
aranja	グレープフルーツ	pomelo	pamplemousse
aranyó	スノキの実	endrino	myrtille
areng	ニシン	arenque	hareng
avellana	ヘーゼルナッツ	avellana	noisette
aviram	家禽 (カキン)	aves de corral	volaille
bacallà	タラ	bacalao	morue
banana	バナナ	platano	banane
barracuda	カマスサワラ	barracuda	barracuda
bastina	エイ	manta	sorte de raie
becada, cega	ヤマシギ	becada	bécasse
beixamel	ベシャメルソース	bechamel	sauce béchamel
besuc	タイ	besugo	daurade
bitxo	とうがらし	guindilla	piment rouge
blat de moro	トウモロコシ	maíz	maïs
bleda	フダンソウ	acelga	blète
bolet	イグチ	boleto	bolet
bolets	キノコ類	setas	champignons
bonic	カツオ	bonito	bonite, thon
botifarra	カタルーニャのソーセージ		saucisse catalane
botifarra negra	血のソーセージ		
bou	牛		
braç de gitano	ロールケーキ		
brasa (a la)	鉄板 (てっぱん) 焼き		
brema	ブリーム		
broqueta	くしやき		
bròquil	ブロッコリー		
brou	ブイヨン、魚介の出汁 (だし)		
bullit	煮た (にた)、茹でた (ゆでた)		
bunyol	ドーナツ、揚げたベニエ		
cabdell	~の芯		
cabirol	ノロジカ	cogollo	coeur de chou, etc...
cabra	ヤギ	corzo	chevreuil
cabra de mar	-	cabra	chèvre
		centollo	crabe araignée

cabrit	子ヤギ	cabrito	chevreau
caiena	カイエンペッパー	pimienta de Cayena	
calamar	イカ	calamar	calmar
calamarsets	ホタルイカ	chipirones	petit calmar
canella	シナモン	canela	cannelle
cansalada	~の脂肪	tocino	lard
caqui	カキ（果物）	caqui	kaki
carbassa	カボチャ、パンプキン	calabaza	citrouille
carbassó	ズッキーニ	calabacin	cougette
cargol	カタツムリ	caracol	escargot
carn freda	コールドカット	fiambre	plat froid
carpa	コイ	carpa	carpe
carxofa	アーティチョーク	alcachofa	artichaut
castanya	クリ	castaña	marron
ceba	たまねぎ	cebolla	oignon
ceballot	チャイブ	ajo cebollino	ciboulette
cerfull	チャービル	perifollo	cerfeuil
cervell	脳みそ	seso	cerveau
cervol	シカ	ciervo	cerf, biche
cibulet	チャイブ	cebollino	ciboulette
cigró	ヒヨコマメ	garbanzo	pois chiche
cirera	さくらんぼ	cereza	cerise
cirera d'arboç	イワナシの実	madroño	arbose
clau	クローブ	clavo	clou de girofle
cloïsses	アサリ、ハマグリ	almejas	palourde
coca	カタルーニャの薄いケーキ	-	-
coco	ココ	coco	noix de coco
cocochas		cocochas	partie inférieure du menton du merlu
codony	マルメロの実	membrillo	coing
col	キャベツ	col	chou
col xina	はくさい	col china	chou chinois
cogombre	キュウリ	pepino	concombre
coliflor	カリフラワー	coliflor	chou-fleur
colom	ハト	paloma	pigeon
comí	クミン	comino	cumin
confit	砂糖漬け	azucarado	confit
conill	ウサギ	conejo	lapin
corball de sorra	ニベ科？	verrugato	ombrine commune (poisson)
corder	ひつじの肉	carnero	mouton
costella	ロース肉	chuletas, chuletón	côtelette
cranc	カニ	cangrejo	crabe
crostó	クルトン：サイコロ状に切ったパン	cuscurro	croûton
cru	生	crudo	cru
cucurull		en cucurucho	en cône
cuixa	もも肉	musclo	cuisse
cúrcuma	ウコン	curcuma	curcuma
daina	ダマシカ	gamo	daim
dàtil	ナツメヤシの実	dàtil	datte
dau	さいの目	dado	dé
embotits	ソーセージ	embutidos	saucisses
emperador	アマシイラ、メカジキ	emperador	empereur
entrecot	アントルコート	entrecot	entrecôte
enciam	レタス	lechuga	laitue
escabetx	マリネード	en escabeche	marinade: huileolive, vinaigre, herbes
escalopa	エスカロープ	escalopa	escalope

escalunya	エシャロット	chalotte	échalote
escarola	エンダイブ、キクヂシャ	endibia	endive
escolà	カワメンタイ	lota	lotte
escopinya	ザルガイ	berberecho	cardiidae
escòrpora	ブラックカサゴ	escorpora	rascasse brune
espardenya	ナマコ		concombre de mer
esparrec	アスパラガス	esparrago	asperge
espet	カワカマス	lucio, perca	brochet
espigalls		varietat de col conreada a la zona de la comarca del Garraf	
espinacs	ホウレン草	espinaca	épinards
estofat	シチュー、煮込み	estofado	cuire à l'étouffe, ragout
estruc	ダチョウ	avestruz	autruche
esturió	チョウザメ	esturión	esturgeon
faisà	キジ	faisán	faisan
farcit	～詰め（づめ）	relleno	farci
farigola	タイム	tomillo	thym
fava	ソラマメ	haba	fève
fetge	レバー	hidago	foie
figa	イチジク	higo	figue
figa de moro	ウチワ・サボテンの実	higo chumbo	figue de barbarie
filet	ヒレ、サーロイン	filete, solomillo	filet
flam	プリン	flan	flan
fondant	フォンダンショコラ		fondant de chocolat
fonoll	フェンネル	hinojo	fenouil
formatge	チーズ	queso	fromage
forn (al)	オーブンで焼いた	al horno	au four
fregida	揚げる、小魚のフライ	fritura	friture
fregit	揚げた	frito	frit
fumat	燻製（くんせい）にした	ahumado	fumé
galantina	ガランティン（ゼリー）	galantina	galantine
gall	オス・ニワトリ	gallo	coq
gall dindi	七面鳥、オス	pavo	dindon
gall salvatge	オオライチョウ	urogallo	coq de bruyère
galta	頬（ほお）	mejilla	joue
gambes	芝エビ（シバエビ）	gambas	crevette
gambeta	（大）サクラエビ	camaron	crevette grise
garota	ウニ	erizo de mar	oursin
garri	子豚（コブタ）	cochinillo	petit cochon
gavarrera	ノバラの一種（いちるい）	escaramujo	églantier
gelatina	ゼラチン	gelatina	gélatine
gelat	アイスクリーム	helado	glace
gerdó	キイチゴの実	frambuesa	framboise
ginebrer	セイヨウネズ	enebro	genèvrier
gingebre	ショウガ	jengibre	gingembre
gla	ドングリ	bellota	gland
gobi	タイリクスナモグリ	gobio	goujon
graella (a la)	直火（じか）焼き（やき）	a la parrilla	grillé
gratinat	グラタン	gratinado	gratiné
grosella	スグリの実	grosella	groseille
guatlla	ウズラ	codorniz	caille
juvert	パセリ	perejil	persil

llagosta	伊勢エビ (イセエビ)	langosta	langouste
llagosti	車エビ	langostino	langoustine
llagosti	手長エビ、アカザエビ	cigala	langoustine
llamàntol	オマール	bogavante	homard
llard	ラード、豚脂 (とんし)	manteca de cerdo	lard
llauna (a la)	フライパンで焼いた料理	a la sartén	à la poêle
llebre	野ウサギ	liebre	lièvre
llenguado	舌平目 (シタビラメ)	lenguado	sole
llentia	レンズマメ	lenteja	lentille
llevat	イースト	levadura	levure
llimona	レモン	limón	citron
llobarro	スズキ	lubina	bar
llonganissa	カタルーニャのソーセージ	salami	saucisses
llonza	ロース肉	chuletas	côtelette
llorer	ゲッケイジュ	laurel	laurier
llom	ロイン	lomo, solomillo	aloyau
llop marí	オオカミウオ、スズキ	perro del norte	loup de mer
lluç	メルルーサ	merluza	Merlu / colin
llucet	小さなメルルーサ	-	petit colin
lluerna	ヒメジ	-	rouget
mabre, mabret	タイ科?	pez herrera	marbré
maduixa	イチゴ	fresa	fraise
maduixot	シロバナヘビイチゴ	fresón	capron
magrana	ザクロの実	granada	grenade
maire	メルラン (タラ科、しな)	bacaladilla	merlan
mandarina	ミカン	mandarina	mandarine
mandonguilles	ミートボール	albondiga	boules de viande
marinar	マリネ	marinado	marinade (dans citron, etc...)
marinera (a la)	漁師 (りょうし) 風 (ふう)	marinera (a la)	
marisc	シーフード	marisco	fruit de mer
meló	メロン	melón	melon
melsa	ひぞう	bazo	rate
menta	ハッカ	menta	menthe
menuts	モツ	asaduras	abats
midó	コーンスターチ	almidón	amidon (maïzena)
molinera (a la)	ムニエールソース	molinera (a la)	meunière, farine puis cuit au beurre
mol.lusc	なんたいどうぶつ	molusco	mollusque
moltó	ひつじの肉	carnero	mouton
mongeta	インゲン豆	judia, alubia	haricot
moniato	サツマイモ	boniato	patate douce
móra	黒キイチゴ	mora	mûre
morena	ウツボ	morena	murène
moscatell	マスカット (ブドウ)	moscatel	muscat
mostassa	カラシ	mostaza	moutarde
múrgula	アミガサタケ	colmenilla	morille
musclos	ムール貝	mejillones	moules
nap	カブ	nabo	navet
nata	生クリーム	nata	crème fraîche
navalla	マテガイ	navaja	couteau
nespra	セイヨウウカリン	nispero	nèfle
nou	クルミ	nuez	noix
nou moscada	ナツメグ	muez moscada	noix muscade
nyora	トウガラシ属		piment fort

oc, oca	ガチョウ	ganso	jars, oie
oliva	オリーブ	aceituna	olive
orada, moixana	タイ	besugo	daurade
orenga	オレガノ、マジヨラム	oregano	
ostra	カキ	ostra	huitre
ou (rovell)	卵の卵黄 (らんおう)	yema	jaune d'oeuf
ou (clara)	卵の卵白 (らんぱく)	clara de huevo	blanc d'oeuf
ous de mújol	カラスミ	botarga	poutargue
pa de pessic	スポンジケーキ	bizcocho	gâteau « éponge »
pagell	タイ科 (しな?)	pagel	pagel
pàmpol	ハタ	pez piloto	mérou
pansa	干しブドウ	pasa	raisin sec
pastanaga	ニンジン	zanahoria	carotte
pastis	ケーキ	pastel	gâteau
patata	ジャガイモ	patata	pomme de terre
pebre	コショウ	pimienta	poivre
pebre blanc	ホワイトペッパー	ají amarillo	poivre blanc
pebre vermell	ピンクペッパー	pimentón	poivre rose
pebrot	ピーマン	pimiento	poivron
pebrot	チリ、パプリカ	pimenton	piment doux
pebrot de padro	ししとう		
peix	魚料理	pescado	poisson
pera	ナシ	pera	poire
perca	パーチ	perca	perche
percebe	カメノテ	percebe	Pouce-pied
perdiu	ヤマウズラ	perdiz	perdrix
pernil	ハム	jamon	jambon
pernil serrà	生ハム	jamon serrano	jambon crû
pèsol	エンドウ	guisante	petit pois
petxina	Coquillage +/- coq. St Jacques	zamburiña	pétoncle noir (coquillage)
physalis	ホオズキ	physalis	physalis (petit fruit-fleur orange)
picada	tècnica culinària en la qual s'esmicolen herbes i nous, com ara la picada de julivert o la picada d'ametlles, per després afegir-les a un àpat més complex, com una sopa de peix. La picada es prepara en el morter i ha de contenir una terna bàsica: ametlles, pa i líquid.		
pinya	パイナップル	piña	ananas
pistatxer	ピスタチオ・ナッツ	pistacho	pistache
pit de pollastre	ニワトリのささ身	pechuga	blanc de volaille
polla d'india	七面鳥、メス	pava	dinde
pollastre	ニワトリ	pollo	poulet
poltre	馬	caballo	viande de cheval
poma	リンゴ	manzana	pomme
pop	タコ	pulpo	poulpe
porc	豚肉	cerdo	porc
porro	リーキ、ポロネギ	puerro	poireau
préssec	モモ	melocotón	pêche
pruna	プラム	ciruela	prune
raïm	ブドウ	uva	raisin
rajada	エイ	raya	raie
rap	アンコウ	rape	baudroie
rave	ラディッシュ	rabano	radis
rave rusticà	ホースラディッシュ	rábano rusticano	raifort ヨーロッパの「わさび」
regalèssia	カンゾウ	regaliz	réglisse
remolatxa	ビート、テンサイ	remolacha	betterave rouge
riber, grosella negra	クロフサスグリ	grosellero negro	cassis
romani	ローズマリー	romero	romarin

ronyó	じんぞう	riñon	rein
rostit	ロースト	asado`	rôti
rovello	カタルーニャのキノコ		
ruca	ルッコラ	rúcula	rockette
sal	塩	sal	sel
sal (cuina a la)	塩釜 (しおがま)	sal (cocina a la)	cuit dans un bloc de sel
salmó	サケ	salmon	saumon
salmorejo	el salmorejo solo usa tomate como verdura mientras que el gazpacho incorpora otras como el pimiento y el pepino. Además, en el salmorejo se añade más pan lo que hace que sea más consistente		
salpicó	小さなさいの目に切った素材を混ぜ合わせたもの		
sàlvia	アキギリ	salvia	sauge
samfaina	barreja de trossos de verdures amb tomàquet		ratatouille
sard, sarg	-	sargo	sar commun
sardina	イワシ	sardina	sardine
senglar	イノシシ	jabali	sanglier
sèsan	ゴマ	sesano	sésame
síndria	スイカ	sandía	pastèque
sípia	コウイカ	sepia	sépia
sobrassada	オレンジ色のソーセージの中身		
sofregit	Sofregir és una tècnica que consisteix a fregir a foc suau i lentament hortalisses, sempre a baixa temperatura (tomaques, alls, cebes) i amb altres verdures, trossejats en oli d'oliva fins a reduir-los a una composta que després serveix -afegint-hi aigua- per a la preparació del brou de plats		
sorbet	シャーベット	sorbete	sorbet
sorell	アジ	jurel	chinchard / maquereau
tàpera	ケッパー	alcaparra	câprier
taronja	オレンジ	naranja	orange
tarta	タルト	tarta	tarte
tellina	テリーン	tellina	telline
tirabec	スナップエンドウ	-	-
tòfona	トリュフ	trufa	truffe
tomaquet	トマト	tomate	tomate
tonyina	マグロ	atun	thon
tripa	トライプ	callos	tripes
truita	マス	trucha	truite
truita	オムレツ	tortilla	omelette
turbot	カレイ、イシビルラメ	rodaballo	turbot
txangurro			crabe basque
vapor (al)	蒸した (むした)	vapor (al)	à la vapeur
variat	盛り合わせ	variado	varié
vedella	孔子	ternera	veau
verat	サバ	caballa	maquereau
vi ranci	ランシオとは、意図的に太陽熱にさらした樽の中で長期熟成をさせること		
vichyssoise	ヴィシソワーズ	vichyssoise	purée de pomme de terre, de blanc de poireau et de bouillon de poule
vieires	ホタテガイ	vieira / vernera	coquille St Jacques
xai	子羊 (コヒツジ)	cordero	agneau
xamfaina	veure: samfaina		
xampinyó	マッシュルーム	champiñon	champignon
xirimoia	チェリモヤ	chirimoya	annone, chérimole

xirivia  
xoco

パースニップ  
コウイカの一類 (いちるい)

chirivía  
choco

panais  
seiche

zarzuela

魚介、ガーリック、トマトの煮込み

cazuela

bouillabaisse