

Die Wörter über Geschirre

das Geschirr , -e = crockery 餐具

a. die Dinge aus Glas, Porzellan o. Ä., aus/von denen man isst od. trinkt, *besonders* Teller, Schüsseln und Tassen

b. alle Dinge, die man beim Kochen, Essen und Trinken benutzt und schmutzig macht, *besonders* Geschirr (1), Besteck und Töpfe <das Geschirr abräumen, (ab)spülen, abwaschen, abtrocknen>

das Besteck , -e/-s = cutlery 一套餐具

meist Sg, Kollekt; die Geräte (*besonders* ein Messer, eine Gabel und ein Löffel), die man zum Essen verwendet <das Besteck auflegen>



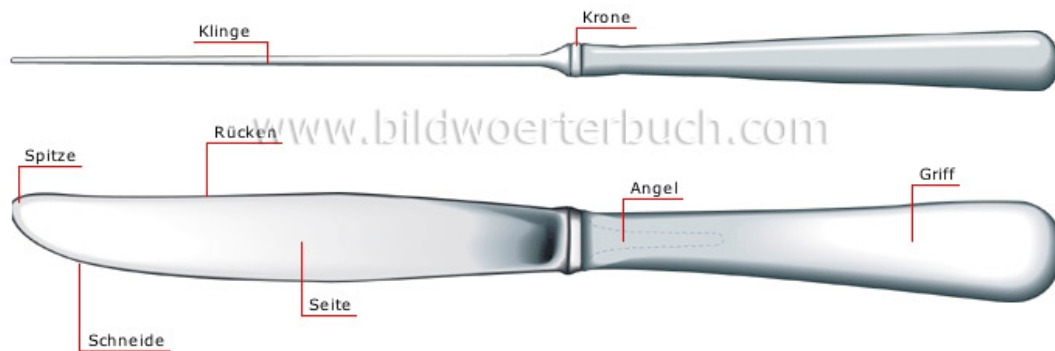
die Gabel, -n = fork 叉子

ein Gerät, mit dem man feste Speisen isst und das einen Griff und mehrere (*meist* drei od. vier) Spitzen (Zinken) hat ↔ Löffel, Messer <etwas auf die Gabel nehmen, schieben, spießen; mit Messer und Gabel essen>



das Messer, - = knife 餐刀

ein scharfer, flacher Gegenstand *meist* aus Metall (mit einem Griff), den man zum Schneiden od. als Waffe zum Stechen benutzt <ein scharfes, stumpfes, spitzes Messer; mit Messer und Gabel essen; etwas mit dem Messer abschneiden, (zer)schneiden, zerkleinern>



der Teller, - = plate 盘子

eine flache, *meist* runde Platte (*besonders* aus Porzellan), auf die man das legt, was man essen will <die Teller spülen; seinen Teller vollladen, leer essen; sich (*Dat*) etwas auf den Teller tun>



der Essteller, - = dinner plate 餐盘



die Schüssel, -n = bowl 碗

ein *meist* tiefes, rundes Gefäß, das oben offen ist und in dem man *besonders* Speisen auf den Tisch stellt



die Schale, -n = bowl 碗; eine relativ flache Schüssel



das Essstäbchen, - = chopstick 筷子

aus zwei Stäbchen bestehendes chinesisches Essbesteck



der Löffel, - = spoon 勺子

ein Gegenstand, der aus einem Stiel und einer am vorderen Ende befindlichen Mulde

besteht und mit dem man z.B. Suppe essen kann
=> **Kaffee-, Plastik-, Suppen-, Tee-**



der Teelöffel, - = teaspoon 小茶勺



der Esslöffel, - = tablespoon 大食匙, 汤匙



der Schöpflöffel, - = dipper/ladle (长柄)勺, 大汤勺

mit der hohlen Hand od. mit einem (tiefen) Gefäß (z. B. einem Eimer) eine Flüssigkeit



der Schaumlöffel, - = skimmer 漏勺

ein Küchengerät in der Form eines Löffels mit Löchern darin, mit dem man Schaum von Flüssigkeiten nimmt



der Saucenlöffel, - = sauce spoon 浇汁勺

Der Saucenlöffel wird für Saucen oder auch für Dressings verwendet.



die Kelle, -n = dipper/ladle (长柄)勺, 大汤勺

eine Art (tiefer) Löffel mit langem Stiel, mit dem man *meist* Suppe aus einem Topf od. einer Schüssel nimmt (schöpft)

=> **Schöpfkelle; Suppenkelle**

der Topf, die Töpfe = pot 盆, 罐

ein rundes, relativ tiefes Gefäß mit Griffen und Deckel, in dem man etwas kochen kann



das Tablett, -e/-s = tablet 托盘

eine Art kleine Platte (*meist* mit Rand), auf der man Geschirr trägt und Speisen serviert
<etwas auf einem Tablett servieren>



das Gefäß, -e = vessel 容器, 器皿

ein relativ kleiner Behälter, *meist* für Flüssigkeiten <etwas in ein Gefäß füllen/schütten, tun>

die Tasse, -n = cup 瓷杯

ein kleines Gefäß mit Henkel, *meist* aus Porzellan od. Keramik, aus dem man *meist* warme Getränke trinkt <etwas in eine Tasse gießen; aus einer Tasse trinken>



der Becher, - = mug 圓筒形有柄大杯

ein Trinkgefäß von relativ hoher, zylindrischer Form



die Flasche, -n = bottle 瓶子

ein *meist* hohes (verschießbares) Gefäß (*besonders* aus Glas), das zur Öffnung hin eng wird <eine schlanke, bauchige Flasche; eine Flasche aufmachen, entkorken, füllen, verkorken>



das Schwenkglas, - = balloon glass 大腹杯

der Kognakschwenker, - = balloon glass 白兰地杯

bauchiges, dünnwandiges Glas mit kurzem Stiel, aus dem man Kognak trinkt



der Kelch, -e = goblet 高脚(酒)杯

ein *meist* verziertes (Trink)Glas mit rundem Fuß und schlankem Stiel



das Weizenbiertglas, - = Wheat Beer Glas 啤酒杯



die Cocktailschale , -n = cocktail glass 鸡尾酒杯



der Sektkelch, -e = champagne glass 香槟杯



<= der Sekt, -e = sparkling wine 香槟

Wein, der eine (geringe) Menge Kohlensäure in Form perlender Bläschen enthält und gut gekühlt getrunken wird

das Schneidebrett, -e = cutting board 案板



das Reibeisen, - = grater 擦菜板

ein Gerät aus Metall od. Plastik mit einer rauen Oberfläche, mit dem man etwas in sehr kleine Stücke reibt ≈ Raspel, Reibe <Äpfel, Käse, Möhren, Schokolade mit einem

Reibeisen zerkleinern>



der Sparschäler, - = peeler 削皮刀



der Schneebesen, - = whisk 打蛋器

ein Gerät mit einem Stiel und gebogenen Drähten, mit dem man Eiweiß zu Schnee schlägt



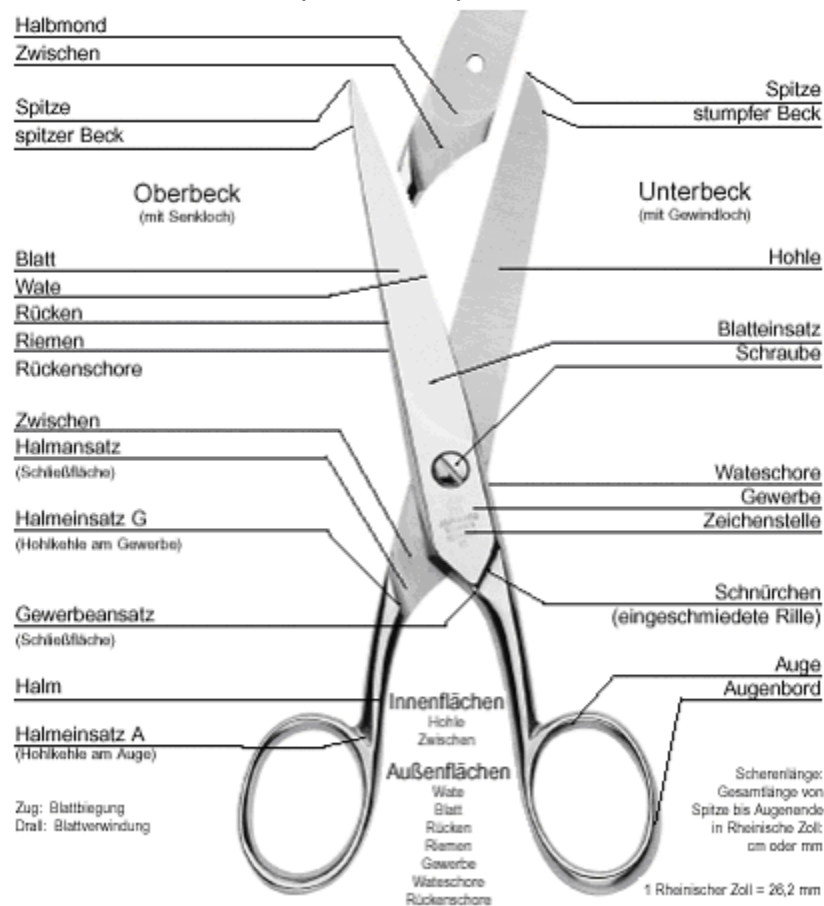
die Butterdose, -n = butter dish 黄油盒

kleinerer Behälter aus Metall, Glas oder Keramik mit einem Deckel



die Schere, -n = scissors 剪子, 剪刀

ein Gerät, mit dem man *besonders* Papier od. Stoff schneidet. Es besteht aus zwei scharfen, flachen Metallstücken, die an einem Ende einen Griff (*meist* mit einem Loch für einen Finger) haben und die beweglich in der Form eines X miteinander verbunden sind <eine scharfe, spitze, stumpfe Schere; eine Schere schleifen>



der Dosenöffner, - = can opener 开罐器

ein Gerät, mit dem man Konservendosen öffnen kann ≈ Büchsenöffner



der Eierschneider, - = egg slicer 割蛋器

Ein Eierschneider ist ein Küchengerät, mit dem hartgekochte Eier in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden.



die Pfanne , -n = pan 平底锅

ein *meist* rundes und flaches Gefäß mit einem langen Stiel, in dem man z. B. Fleisch und Kartoffeln braten kann



die Kasserolle, - = casserole (平底)锅

Eine Kasserolle (auch: das Kasserol, französisch: casserole, „Topf“, vom altfranzösischen casse, „großer Löffel“, von lateinisch cattia, „Schöpflöffel, Kelle“) ist ein flacher Topf mit Stiel (Stielkasserolle) oder zwei Henkeln, einer großen Bodenfläche und einem steilen Rand

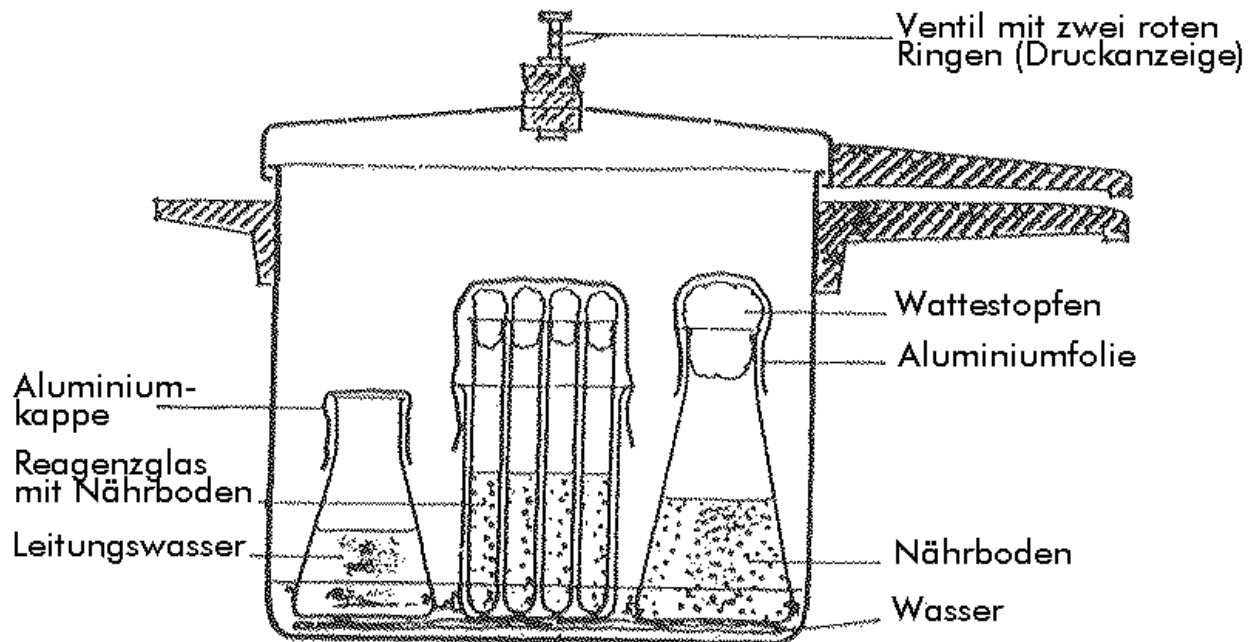


der Schnellkochtopf, die Schnellkochtöpfe = pressure cooker 高压锅

ein Kochtopf, in dem Speisen schnell gar werden, weil der Wasserdampf im Topf bleibt und dadurch hohen Druck entstehen lässt

der Dampfkochtopf, die Dampfkochtöpfe = pressure cooker 高压锅

(≈ Schnellkochtopf) ein Kochtopf, in dem unter Dampfdruck ein schnelleres Garen der Speisen möglich ist als in herkömmlichen Töpfen



der Milchtopf , die Milchtöpfe = milk pan 牛奶锅; ein Topf, in dem Milch erhitzt wird



der Bratentopf , die Bratentöpfe = stewing pan 煎炸锅



die Isolierkanne , die Isolierkannen = Insulating can 保温壶

(≈ Thermoskanne) verchromte Kanne, in der Flüssigkeiten lange heiß bleiben



die Isolierflasche, - = Insulating bottle 保温杯



der Wender, - = turner 铲子



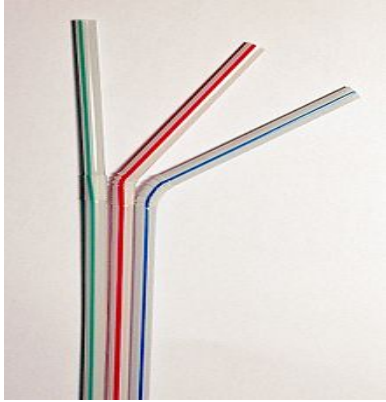
der Zahnstocher, - = toothpick 牙签

ein kleines spitzes Stäbchen, mit dem man die Zwischenräume zwischen den Zähnen reinigt, indem man zum Beispiel Essensreste damit entfernt



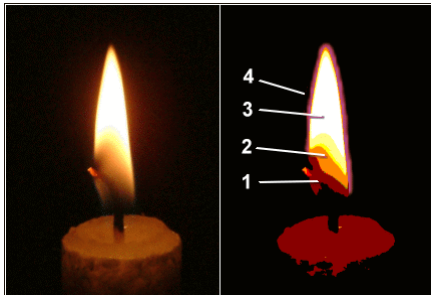
der Trinkhalm, -e = drinking straw 吸管

ein kleines Rohr (aus Plastik) mit dem man Getränke einsaugen kann



die Kerze, -n = candle 蜡烛

ein Gegenstand aus Wachs o. Ä. (*meist* in der Form einer Stange) mit einer Schnur (dem Docht) in der Mitte, den man anzündet, um Licht zu haben <ein Weihnachtsbaum mit Kerzen; eine Kerze anstecken/anzünden, löschen/ausmachen; eine Kerze brennt (herunter), leuchtet, flackert, tropft, verlischt/geht aus>



In Zone 1 wird das Wachs verdampft und lediglich teilweise verbrannt, da Sauerstoff von außen nicht genügend schnell hinein diffundiert. Die Temperatur liegt hier bei etwa 600 bis 800 °C und steigt in Zone 2 auf 1000 °C. Die bläuliche Farbe entsteht durch Strahlungsübergänge angeregter Moleküle der Verbrennungsgase. In Zone 3 (Glühzone) wird das vor allem aus Kohlenwasserstoffketten bestehende Wachs durch den Verbrennungsprozess zerlegt. Dieser wandelt den Kohlenstoff der Kohlenwasserstoffketten in Kohlenstoffdioxid und den Wasserstoff in Wasserdampf um. Durch einen unvollständig ablaufenden Verbrennungsprozess lagert sich Kohlenstoff zu Rußteilchen zusammen, die bei 1200 °C glühen und dadurch das helle Leuchten erzeugen. Die Zone 4, die Flammenoberfläche, ist die aktivste Zone der Kerze. Die brennbaren Bestandteile aus dem Wachs finden genügend Sauerstoff für die vollständige Verbrennung und erzeugen hier Temperaturen von bis zu 1400 °C.

der Aschenbecher, - = ashtray 烟灰缸

ein Gefäß für die Asche und die Reste von Zigaretten o. Ä. <die Zigarette im Aschenbecher ausdrücken; den Aschenbecher ausleeren>



der Fieberthermometer, - = clinical thermometer 体温计

der Zimmerthermometer, - = room thermometer 温度计

der Küchenwecker, - = kitchen timer 计时器

der Kurzzeitmesser, - = kitchen timer 计时器

eine Uhr, die zu einer bestimmten, vorher eingestellten Zeit läutet und den Schlafenden weckt <der Wecker rasselt, klingelt>



scharf = sharp 锋利的 <—> **stumpf = blunt** 钝的

schneiden = to cut 切 <schneidest, schnitt, hat geschnitten>

gießen = to pour 倒 <gießt, goss, hat gegossen>

etwas irgendwohin gießen eine Flüssigkeit aus einem Gefäß irgendwohin fließen lassen (indem man das Gefäß neigt):

z.B.: Wein in ein Glas gießen; Vanillesoße über den Pudding gießen

etwas irgendwohin gießen eine Flüssigkeit ohne Absicht über/auf etwas fließen lassen:

z.B.: beim Einschenken Rotwein auf die Tischdecke gießen

(etwas) gießen Blumen od. anderen Pflanzen (mit einer Gießkanne) Wasser geben

es gießt *gespr.*; es regnet sehr stark

voll = full 满的 <—> **leer = empty** 空的

abwaschen = to wash 把...洗干净 <wäschst ab, wusch ab, hat abgewaschen>

(mit OBJ) jmd. **wäscht etwas ab** etwas mit Wasser und Seife säubern

(ohne OBJ) jmd. **wäscht ab** Geschirr spülen

spülen = to rinse 刷洗

jmd. **spült** (etwas) Geschirr abwaschen

abtrocknen = to dry 擦干

<trocknest ab, trocknete ab, hat abgetrocknet, ist abgetrocknet>

[Vt] (*hat*) **jemanden/sich/sich (Dat) etwas abtrocknen** einen Körperteil mit einem Tuch o. Ä. trocken machen <sich die Hände abtrocknen>

[Vi] (*ist/auch hat*) **etwas trocknet ab** etwas wird trocken