Cooking terms – terminologia związana z gotowaniem

a recipe - przepis

|  |  |
| --- | --- |
| bake - piec (ciasto, ziemniaki)boil - gotować (we wrzącej wodzie)fry - smażyć na tłuszczuroast - przypiekać w piekarniku lub na grillu stew - dusić (mięso)grill - smażyć na grillusteam - gotować na parzeheat - podgrzewaćmince - mielić (w maszynce do mielenia, np. mięso)stuff - faszerowaćbeat - ubijaćknead (dough) - zagniatać (ciasto)roll (dough) - wałkować (ciasto)chop - siekać | stir - mieszać (wykonując ruch obrotowy ręką)mix - mieszać (różne składniki ze sobą)add - dodawaćput - położyć, kłaśćpour – nalewać, polewaćrinse - płukaćpeel - obierać ze skórkigrate - ucierać na tarcecut - kroićcut into pieces - kroić na kawałkislice - kroić w plasterkicut into slices - kroić w plasterkidice - kroić w kostkętop - kłaść na górną warstwę |

Wyrażenia pomocnicze związane z gotowaniem:

a spoon of ... / a tablespoon of ... – łyżka .... (np. a spoon of salt – łyżka soli)

a teaspoon of ... – łyżeczka ... (np. a teaspoon of sugar – łyżeczka cukru)

bake at 200 degrees for about ... – piecz w temperaturze 200 stopni przez około ...

a cup of ... – filiżanka ... (np. a cup of milk – filiżanka mleka)

2 cups of ... – 2 filiżanki ... (np. 2 cups of flour – 2 filiżanki mąki)

a glass of – szklanka ... (np. a glass of water – szklanka wody)

3 glasses of ... – 3 szklanki ... (np. 3 glasses of flour – 3 szklanki mąki)

Let the dough rise for about ... – Pozwól ciastu rosnąć przez około ...

for about ... 40 minutes / an hour – przez około ... 40 minut / godzinę