Cooking terms – terminologia związana z gotowaniem

a recipe - przepis

|  |  |
| --- | --- |
| bake - piec (ciasto, ziemniaki)  boil - gotować (we wrzącej wodzie)  fry - smażyć na tłuszczu  roast - przypiekać w piekarniku lub na grillu  stew - dusić (mięso)  grill - smażyć na grillu  steam - gotować na parze  heat - podgrzewać  mince - mielić (w maszynce do mielenia, np. mięso)  stuff - faszerować  beat - ubijać  knead (dough) - zagniatać (ciasto)  roll (dough) - wałkować (ciasto)  chop - siekać | stir - mieszać (wykonując ruch obrotowy ręką)  mix - mieszać (różne składniki ze sobą)  add - dodawać  put - położyć, kłaść  pour – nalewać, polewać  rinse - płukać  peel - obierać ze skórki  grate - ucierać na tarce  cut - kroić  cut into pieces - kroić na kawałki  slice - kroić w plasterki  cut into slices - kroić w plasterki  dice - kroić w kostkę  top - 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