



Полезная лексика по теме «Словарь кулинара»

Английские меры веса

a coffee spoon	½ чайной ложки, кофейная ложка
a cup	чашка (250 мл)
a dessertspoon	десертная ложка (10 г)
a fluid ounce	жидкая унция (примерно 30 мл)
a knob (of a butter)	небольшой кусочек (масла)
a tablespoon (tbs)	столовая ложка (15 г, в некоторых случаях 20 г)
a teaspoon	чайная ложка (5 г)
a dash	очень маленькое количество — капелька
a drop	капля (примерно 0,05 мл)
a gallon	галлон (британский — 4,55 л, американский — 3,79 л)
a gram	грамм
an ounce/oz	унция (28,35 грамм)
a pinch	щепотка
a pint	пинта (американская — 470 мл, британская — 570 мл)
a pound	фунт (454 грамма)
a quart	кварта (британская — 1,14 л, американская — 0,95 л)
a smidgen = a bit	чуть-чуть, толика, немного



a wine glass	особая мера жидких ингредиентов равная примерно ½-¼ чашки или 60-125грамм
--------------	---

Названия кухонной утвари

a blender	блендер
a bottle opener	штопор
a bread knife	хлебный нож
a cake pan/tin	форма для выпечки тортов
a can opener	консервный нож
a carving fork	вилка, используемая при нарезании мяса
a cleaver	мясницкий нож-топорик
a coffee grinder	кофемолка
a colander	дуршлаг
a cookie cutter	формочка для печенья
a cookie sheet / a baking tray	противень для выпечки
a cooling rack	охладительная решетка
a cutting board	разделочная доска
a double boiler	пароварка
a flan tin	форма для выпечки флана (открытого пирога с ягодами)
a food processor	кухонный комбайн
a frying pan	сковородка
a garlic press	пресс для чеснока
a grater	терка



a grill pan	сковорода-гриль
a kitchen knife	кухонный нож
a knife sharpener	точилка для ножей
a ladle	поварешка, половник
a lid	крышка
a masher	толкушка для картофеля
a measuring cup	мерная кружка
a measuring spoon	мерная ложка
a meat tenderizer	молоток для отбивания мяса
a mixer	миксер
a mixing bowl	миска для смешивания (теста и т. п.)
a mortar	ступка
a paring knife	нож для чистки овощей и фруктов
a pastry brush	кисточка для выпечки
a peeler	нож для очистки кожуры
a pestle	пестик (ступки)
a pie tin	форма для выпечки пирогов
a piping bag	кондитерский мешок
a pot	кастрюля, горшочек
a pressure cooker	скороварка
a ramekin	небольшая керамическая порционная формочка (для суфле, кокота или жульена)
a roaster	утятница, гусятница
a rolling pin	скалка
a saucepan	кастрюлька для приготовления соусов



a scoop	ложка для мороженого или совок для льда
a skewer	шампур, вертел
a slotted spoon	шумовка (ложка с прорезями)
a spatula / a food turner	лопатка (для переворачивания пищи)
a strainer	сито, сетка для процеживания
a whisk	венчик
a wok	вок (глубокая сковорода с выпуклым дном)
an apple corer	нож для удаления сердцевины яблока
an earthenware dish	глиняный горшочек для приготовления пищи
an egg beater	венчик или специальная машинка для взбивания яиц
an oven mitt / a pot holder	прихватка
scales	весы

Виды кулинарной обработки продуктов

to add	добавить
to bake	запекать в духовке
to beat	взбивать и смешивать (например, яйца), обычно довольно интенсивно
to blanch	бланшировать (погружать ненадолго в очень горячую воду, обычно для снятия шкурки)
to blend	смешивать, обычно менее интенсивно, чем to beat
to boil	варить в кипящей воде
to braise	тушить в небольшом количестве жидкости, предварительно быстро обжарив в масле



to brew	заваривать чай/кофе, варить пиво
to broil / to grill / to barbecue	жарить на открытом огне
to brown	подрумянивать / обжаривать до румяной корочки
to carve	нарезать, разделать (приготовленное мясо)
to chop	измельчать, шинковать, порубить
to combine	смешивать, соединять
to cube / to dice	нарезать кубиками
to cut out	вырезать
to deep-fry	жарить во фритюре
to drain	сливать жидкость (обычно с помощью дуршлага)
to drizzle	сбрызнуть
to flatten	раскатать, выровнять (тесто скалкой)
to fold (something) in/into something	осторожно добавлять что-то (обычно в тесто), буквально по ложке
to form	сформировать
to fry	жарить
to grate	натереть
to knead	месить, замешивать (тесто)
to marinate	мариновать
to mash	разминать, пюрировать
to mince	пропустить через мясорубку
to mix	смешивать, обычно при помощи миксера
to pan-fry / to shallow-fry	жарить на сковороде в небольшом количестве масла
to peel	очистить от кожуры



to pour	наливать
to pureé	пюрировать, протирать через сито до состояния пюре
to roast	жарить в духовке или на открытом огне
to rub	натирать (например, мясо специями)
to sauté	быстро обжарить в небольшом количестве масла
to scald	обдать кипятком
to sear	обжарить мясо на большом огне, чтобы сохранить сок внутри
to separate eggs / to separate yolks from the whites	отделить желтки от белков
to simmer	кипятить на медленном огне, медленно кипеть
to slice	нарезать ломтиками
to spread	покрыть тонким слоем (масла, паштета, крема), намазать
to sprinkle	сбрызнуть, посыпать (сахарной пудрой, кунжутом)
to squeeze	выдавить (сок)
to steep	замочить
to stew	тушить
to stir	мешать (ложкой)
to stir-fry	жарить на большом огне, постоянно помешивая
to stuff	фаршировать
to toast	подрумянить на огне
to toss	добавить жидкость (соус/уксус/майонез) в пищу, чтобы полностью покрыть ею пищу (например, заправить салат, влить соус в пасту)



to whip	взбить так, чтобы сделать более воздушным (белки, крем)
to whip up	приготовить что-то на скорую руку
to whisk	взбивать (обычно белки) при помощи a whisk (венчик)