

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА (ПМ.02)

*Рекомендовано Научно-методическим советом
Международного научного общественного объединения
МАИТ для использования в качестве учебника
для студентов образовательных учреждений
среднего профессионального образования,
обучающихся рабочим профессиям
19.01.17 Повар, кондитер, 43.01.09 Повар, кондитер
(рецензия № РЭЗ 18-01 от 27.02.2018 г.)*

**Англо-русский словарь компетенций
WorldSkills Russia «Поварское дело»**

А		
add	['æd]	добавить
additives	['ædɪtɪvz]	добавки
agitate	['ædʒɪteɪt]	взбалтывать, перемешивать
airtight	['eətaɪt]	герметичный
a la carte	[ə] [la:] [kɑ:t]	порционное блюдо
arugula	['ɑ:gjʊlə]	руккола
avocado	[,ævə 'kɑ:dou]	авокадо
allspice	['ɔ:lspais]	душистый перец
almond	['ɑ:mənd]	миндаль
American cheese	[ə 'merɪkən] [tʃi:z]	американский сыр
amount of servings	[ə 'maʊnt ɒv 'sɜ:vɪŋz]	количество порций
anise pepper	['ænis 'perə]	перечник (японский перец)
aluminum foil web	[ə 'ljʊmɪnəm fɔɪl web]	рулон фольги алюминиевой
aromatizer	[ə 'rəʊmətaɪzər]	ароматизатор
arrange	[ə 'reɪndʒ]	располагать, раскладывать
artichoke	['ɑ:tɪʃəʊk]	артишок
asparagus	[əs 'pærəgəs]	спаржа
aubergine	['ʊəbəʒi:n]	баклажан
a stock	[ə stɒk]	крепкий бульон из костей
В		
bacon	['beɪkən]	бекон
baby carrots	['beɪbi 'kærəts]	мини-морковь
baking tray	['beɪkɪŋ] [treɪ]	противень
balsamic vinegar	[bɔ:l 'sæmɪk 'vɪnɪgə]	бальзамический уксус
barberry	['bɑ:bəri]	барбарис

barley	['bɑ:li]	ячмень
barleycorn	['bɑ:lkɔ:n]	ячменное зерно
basil	['bæzl]	базилик
batter	['bætə]	бездрожжевое жидкое тесто, взбитое жидкое тесто, жидкая панировка
bay leaf	[beɪ] [li:f]	лавровый лист
bean	[bi:n]	боб, фасоль
beat	[bi:t]	отбивать, взбивать, толочь
bell pepper	[bɛl 'pɛpə]	болгарский перец
beetroot	['bi:tru:t]	свёкла
bill[bɪl]	['bɪlbəri]	счет
bitter	['bitə]	горький
bitterish	['bitəriʃ]	горьковатый
blackberry	['blækbəri]	ежевика
black pepper	[blæk 'pɛpə]	перец черный
black radish	[blæk] ['rædiʃ]	черная редька
boil	[bɔɪl]	варить
boiled	[bɔɪld]	вареный, отварной, кипяченый
boiled beef	[bɔɪld] [bi:f]	отварная говядина
boiled potatoes	[bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]	отварной картофель
bowl	[bəʊl]	миска, блюдо, салатник, чашка
bordeaux	[bɔ: 'dəʊ]	бордо (белое или красное французское вино)
braised	[breɪzd]	тушеный
brasil nut	[brə 'zɪl] [nʌt]	бразильский орех
bread	[brɛd]	хлеб
bread and butter	[brɛd] [ænd] ['blʌtə]	бутерброд, хлеб с маслом
breadcrumb	['bredkrʌm]	1) хлебный мякиш; 2) хлебные крошки; 3) хлебный соус
breaded	['bredɪd]	жареный в сухарях
breakfast	['brekfəst]	завтрак

brick tea	[brɪk] [ti:]	плиточный чай
broccoli	['brɒkəli]	брокколи, спаржевая капуста
broiled	[brɔɪld]	жареный на открытом огне
brown	[braʊn]	зажаривать, подрумянивать
brown bread	[braʊn] [brɛd]	черный ржаной хлеб
brown onion	[braʊn] ['ʌnjən]	репчатый лук
brussels sprouts[spraʊts]	['brʌsəlz]	брюссельская капуста
buffet	['bʌfɪt]	1) шведский стол; 2) шкаф для посуды
bunch	[bʌnʃ]	пучок
butter	['bʌtə]	сливочное масло, намазывать маслом
buttered	['bʌtəd]	с маслом
button mushroom	['bʌtn] ['mʌʃrʊm]	молодой гриб
С		
cabbage	['kæbɪdʒ]	(белокочанная) капуста
cabbage head	['kæbɪdʒ] [hɛd]	кочан капусты
calcium	['kælsiəm]	кальций
calf	[kɑ:f]	теленок
calorie	['kæləri]	калория
calorie content	['kæləri] ['kɒntɛnt]	калорийность
Camembert	['kaməmbɛ:]	камамбер
can	[kæn]	консервная банка, консервировать
canned foods	[kænd] [fu:dz]	консервы
canned vegetables	[kænd] ['vedʒɪtəblz]	консервированные овощи
capers	['keɪpəz]	каперсы
caraway	['kærəweɪ]	тмин
cardamom	['kɑ:dəməm]	кардамон
carrot	['kærət]	морковь
carve	[kɑ:v]	резать, разрезать
cape gooseberry	[keɪp 'gʊzbəri]	физалис

cashew nut	[kæ'ʃu:] [nʌt]	кешью
casserole	['kæsərəʊl]	кастрюля, блюдо, приготовленное в кастрюле и в ней же подаваемое
casserole pot	['kæsərəʊl] [pɒt]	высокая кастрюля
cater	['keɪtə]	поставлять пищевые продукты
cater for	['keɪtə] [fɔ:]	кормить
catering	['keɪtərɪŋ]	поставка продуктов, обслуживание обедов, общественное питание
catering professional	['keɪtərɪŋ] [prə'feʃənl]	специалист в общественном питании
cayenne(pepper)	[keɪ'en](['pɛpə])	кайенский (жгучий) перец
celery	['seləri]	сельдерей
celery head	['seləri hɛd]	корень сельдерея
celery stalk	['seləri stɔ:k]	стебель сельдерея
chafing dish	['ʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]	специальное блюдо, в котором пища сохраняется горячей
chanterelle	[,ʃæntə'reɪl]	лисичка (гриб)
cheddar	['ʃɛdə]	чеддер
cheese	[ʃi:z]	сыр
cheese sauce	[ʃi:z] [sɔ:s]	сырный соус
cheese spread	[ʃi:z] [sprɛd]	плавленый сыр
cheese parings	['ʃi:z ,peərɪŋz]	отходы, отбросы
chef	[ʃɛf]	шеф-повар, главный повар
cherry tomatoes	['ʃɛri tə'mɑ:təʊz]	помидоры черри
cherry plum	['ʃɛri] [plʌm]	мирабель, алыча
chilled	[ʃɪld]	охлажденный
chilled wine	[ʃɪld] [waɪn]	охлажденное вино
chive	[ʃaɪv]	лук-резанец, зубок чеснока

chilled food	[tʃɪld fu:d]	охлажденные продукты
cholesterol	[kə'lestə,rɒl]	холестерин
chutney	['tʃʌtni]	чатни (острая пряная индийская фруктово-овощная приправа)
cider	['saɪdə]	яблочное вино
cilantro (Am)	[sɪ'lantɹəʊ]	кориандр
cinnamon	['sɪnəmən]	корица
classic garnishes	['klæsɪk 'gɑ:nɪʃɪz]	классические гарниры
clove	[kləʊv]	гвоздика; зубок чеснока
combine	['kɒmbaɪn]	смешивать
compote	['kɒmpɒt]	компот
condensed	[kən'denst]	сгущенный (о молоке, сливках)
condiment	['kəndɪmənt]	приправа
convenience foods	[kən'vi:njəns] [fu:dz]	полуфабрикаты
consistency of dishes	[kən'sɪstənsi ɒv 'dɪʃɪz]	консистенция блюда
cook	[kʊk]	повар, кухарка, кок; готовить (пищу)
cooked	[kʊkt]	приготовленный (о пище)
cookee	[kʊ'ki:]	помощник повара
cookery book	['kʊkəri] [bʊk]	поваренная книга
cook garden sauce	[kʊk 'gɑ:dn sɔ:s]	готовить гарниры из овощей
cooking soda	['kʊkɪŋ] ['səʊdə]	пищевая сода
cook room	[kʊk] [ru:m]	кухня
cookware	['kʊkwɛ:]	кухонная посуда
cookware set	['kʊkwɛ:] [set]	набор кухонной посуды
cooking methods	['kʊkɪŋ 'meθədz]	способы приготовления пищи
cook sauce	[kʊk sɔ:s]	готовить соус
cook special dishes	[kʊk 'speʃəl 'dɪʃɪz]	готовить особые блюда
cool	[ku:l]	прохладный, свежий; охлаждать
cold vegetarian	[kəʊld ,vedʒɪ'teəriən 'æpɪtaɪzə]	холодная вегетарианская

appetizer		закуска
coriander	[ˌkɒrɪˈændə]	кориандр, кинза, китайская петрушка
corn salad	[kɔːnˈsæləd]	салат корн
corn	[kɔːn]	пшеница
corn grits	[kɔːnˈɡrɪts]	кукурузная крупа
cornel	[ˈkɔːnəl]	кизил
cornflour (Br)	[ˈkɔːnflaʊə]	кукурузная мука, крахмал
correct temperature and time mode	[kəˈrektˈtɛmpərɪtʃər ænd taɪm məʊd]	правильный температурный и временной режим
covered vegetable dish	[ˈkʌvəd] [ˈvɛdʒɪtəbl̩] [dɪʃ]	закрытое блюдо для овощей
compose menus	[kəmˈpəʊzˈmɛnjuːz]	составьте меню
common cutting techniques	[ˈkɒmənˈkʌtɪŋ tɛkˈnɪks]	общие методы резки
combine ingredients	[ˈkɒmbaɪnɪnˈɡrɪdʒənts]	объединить ингредиенты
cowberry	[ˈkaʊbəri]	брусника
champignon	[ʃæmˈpɪnjən]	шампиньоны
cranberry	[ˈkrænbəri]	клюква
cream	[kriːm]	1) крем; 2) сливки
creamers	[ˈkriːmə]	сливочник
create recipes	[kri(:)ˈeɪtˈrɛsɪpɪz]	создавать рецепты
create dishes without recipes	[kri(:)ˈeɪtˈdɪʃɪz wɪˈðaʊtˈrɛsɪpɪz]	создавать блюда без рецептов
cress	[kres]	кресс-салат
croquette	[krɒˈkɛt]	крокет (<i>шарик из мясного или рыбного фарша, риса или картофеля</i>)
erudite	[ˈɛru(:)daɪt]	эрудите (<i>способ нарезки сырых овощей одинаковыми кусочками</i>)
crumb	[krʌm]	1) мякиш хлеба; 2) крошка хлеба; 3) обваливать в сухарях

crumble	['krʌmbəl]	крошить, раздроблять, мять, давить
crush	[krʌʃ]	фруктовый сок
crust	[krʌst]	1) корка (хлеба); 2) осадок вина на стенках бутылки; 3) корж для торта
crusty	['krʌsti]	покрытый коркой, твердый
cucumber	['kju:kʌmbə]	огурец
cuisine	[kwi(:)'zi:n]	кухня (подбор кушаний)
cuke	[kju:k]	корнишон
cumin	['kʌmɪn]	тмин
curd	[kɜ:d]	свернувшееся молоко; творог
curdle	['kɜ:dl]	сворачиваться (о молоке)
currant	['kʌrənt]	1) смородина; 2) коринка, мелкий сушеный виноград
curry['kʌri]		1) карри (приправа из куркумового корня, чеснока и разных пряностей); 2) блюдо, приправленное карри
cut fillets	[kʌt 'fɪlɪts]	вырезать филейные части
cuts of meat	[kʌts ɒv mi:t]	куски мяса
cutlet	['kʌtlɪt]	отбивная котлета
D		
dairy produce	['deəri] ['prɒdju:s]	молочные продукты
decorating courses	['dekəreɪtɪŋ 'kɔ:sɪz]	украшение блюда
defrosted	[di:'frɒstɪd]	размороженный
delectable	[dɪ'lektəbl]	восхитительный
delicacies of the season	['delɪkəsɪz] [ɒv] [ðə] ['si:zn]	ранние овощи, фрукты и т. п.
delicacy	['delɪkəsi]	деликатес
delicatessen	[,delɪkə'tesn]	1) деликатесы; 2) магазин полуфабрикатов;

		кулинария
delicious	[dɪ'liʃəs]	очень вкусный, приятный на вкус
determine the exit portions	[dɪ'tɜ:mɪn ðɪ 'eksɪt 'pɔ:ʃənz]	определять выход порций
determine readiness dishes	dɪ'tɜ:mɪn 'rɛdɪnis 'dɪʃɪz]	смешивать приготовленную массу
deep-fry	[di:p-fraɪ]	жарить во фритюре
decorate the dish	['dekəreɪt ðə dɪʃ]	декорировать блюдо
dice	[daɪs]	резать кубиками
diet	['daɪət]	диета, рацион
dietary	['daɪətəri]	диетический
dietetic	[,daɪ 'tɛtɪk]	диетический
dietetics	[,daɪ 'tɛtɪks]	диетология
dill	[dɪl]	укроп
dilute	[daɪ'ljʊ:t]	разбавлять
dine	[daɪn]	обедать
dinner	['dɪnə]	обед
dip	[dɪp]	1) макать; 2) <i>(Am)</i> соус
discard	['dɪskɑ:d]	выбрасывать
disks carrot	[dɪskz 'kærət]	морковь кружками
diced carrot	[daɪst 'kærət]	морковь кубиками
disgusting	[dɪs'gʌstɪŋ]	отвратительный
dish	[dɪʃ]	1) блюдо, тарелка, миска; 2) кулинарное блюдо
dijon mustard	[dijon 'mʌstəd]	горчица дижонская
double cream	['dʌbl] [kri:m]	сливки двойного сепарирования (48% <i>жирности</i>)
dough	[dəʊ]	тесто
drain	[drem]	1) осушать; 2) фильтровать, процеживать
dreadful	['dredfʊl]	ужасный
dress	[dres]	1) приправлять (<i>блюдо</i>); 2) разделывать (<i>тушу</i>)

drink	[drɪŋk]	1) напиток; 2) пить
dripping(s)	[ˈdrɪpɪŋ]([ɛs])	вытекший сок (<i>напр., при размораживании или тепловой обработке</i>)
drizzle	[ˈdrɪzl]	сбрызгивать
drumstick	[ˈdrʌmstɪk]	голень (<i>тушки птицы</i>)
dry	[draɪ]	сушить
dry toast	[draɪ] [təʊst]	поджаренный хлеб/тост без масла
dry red wine	[draɪ] [rɛd] [waɪn]	сухое красное вино
duck	[dʌk]	1) утка; 2) утиное мясо
dumpling	[ˈdʌmplɪŋ]	1) вареник, клецка; 2) яблоко, запеченное в тесте; 3) пончик
Dutchcheese	[dʌʃ] [ʃiːz]	голландский сыр
dye natural	[daɪ] [ˈnætʃrəl]	натуральный краситель
Е		
eat	[i:t]	1) есть, кушать; 2) иметь хороший аппетит; иметь хороший вкус (<i>о пище</i>)
eatable	[ˈi:təbl]	1) съедобный; 2) <i>разг.</i> пища, съестное
eat one's fill	[i:t] [wʌnz] [fɪl]	наесться
Edam	[ˈi:dəm]	эдем (<i>сорт голландского сыра</i>)
eel	[i:l]	угорь
egg	[ɛg]	яйцо
egg cup	[ɛg] [kʌp]	подставка для яйца
egg flip	[ɛg] [flɪp]	горячее пиво или вино с желтком, растертым с молоком и сахаром
egg plant <i>Am</i>	[ɛg] [plɑːnt]	баклажан яичный
egg powder	[ɛg] [ˈpaʊdə]	порошок яичный
egg shell		скорлупа
elder[ˈeldə]	[ɛg] [ʃɛl]	самбук
Emmentaler	[ˈemənta:lə]	эмменталь (<i>сорт светло-</i>

		<i>желтого твердого неострого швейцарского сыра с крупными дырками)</i>
emulsifier	[ɪ'mʌlsɪfaɪə]	эмульгатор; вещество, способствующее эмульгированию
English cooking	[ˈɪŋɡlɪʃ] [ˈkʊkɪŋ]	английская кухня
entree	[ˈɒntreɪ]	горячая закуска; горячее (блюдо)
expand	[ɪk'spænd]	разложить
essence	[ˈesns]	эссенция; концентрат
F		
farce[fa:s]	[fa:s]	фарш
farina	[fə'raɪnə]	1) мука; 2) крахмал, картофельная мука; 3) манная крупа, манная каша
fasten	[ˈfa:sn]	скреплять, прикреплять
fat	[fæt]	1) жир, сало; 2) жирный (<i>о пище</i>)
fat meat	[fæt] [mi:t]	жирное мясо
feed	[fi:d]	1) кормить, питать(ся); 2) питание, пища
fennel	[ˈfɛnl]	фенхель
Feta cheese	[ˈfetə ʃi:z]	сыр Фета
fibre	[ˈfaɪbə]	клетчатка
fig	[fɪɡ]	фига, инжир, винная ягода
filbert	[ˈfɪlbə(:)t]	лещина, фундук; американский лесной орех
fill	[fɪl]	наполнять, заполнять
filling	[ˈfɪlɪŋ]	фарш, начинка
filter	[ˈfɪltə]	фильтровать
flavour	[ˈfleɪvə]	1) (приятный) вкус; 2)

		букет (<i>вина</i>); 3) аромат; 4) приправлять (<i>блюдо</i>)
flavour enhancer	['fleivər] [in'hɑ:nsə]	усилитель аромата, вкуса
flavouring	['fleivəriŋ]	приправа
flounder	['flaʊndə]	камбала
flour	['flaʊə]	мука, крупчатка
flute	[flu:t]	1) высокий бокал; 2) делать выемку
food	[fu:d]	1) пища, питание; 2) продукты, продовольствие
foodstuff(s)	['fu:d, stʌf]([ɛs])	пищевые продукты
food cutting techniques	[fu:d 'kʌtɪŋ tɛk'ni:ks]	приемы резки пищевых продуктов
fork	[fɔ:k]	вилка
French fries	[frɛntʃ] [fraiz]	картофель фри
fresh	[frɛʃ]	1) свежий; 2) пресный (<i>о воде</i>)
fresh food	[frɛʃ fu:d]	свежие продукты
fried	[fraɪd]	жареный <i>на сковороде</i>
fried chips	[fraɪd] [tʃɪps]	жареный картофель
frozen	['frəʊzn]	замороженный
frozen food	['frəʊzn fu:d]	замороженные продукты
full (up)	[fʊl] ([ʌp])	сытый
G		
gammon	['gæmən]	1) окорок; 2) коптить, засаливать окорок, приготавливать бекон
garden stuff	['gɑ:dn] [stʌf]	овощи; зелень
garden sauce	['gɑ:dn sɔ:s]	гарнир из овощей
garlic	['gɑ:lɪk]	чеснок
garnish	['gɑ:nɪʃ]	1) гарнировать (<i>блюдо</i>); 2) украшать
garnished	['gɑ:nɪʃt]	1) гарнированный (<i>о блюде</i>) 2) украшенный
gelatin(e)	[,dʒelə'ti:n]([i:])	желатин

gherkin	[ˈgɜːkɪn]	корнишон
give a carrot a scrape	[ɡɪv ə ˈkærət ə skreɪp]	почистить морковь
glass	[ɡlɑːs]	стакан, бокал, рюмка
glassware	[ˈɡlɑːsweə]	изделия из стекла, стеклянная посуда
grain mustard	[ɡreɪn ˈmʌstəd]	горчица зерновая
grate	[ɡreɪt]	натирать на терке
grated cheese	[ˈɡreɪtɪd ʃiːz]	тертый сыр
gravy	[ˈɡreɪvi]	соус, подливка из сока жаркого
grape vinegar	[ɡreɪp ˈvɪnɪɡə]	виноградный уксус
green onion	[ɡriːn] [ˈʌnjən]	зеленый лук
green peas	[ɡriːn] [piːz]	зеленый горошек
greens "Sakura mix"	[ɡriːnz sakura mɪks]	зелень «Сакура микс»
grenadine	[ˌɡrenəˈdiːn]	гренадин (<i>подслащенный гранатовый сироп</i>)
gridiron	[ˈɡrɪd, aɪən]	рашпер (<i>решетка с ручкой для жаренья</i>)
grill	[ɡrɪl]	1) рашпер, гриль; 2) жареные на рашпере/гриле мясо, рыба; 3) жарить на открытом огне
grind	[ɡraɪnd]	молоть (<i>кофейные зерна, перец-горошек и т. д.</i>)
groats	[ɡrəʊts]	крупа (<i>преимущественно овсяная</i>)
groceries	[ˈɡrəʊsərɪz]	бакалейные товары
ground cherry	[ɡraʊnd] [ˈʃeri]	физалис (<i>травянистое растение, близкое к томату</i>)
ground pepper	[ɡraʊnd] [ˈpepə]	молотый перец
Н		
haddock	[ˈhædək]	пикша (<i>рыба семейства тресковых</i>)
half-and-half	[ˈhɑːfəndˈhɑːf]	коктейль из двух

		напитков, взятых в равной пропорции
half-baked	['hɑ:f 'beɪkt]	недопеченный, полусырой
half-finished product	[hɑ:f] ['fɪnɪʃt] ['prɒdʌkt]	полуфабрикат
hand tool	[hænd tu:l]	ручной инструмент
hare	[heə]	1) заяц; 2) зайчатина
haricot (haricot bean)	['hæɪkəʊ] (['hæɪkəʊ] [bi:n])	белая фасоль; рагу (<i>обычно из баранины с фасолью</i>)
hazelnut	['heɪzlnʌt]	лесной орех, фундук
head of cabbage	[hɛd] [pʌ] ['kæbɪdʒ]	кочан капусты
head waiter	[hɛd] ['weɪtə]	старший официант
helping	['helprɪŋ]	порция
highball glass	['haɪbɔ:l] [glɑ:s]	высокий стакан
high-calorie	[haɪ]-['kæləri]	калорийный
high tea <i>Br</i>	[haɪ] [ti:]	(ранний) ужин
hollandaise sauce	[,hɒlən 'deɪz] [sɔ:s]	голландский соус (<i>на сливочном масле</i>)
honey agarics	['hʌni] ['ægərɪks]	опенок
horseradish	['hɔ:s ,rædɪʃ]	хрен
horseradish sauce	['hɔ:s ,rædɪʃ] [sɔ:s]	хреновый соус
hot	[hɒt]	1) горячий; 2) острый, пряный
hot dish	[hɒt] [dɪʃ]	горячее (блюдо)
hulled nut	[hʌld] [nʌt]	лущеный орех
I		
iceberg leaf lettuce	['aɪsbɜ:g 'li:f 'letəs]	салат «Айсберг»
iced	[aɪst]	глазурованный
improve convenience foods	[ɪm 'pru:v kən 'vi:njəns fu:dz]	улучшать пищевые полуфабрикаты
international dishes	[,ɪntə(:) 'næʃənl 'dɪʃɪz]	международные блюда
innovative dishes	[ɪn 'nɒvətɪv 'dɪʃɪz]	инновационные блюда
J		
jacket potato	['dʒækɪt] [pə 'teɪtəʊ]	картофель в мундире
Jamaica pepper	[dʒə 'meɪkə] ['pepə]	ямайский душистый

		перец
jar	[dʒɑ:]	кувшин, банка
Jerusalem potato	[dʒə'ru:sələm] [pə'teɪtəʊ]	земляная груша
julienne	[,dʒu:li'ɛn]	жюльен (<i>тонкие полоски мяса, рыбы или овощей</i>)
juniper berry	['dʒu:nɪpə] ['beri]	можжевельник (<i>ягода</i>)
К		
kidney bean	['kɪdni] [bi:n]	фасоль обыкновенная
kitchen utensils	['kɪʃɪn] [ju(:)'tenslɪz]	кухонная утварь
knob	[nɒb]	кусочек, комочек
kohlrabi	['kəʊl'ra:bi]	кольраби
L		
laurel leaf	['lɒrəl li:f]	лавровый лист
leek	[li:k]	лук-порей
lemon	['lemən]	лимон
lemon juice	['lemən 'dʒu:s]	сок лимона
lettuce	['letɪs]	латук, салат
lid	[lɪd]	крышка
little spiced	['lɪtl] [spaɪst]	слабо приправленный
List of Ingredients	[lɪst ɒv ɪn'ɡri:djənts]	ингредиенты из списка
long sauce	[lɒŋ sɔ:s]	гарнир из моркови, зелени и свёклы
lukewarm	['lu:kwɔ:m]	подогретый, теплый, тепловатый
lunch	[lʌnʃ]	ленч, второй завтрак
М		
main course	[meɪn] [kɔ:s]	второе блюдо (<i>горячее</i>)
main-course fork	[meɪn] [kɔ:s] [fɔ:k]	большая вилка для горячего
main-course knife	[meɪn] [kɔ:s] [naɪf]	большой нож для горячего
make meals to feed	[meɪk mi:lz tu: fi:d]	оформлять блюда для подачи
mandarin	['mændərɪn]	мандарин
mange tout	[meɪndʒ] [taʊt]	бобы, горох, употребляемые в пищу

		нелущеными
mangold	['mʌŋgəʊld]	мангольд, кормовая свёкла
margarine	[,mɑ: dʒə 'ri: n]	маргарин
marinade	[,mæri 'neɪd]	маринад
marinate	['mæri ,neɪt]	мариновать
marjoram	['mɑ: dʒərəm]	майоран
marrow	['mærəʊ]	кабачок
masala	[mə 'sɑ: lə]	смесь индийских специй
mascarpone cheese	[,mæskɑ: 'pəʊneɪ tʃi: z]	сыр Маскарпоне
mash	[mæʃ]	мять, давить
matchstick	['mætʃstɪk]	соломка (<i>форма нарезки</i>)
mayonnaise	[,meɪə 'neɪz]	майонез
meal	[mi: l]	1) мука крупного помола; 2) принятие пищи, еда
measuring jug	['meɪzərɪŋ] [dʒʌg]	мерный стакан
milk	[mɪlk]	молоко
milk cheese with caraway seeds	[mɪlk] [tʃi: z] [wɪð] ['kærəweɪ [si: dz]	тминный сыр
milk punch	[mɪlk] [pʌntʃ]	молочный пунш
mill	[mɪl]	молоть (<i>кофе</i>)
mince	[mɪns]	крошить, рубить на мелкие куски, резать, пропускать через мясорубку
mix	[mɪks]	мешать, смешивать
mix the cooked mass	[mɪks ðə kʊkt mæs]	смешивать приготовленную массу
mornay sauce	['mɔ: neɪ] [sɔ: s]	морней (<i>сырный соус</i>)
mortar	['mɔ: tə]	ступка
mound	[maʊnd]	накладывать с горкой
mug	[mʌg]	кружка
mushroom	['mʌʃrʊm]	гриб
mustard	['mʌstəd]	горчица
N		
national dishes	['næʃənl 'dɪʃɪz]	национальные блюда

new potatoes	[nju:] [pə'teɪtəʊz]	молодой картофель
non-stick	[nɒn]-[stɪk]	антипригарный
nutriment	['nju:trɪmənt]	питание, питательная еда, пища
nutshell	['nʌʃəl]	ореховая скорлупа
О		
oil	[ɔɪl]	растительное масло
olive oil	['ɒlɪv] [ɔɪl]	оливковое масло
olive with stone	['ɒlɪv] [wɪð] [stəʊn]	оливка/маслина с косточкой
onion	['ʌnjən]	лук
on a slow heat	[ɒn ə sləʊ hi:t]	на медленном огне
open vegetable dish	['əʊpən] ['vedʒɪtəbl] [dɪʃ]	открытое блюдо для овощей
oregano	[,ɒrɪ'gɑ:nəʊ]	орегано, реган, душица
ovenproof	['ʌv(ə)npru:f]	жаропрочный, огнеупорный
overspiced	[,əʊvə'spaɪst]	слишком сильно приправленный
Р		
paprika	['pæpri(:)kə]	паприка, стручковый или красный перец
Parmesan	[,pɑ:mɪ'zæn]	пармезан (<i>твердый острый итальянский сыр</i>)
parsley	['pɑ:slɪ]	петрушка
parsnip	['pɑ:snɪp]	пастернак
pea	[pi:]	горох
pease meal	[pi:z] [mi:l]	гороховая мука
pease pod	[pi:z] [pɒd]	стручок гороха
pease porridge	[pi:z] ['pɒrɪdʒ]	гороховая каша
pecan (nut)	[pɪ'kæn] ([nʌt])	пекан (<i>орех</i>)
peel	[pi:l]	1) кожура, шелуха; 2) очищать (<i>овощи, фрукты</i>)
peeled sunflower seeds	[pi:ld 'sʌn,flaʊə si:dz]	семена подсолнечника

		очищенные
peeled potatoes	[pi:ld] [pə'teɪtəʊz]	чищенный картофель
pepper	['pepə]	перец
pepper in corns	['pepər ɪn kɔ:nz]	перец горошком
pepper mill	['pepə] [mɪl]	ручная мельница, дробилка
perforated spoon	['pɜ:fəreɪtɪd] [spu:n]	шумовка
pickle	['pɪkl]	1) рассол; уксус для маринада; 2)пикули (<i>мелко нарезанные маринованные овощи</i>)
pickled	['pɪkld]	маринованный, квашеный, засоленный
pickled cucumbers	['pɪkld] ['kju:kʌmbəz]	маринованные огурцы
pinch	[pɪnʃ]	щепотка
pine nut	[paɪn] [nʌt]	кедровый орех
pink	[pɪŋk]	гвоздика
pistachio nuts	[pɪs'tɑ:ʃiəʊ nʌts]	фисташки
place setting	[pleɪs] ['setɪŋ]	прибор (<i>сервировочный</i>)
platter <i>Am</i>	['plætər]	большая тарелка
plum	[plʌm]	1) слива; 2) изюм
pod	[pɒd]	стручок
polenta	[pəʊ'lentə]	полента (<i>каша из кукурузной муки, а также хлеб из такой муки</i>)
pomegranate	['pɒm,grænɪt]	гранат
poppadom	['pɒp.ə.dɒm]	индийская чечевичная лепешка
potato	[pə'teɪtəʊ]	картофель
potatoes in jackets	[pə'teɪtəʊz] [ɪn] ['dʒækɪts]	картофель в мундире
potato flour	[pə'teɪtəʊ] ['flaʊə]	картофельная мука, картофельный крахмал
potato mash	[pə'teɪtəʊ] [mæʃ]	картофельное пюре

pot cheese <i>Am</i>	[pɒt] [tʃi:z]	творог
pour over	['pɔ: 'əʊvə]	обдать
prepare in front of customers	[pri 'peər in frʌnt ɒv 'kʌstəməz]	готовить перед клиентами
preservative	[pri 'zɜ:vətɪv]	средство для консервирования, консервант
prepare themed menus	[pri 'peə θi:md 'menju:z]	составлять тематические меню
preserve	[pri 'zɜ:v]	1) (<i>pl</i>) консервы, варенье; 2) консервировать
presentation equipment	[,preʒen 'teɪʃən ɪ 'kwɪpmənt]	презентационное оборудование
presentation of dishes	[,preʒen 'teɪʃən ɒv 'dɪʃɪz]	презентация блюд
processed cheese	['prəʊsest] [tʃi:z]	плавленый сыр
prune	[pru:n]	чернослив
pulse	[pʌls]	1) бобовое растение; 20 боб
pumpkin	['pʌmpkɪn]	тыква
pumpkin seeds	['pʌmpkɪn si:dz]	семена тыквы
quality of ingredients	['kwɒlɪti ɒv ɪn 'ɡri:djənts]	качество ингредиентов
quince	[kwɪns]	1) айва; 2) айвовый
R		
rabbit	['ræbɪt]	кролик
radish	['rædɪʃ]	редис
raisin	['reɪzn]	изюм
rancid	['rænsɪd]	прогорклый, протухший
rare	[reə]	слегка поджаренный, недожаренный, полусырой; с кровью
raw	[rɔ:]	сырой, свежий
ready-to-cook food	['redɪtə 'kʊk] [fu:d]	полуфабрикаты
recipe development	['resɪpi dɪ'veləpmənt]	развитие рецепта
recognize aromatic properties	['rekəɡnaɪz ,ærəʊ'mætɪk 'prɒpətɪz]	распознавать ароматические свойства
rindless	['raɪndləs]	очищенный

ripe	[raɪp]	спелый (<i>о фруктах или овощах</i>)
roast	[rəʊst]	1) жаркое, жареное, большой кусок жареного мяса; 2) жарить(ся), печь(ся)
roast beef	[rəʊst] [bi:f]	роггбиф
roasted	[ˈrəʊstɪd]	жареный (<i>на огне, в духовке</i>)
rolling pin	[ˈrəʊlɪŋ] [pɪn]	скалка
roll out	[rəʊl] [aʊt]	раскатывать (<i>тесто</i>)
rosemary	[ˈrəʊzməri]	розмарин
runner beans	[ˈrʌnə bi:nz]	фасоль стручковая
S		
saffron	[ˈsæfrən]	шафран
sage	[seɪdʒ]	шалфей
salad Mix	[ˈsæləd mɪks]	салат Mix (корн, руккола, мангольд, фризe)
salad plates	[ˈsæləd pleɪts]	салатные тарелки
salad frise	[ˈsæləd frɪzə]	салат фризe
sauce boat	[sɔ:s] [bəʊt]	соусник
scramble	[ˈskræmbl]	взбивать
season	[ˈsi:zn]	приправлять (блюдо)
seasoning	[ˈsi:znɪŋ]	приправа
serve	[sɜ:v]	подавать
serving temperature	[ˈsɜ:vɪŋ ˈtɛmpɪrɪʃə]	температура подачи
serving size	[ˈsɜ:vɪŋ saɪz]	размер порции
semolina	[ˌseməˈli:nə]	манная крупа
set-out	[setˈaʊt]	закуска а-ля фуршет; накрытый стол
shake (up)	[ʃeɪk] ([ʌp])	взбалтывать; готовить коктейль
Share components of food into portions	[tu: ʃeə kəmˈpəʊnənts ɒv fu:d ɪntu: ˈpɔ:ʃənz]	делить компоненты блюда на порции
shortening	[ˈʃɔ:tnɪŋ]	кулинарный жир
short sauce	[ʃɔ:t sɔ:s]	гарнир из картофеля,

		лука и репы
side dish	[saɪd] [dɪʃ]	гарнир
sieve	[sɪv]	1) решето, сито; 2) просеивать
sift	[sɪft]	просеивать, фильтровать
skillet	[ˈskɪlɪt]	кастрюля с длинной ручкой
skid grease	[skɪd gri:s]	сливочное масло
simmer	[ˈsɪmə]	кипятить на медленном огне, закипать
sliced	[slaɪst]	нарезанный ломтиками
smoke	[sməʊk]	коптить
sorrel	[ˈsɒrəl]	щавель
sour cream	[ˈsaʊə] [kri:m]	сметана
souse	[saʊs]	1) рассол; 2) соленье; 3) мариновать, солить
Spanish paprika	[ˈspænɪʃ] [ˈpæpri(:)kə]	сладкий перец
special dish	[ˈspeʃəl] [dɪʃ]	фирменное блюдо
spice	[spaɪs]	1) специя, пряность; 2) приправлять пряностями
spicery	[ˈspɪkəri]	пряности
spinach	[ˈspɪnɪdʒ]	шпинат
spit	[spɪt]	1) вертел; 2) насаживать на вертел; 3) прокалывать
spring beans	[sprɪŋ] [bi:nz]	зеленые бобы
sprinkle	[ˈsprɪŋkl]	посыпать
squash	[skwɒʃ]	1) фруктовый напиток; 2) кабачок, тыква
stale	[steɪl]	черствый (о хлебе)
steam	[sti:m]	готовить пищу на пару
stir	[stɜ:]	мешать, размешивать
strand fennel	[strænd] [ˈfɛnl]	фенхель
stuff	[stʌf]	фаршировать, наполнять
stuffing	[ˈstʌfɪŋ]	начинка

sunflower oil	['sʌn,flaʊər] [ɔɪl]	подсолнечное масло
supper	['sʌpə]	ужин
swede	[swi:d]	брюква
Swedish hard bread	['swi:diʃ] [hɑ:d] [brəd]	шведский хлеб
sweet pepper	[swi:t] ['pepə]	сладкий перец
T		
tabasco	[tə'baskeɪ]	мексиканская острая перечная приправа
table salt	['teɪbl] [sə:lt]	столовая/поваренная соль
table wine	['teɪbl] [waɪn]	столовое вино
tangy	['tæŋi]	1) острый; 2) терпкий
tarragon	['tærəɡən]	эстрагон, тархун
tartar sauce	['tɑ:tə] [sə:s]	соус тартар, татарский соус
tea	[ti:]	1) чай; 2) настой; 3) крепкий отвар или бульон
the mode of preparation	[ðə məʊd ɒv ,prepə'reɪʃən]	способ приготовления
the sauce marinade	[ðə sə:s ,mærɪ'neɪd]	соус, маринад
the nutritional properties of ingredients	[ðə nju(:)'trɪʃən(ə)l 'prɒpətɪz ɒv ɪn'ɡri:djənts]	питательные свойства ингредиентов
thyme	[taɪm]	чабрец, тимьян
toast	[təʊst]	1) гренка, ломтик подрумяненного на огне хлеба; тост; 2) поджаривать, подрумянивать
tomato	[tə'mɑ:təʊ]	1) томат, помидор; 2) томатный
toss	[tɒs]	1) подбрасывать; 2) обваливать; 3) мешать, перемешивать
try	[traɪ]	пробовать на вкус
turnover	['tɜ:n ,əʊvə]	репа, турнепс
U		

use kitchen appliances	[ju:z 'kɪʃɪn ə'plaɪənsɪz]	использовать кухонные приспособления
V		
vegetable	['vedʒɪtəbl]	овощ
vegetable oil	['vedʒɪtəbl] [ɔɪl]	растительное масло
vinegar	['vɪnɪgə]	уксус
W		
water bath	['wɔ:tə] [bɑ:θ]	паровая баня
watercress	['wɔ:təkres]	водяной кресс-салат
watermelon	['wɔ:tə'melən]	арбуз
weigh amounts of products	[wei ə'maʊnts ɒv 'prɒdʌkts]	взвесить правильное количество продуктов
wheat bread	[wi:t] [brɛd]	белый/пшеничный хлеб
wheat malt flour	[wi:t mɔ:lt 'flaʊə]	пшеничная мука
whip	[wɪp]	взбивать
white onion	[waɪt 'ʌnjən]	белый лук
white currant	[waɪt] ['kʌrənt]	белая смородина
white mushroom	[waɪt 'mʌʃrʊm]	грибы белые
white sauce	[waɪt sɔ:s]	белый соус
Y		
zucchini	[zu:'ki:ni]	цукини

The equipment and tools

A		
фартук	['eɪprən]	фартук
B		
baking tray	['beɪkɪŋ treɪ]	противень
bench scales	[bentʃ skeɪlz]	весы настольные
boiler	['bɔɪlə]	кипятильник
1-burner induction cooker	[wʌn'bz:nər ɪn'dʌkʃən 'kʊkə]	1-комфорочная индукционная плита
4-burner ceramic hob	[fɔ: 'bz:nə sɪ'ræmɪk hɒb]	4-комфорочная стеклокерамическая плита
C		

cabinets freezing	['kæbɪnɪts 'fri:zɪŋ]	шкаф морозильный
carving knife	['kɑ:vɪŋ naɪf]	нож разделочный
carving knife set	['kɑ:vɪŋ naɪf set]	набор ножей для карвинга
chef's equipment	[ʃɛfs ɪ'kwɪpmənt]	поварское оборудование
cling film	[klɪŋ fɪlm]	пленка пищевая
container for products	[kən'teɪnə fɔ: 'prɒdʌkts]	контейнер для сырья
cooling slab	['ku:lɪŋ slæb]	стол охлаждаемый
cooling cabinet	['ku:lɪŋ 'kæbɪnɪt]	шкаф холодильный
cook equipment	[kʊk ɪ'kwɪpmənt]	поварское оборудование
cook hood	[kʊk hʊd]	головной убор повара
cutting board	['kʌtɪŋ bɔ:d]	доска разделочная
D		
deep-fryer	[di:p- 'fraɪə]	фритюрница
dishcloth	['dɪʃklɒθ]	посудное полотенце
disposable gloves	[dɪs'pəʊzəbl glʌvz]	перчатки разовые
E		
electric cabinet oven	[ɪ'lektrɪk 'kæbɪnɪt 'ʌvən]	жарочный шкаф электрический
electric mincing machine	[ɪ'lektrɪk 'mɪnsɪŋ mə'ʃi:n]	электромясорубка
F		
file seventeen	[faɪl 'sevn'ti:n]	корзина для отходов
fish slice	[fɪʃ sleɪs]	лопатка для рыбы
flat dick	[flæt dɪk]	плоское блюдо
fork	[fɔ:k]	вилка
H		
heated plates dispensers	['hi:tɪd pleɪts dɪs'pensəz]	диспенсер для подогрева тарелок
I		
interdental sticks	[,ɪntə(:)'dentl stɪks]	зубочистки
K		
kitchen hood	['kɪʃɪn hʊd]	кухонная вытяжка
kitchen counter	['kɪʃɪn 'kaʊntə]	кухонная стойка с раковиной
kettle	['kɛtl]	чайник
M		
measuring sleeve	['meʒərɪŋ sli:v]	мерный стакан

microwave oven	[ˈmaɪkrəweɪv ˈʌvən]	микроволновая печь
P		
plate-bone	[pleɪt-bəʊn]	лопатка
pan	[pæn]	кастрюля, миска, сковорода
production table	[prəˈdʌkʃən ˈteɪbl]	стол производственный
R		
rack	[ˈræk]	стеллаж
rolling pin	[ˈrəʊlɪŋ pɪn]	скалка
S		
sauceboat	[ˈsəʊsbəʊt]	соусник
service equipment	[ˈsɜːvɪs ɪˈkwɪpmənt]	сервисное оборудование
shallow pan	[ˈʃæləʊ pæn]	сковорода
sieve	[sɪv]	сито
slicer	[ˈslaɪsə]	слайсер
soup ladle	[suːp ˈleɪdl]	половник
soup spoon	[suːp spuːn]	ложки столовые
spoon-shaped forceps	[spuːn-ʃeɪpt ˈfɔːsɛps]	ложечные щипцы
stewpan	[ˈstjuːpæn]	сотейник
T		
table beating machines	[ˈteɪbl ˈbiːtɪŋ məˈʃiːnz]	настольная взбивальная машина
toaster	[təʊstə]	тостер
tureens	[təˈriːnz]	супницы
W		
wooden shovel	[ˈwʊdn ˈʃʌvl]	деревянная лопатка
wooden skewers	[ˈwʊdn ˈskjuːəz]	шпажки деревянные