

Серия «Среднее профессиональное образование»

А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ (ПМ.03)

*Рекомендовано Федеральным государственным
автономным учреждением «Федеральный институт развития образования»
(ФГАУ «ФИРО») в качестве учебного пособия для использования
в образовательном процессе образовательных организаций,
реализующих программы среднего профессионального образования
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
(Протокол заседания Экспертного совета по профессиональному
образованию ФГАУ «ФИРО» от 16.10.2017 г. № 23,
рецензия № 363 от 17.10.2017 г.)*

**Ростов-на-Дону
«Феникс»
2018**

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

add	['æd]	добавить
additives	['ædɪtɪvz]	добавки
agitate	['ædʒɪteɪt]	взбалтывать, перемешивать
airtight	['eətaɪt]	герметичный
a la carte	[ə] [la:] [ka:t]	порционное блюдо
arugula	['ɑ:ɡjʊlə]	руккола
avocado	[,ævə'kɑ:doʊ]	авокадо
allspice	['ɔ:lspaɪs]	душистый перец
almond	['ɑ:mənd]	миндаль
American cheese	[ə'merɪkən] [tʃi:z]	чеддер
amount of servings	[ə'maʊnt ɒv 'sɜ:vɪŋz]	количество порций
anise pepper	['ænis 'pepə]	перечник (японский перец)
aluminum foil web	[ə'ljʊmɪnəm fɔɪl web]	рулон фольги алюминиевой
aromatizer	[ə'rəʊmətaɪzər]	ароматизатор
arrange	[ə'reɪndʒ]	располагать, раскладывать
artichoke	['ɑ:tɪtʃəʊk]	артишок
asparagus	[əs'pærəɡəs]	спаржа
aubergine	['ʊəbəʒi:n]	баклажан
a stock	[ə stɒk]	крепкий бульон из костей

В

bacon	['beɪkən]	бекон
baby carrots	['beɪbi 'kærəts]	морковь Бейби
baking tray	['beɪkɪŋ] [treɪ]	противень
balsamic vinegar	[bɔ:l'sæmɪk 'vɪnɪɡə]	бальзамический уксус
barberry	['bɑ:bəri]	барбарис
barley	['bɑ:li]	ячмень
barleycorn	['bɑ:lɪkɔ:n]	ячменное зерно
basil	['bæzl]	базилик
batter	['bætə]	бездрожжевое жидкое тесто, взбитое жидкое
bay leaf	[beɪ] [li:f]	тесто, жидкая панировка 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, кипяченный
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] ['bʌtə]	бутерброд, хлеб с маслом
breadcrumb	['brɛdkrʌm]	1. хлебный мякиш; 2. хлебные крошки; 3. хлебный соус
breaded	['brɛdɪd]	жаренный в сухарях
breakfast	['breɪkfəst]	завтрак
brick tea	[brɪk] [ti:]	плиточный чай
broccoli	['brɒkəli]	брокколи, спаржевая капуста
broiled	[brɔɪld]	жаренный на открытом огне
brown	[braʊn]	зажаривать, подрумянивать
brown bread	[braʊn] [brɛd]	черный ржаной хлеб
brown onion	[braʊn] ['ʌnjən]	репчатый лук
brussels sprouts [sprauts]	['brʌsəlz]	брюссельская капуста
buffet	['bʌfɪt]	1. шведский стол; 2.

bunch	[bʌntʃ]	шкаф для посуды 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] ['kɒntent]	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 hed]	корень сельдерея
celery stalk	['seləri stɔ:k]	стебель сельдерея
chafing dish	['ʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]	специальное блюдо, в котором пища сохраняется горячей
chanterelle	[,ʃæntə'rel]	лисичка (гриб)
cheddar	['ʃedə]	чеддер
cheese	[ʃi:z]	сыр
cheese sauce	[ʃi:z] [sɔ:s]	сырный соус
cheese spread	[ʃi:z] [sprɛd]	плавленный сыр
cheese parings	['ʃi:z ,peərɪŋz]	отходы, отбросы
chef	[ʃɛf]	шеф-повар, главный повар
cherry tomatoes	['ʃeri tə'mɑ:təʊz]	помидоры черри
cherry plum	['ʃeri] [plʌm]	мирабель, алыча
chilled	[ʃɪld]	охлажденный
chilled wine	[ʃɪld] [waɪn]	охлажденное вино
chive	[ʃaɪv]	лук-резанец, зубок чеснока
chilled food	[ʃɪld 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'lantrəʊ]	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 'spɛʃəl 'dɪʃɪz]	готовить особые блюда
cool	[ku:l]	прохладный, свежий; охлаждать
cold vegetarian appetizer	[kəʊld ,vedʒɪ'teəriən 'æpɪtaɪzə]	холодная вегетарианская закуска
coriander	[,kɒrɪ'ændə]	кориандр, кинза, китайская петрушка
corn salad	[kɔ:n 'sæləd]	салат корн
corn	[kɔ:n]	пшеница
corn grits	[kɔ:n grits]	кукурузная крупа
cornel	['kɔ:nəl]	кизил
cornflour (Br)	['kɔ:nflaʊə]	кукурузная мука, крахмал
correct temperature and time mode	[kə'rekt 'temprɪtʃər ænd taɪm məʊd]	правильный температурный и временной режим
covered vegetable dish	['kʌvəd] ['vedʒɪtəbl] [dɪʃ]	закрытое блюдо для овощей
compose menus	[kəm'pəʊz 'menju:z]	составьте меню
common cutting techniques	['kɒmən 'kʌtɪŋ tek'ni:ks]	общие методы резки
combine ingredients	['kɒmbaɪn ɪn'ɡri:dʒənts]	объединить ингредиенты
cowberry	['kaʊbəri]	брусника
champignon	[ʃæm'pɪnjən]	шампиньоны
cranberry	['krænbəri]	клюква
cream	[kri:m]	1. крем; 2. сливки
creamer	['kri:mə]	сливочник
create recipes	[kri(:)'eɪt 'resɪpɪz]	создавать рецепты
create dishes without recipes	[kri(:)'eɪt 'dɪʃɪz wɪ'ðaʊt 'resɪpɪz]	создавать блюда без рецептов
cress	[kres]	кресс-салат
croquette	[krɒ'ket]	крокет (<i>шарик</i> из <i>мясного</i> или <i>рыбного</i>)

		фарша, риса или картофеля)
erudite	['eru(:)daɪt]	крудите (способ нарезки сырых овощей одинаковыми кусочками)
crumb	[krʌm]	1. мякиш хлеба; 2. крошка хлеба; 3. обваливать в сухарях
crumble	['krʌmbəl]	крошить, раздроблять, мять, давить
crush	[krʌʃ] [krʌst]	фруктовый сок
crust		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] ['prɒdʒu:s]	молочные продукты
decorating courses	['dekəreɪtɪŋ 'kɔ:sɪz]	украшение блюда
defrosted	[di:'frɒstɪd]	размороженный
delectable	[dɪ'lektəbl]	восхитительный

delicacies of the season	['dɛlɪkəsɪz] [ɒv] [ðə] ['si:zn]	ранние овощи, фрукты и т. п.
delicacy	['dɛlɪkəsi] [ˌdɛlɪkə'teɪʃn]	деликатес 1 деликатесы; 2. магазин полуфабрикатов;
delicatessen		кулинария
delicious	[dɪ'liʃəs]	очень вкусный, приятный на вкус
determine the exit portions	[dɪ'tɜ:mɪn ði 'eksɪt 'pɔ:ʃənz]	определять выход порций
determine readiness	dɪ'tɜ:mɪn 'rɛdɪnis 'dɪʃɪz]	смешивать
dishes		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	[ˌdaɪn'tetɪk]	диетический
dietetics	[ˌdaɪn'tetɪks]	диетология
dill	[dɪl]	укроп
dilute	[daɪ'ljʊ:t]	разбавлять
dine	[daɪn]	обедать
dinner	['dɪnə]	обед
dip	[dɪp]	1. макать; 2. (Am) соус
discard	['dɪskɑ:d]	выбрасывать
disks carrot	[dɪskz 'kærət]	морковь кружками
diced carrot	[daɪst 'kærət]	морковь кубиками
disgusting	[dɪs'gʌstɪŋ] [dɪʃ]	отвратительный
dish		1. блюдо, тарелка, миска; 2. кулинарное блюдо
dijon mustard	[dijon 'mʌstəd] ['dʌbl] [kri:m]	горчица дижонская
double cream		сливки двойного сепарирования (48 % жирности)
dough	[dəʊ] [dreɪn]	тесто
drain		1. осушать; 2. фильтровать, процеживать
dreadful	['dredfʊl]	ужасный
dress	[dres]	1. приправлять (блюдо); 2. разделявать (тушу)

drink	[drɪŋk]	1. напиток; 2. пить
dripping(s)	['drɪpɪŋ]([ɛs])	вытекший сок (<i>напр., при размораживании или тепловой обработке</i>)
drizzle	['drɪzl]	сбрызгивать
drumstick	['drʌmstɪk]	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	['dʌmplɪŋ]	1. вареник, клецка; 2. яблоко, запеченное в тесте; 3. пончик
Dutch cheese	[dʌʃ] [tʃi:z]	голландский сыр
dye natural	[daɪ] ['nætʃrəl]	натуральный краситель

Е

eat	[i:t]	1. есть, кушать; 2. иметь хороший аппетит; иметь хороший вкус (<i>о пище</i>)
eatable	['i:təbl]	1. съедобный; 2. <i>разг.</i> пища, съестное
eat one's fill	[i:t] [wʌnz] [fɪl]	наесться
Edam	['i: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] [plɑ:nt]	баклажан
egg powder	[ɛg] ['paʊdə]	яичный порошок
egg shell		скорлупа, бузина
elder['eldə]	[ɛg] [ʃɛl]	самбук
Emmentaler	['eməntɑ:lə]	эмменталь (<i>сорт светло-желтого твердого неострого швейцарского сыра с крупными дырками</i>)
emulsifier	[ɪ'mʌlsɪfaɪə]	эмульгатор; вещество, способствующее

English cooking	['ɪŋɡlɪʃ] ['kʊkɪŋ]	эмульгированию английская кухня
entree	['ɒntreɪ]	горячая закуска; горячее (блюдо)
expand	[ɪk'spænd]	разложить
essence	['ɛsns]	эссенция; концентрат
F		
farce[fa:s]	[fa:s] [fə'reɪnə]	фарш 1. мука; 2. крахмал, картофельная мука; 3. манная крупа, манная каша
farina		
fasten	['fa:sn]	скреплять, прикреплять
fat	[fæt]	1. жир, сало; 2. жирный (о пище)
fat meat	[fæt] [mi:t]	жирное мясо
feed	[fi:d]	1. кормить, питать(ся); 2. питание, пища
fennel	['fɛnl]	фенхель
Feta chees	['fɛtə ʃi:z]	сыр «Фета»
fibre	['faɪbə]	клетчатка
fig	[fig]	фига, инжир, винная ягода
filbert	['fɪlbə(:)t]	лещина, фундук; американский лесной орех
fill	[fil]	наполнять, заполнять
filling	['fɪlɪŋ]	фарш, начинка
filter	['fɪltə]	фильтровать
flavour	['fleɪvə]	1. (приятный) вкус; 2. букет (вина); 3. аромат; 4. приправлять (блюдо)
flavour enhancer	['fleɪvər] [ɪn'hɑ:nsə]	усилитель аромата, вкуса
flavouring	['fleɪvərɪŋ]	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	[frɛnʃ] [fraɪz]	картофель фри
fresh	[frɛʃ]	1. свежий; 2. пресный (о воде)
fresh food	[frɛʃ fu:d]	свежие продукты
fried	[fraɪd]	жаренный на сковороде
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:lik]	чеснок
garnish	['gɑ:nɪʃ]	1. гарнировать (блюдо); 2. украшать
garnished	['gɑ:nɪʃt]	1. гарнированный (о блюде) 2. украшенный
gelatin(e)	[ˌdʒelə'ti:n]([i:])	желатин
gherkin	['gɜ:kɪn]	корнишон
give a carrot a scrape	[gɪv ə 'kærət ə skreɪp]	почистить морковь
glass	[glɑ:s]	стакан, бокал, рюмка
glassware	['glɑ:sweə]	изделия из стекла, стеклянная посуда
grain mustard	[greɪn 'mʌstəd]	горчица зерновая
grate	[greɪt]	натирать на терке
grated cheese	['greɪtɪd tʃi:z]	тертый сыр
gravy	['greɪvi]	соус, подливка из сока жаркого
grape vinegar	[greɪp 'vɪnɪgə]	виноградный уксус
green onion	[gri:n] ['ʌnjən]	зеленый лук
green peas	[gri:n] [pi:z]	зеленый горошек
greens "Sakura mix"	[gri:nz sakura mɪks]	зелень «Сакура микс»
grenadine	[ˌgrenə'di:n]	гренадин (подслащенный гранатовый сироп)
gridiron	['grɪd, aɪən]	рашпер (решетка с ручкой для жаренья)

grill	[grɪl]	1. рашпер, гриль; 2. жаренные на рашпере/гриле мясо, рыба; 3. жарить на открытом огне
grind	[graɪnd]	молоть (<i>кофейные зерна, перец-горошек и т. д.</i>)
groats	[grəʊts]	крупя (<i>преимущественно овсяная</i>)
groceries	['grəʊsəriz]	бакалейные товары
ground cherry	[graʊnd] ['tʃəri]	физалис (<i>травянистое растение, близкое к томату</i>)
ground pepper	[graʊnd] ['peɪpə]	молотый перец

Н

haddock	['hædək]	пикша (<i>рыба семейства тресковых</i>)
half-and-half	['hɑ:fənd'hɑ:f]	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)	['hærɪkəʊ] (['hærɪkəʊ] [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] [sə:s]	голландский соус (<i>на сливочном масле</i>)
honey agarics	['hʌni] ['ægərɪks]	опенок
horseradish	['hɔ:s,rædɪʃ]	хрен
horseradish sauce	['hɔ:s,rædɪʃ] [sə: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	[ˈaɪsbɜːg ˈliːf ˈletəs]	салат «Айсберг»
iced	[aɪst]	глазурованный
improve convenience	[ɪmˈpruːv kənˈviːnjəns fuːdz]	улучшать пищевые
foods		полуфабрикаты
international dishes	[ˌɪntə(ː)nəˈʃənəl ˈdɪʃɪz]	международные блюда
innovative dishes	[ɪnˈnɒvətɪv ˈdɪʃɪz]	инновационные блюда
J		
jacket potato	[ˈdʒækɪt] [pəˈteɪtəʊ]	картофель в мундире
Jamaica pepper	[dʒəˈmeɪkə] [ˈpeɪpə]	ямайский душистый перец
jar	[dʒɑː]	кувшин, банка
Jerusalem	[dʒəˈruːsələm]	земляная груша
julienne	[ˌdʒuːˈliːən]	жюльен (<i>тонкие полоски мяса, рыбы или овощей</i>)
juniper berry	[ˈdʒuːnɪpə] [ˈberi]	можжевельник (<i>ягода</i>)
K		
kidney bean	[ˈkɪdni] [biːn]	фасоль обыкновенная
kitchen utensils	[ˈkɪtʃɪn] [juː(ː)ˈtenslɪz]	кухонная утварь
knob	[nɒb]	кусочек, комочек
kohlrabi	[ˈkəʊlˈraːbi]	кольраби
L		
laurel leaf	[ˈlɒrəl liːf]	лавровый лист
leek	[liːk]	лук-порей
lemon	[ˈlemən]	лимон
lemon juice	[ˈlemən ˈdʒuːs]	сок лимона
lettuce	[ˈletɪs]	латук, салат
lid	[lɪd]	крышка
little spiced	[ˈlɪtl] [spaɪst]	слабо приправленный
List of Ingredients	[lɪst ɒv ɪnˈɡriːdɪənts]	ингредиенты из списка
long sauce	[lɒŋ sɔːs]	гарнир из моркови, зелени и свёклы
lukewarm	[ˈluːkwɔːm]	подогретый, теплый, тепловатый
lunch	[lʌnʃ]	ленч, второй завтрак
M		
main course	[meɪn] [kɔːs]	второе блюдо (<i>горячее</i>)
main-course fork	[meɪn]-[kɔːs] [fɔːk]	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	['mæŋgəʊld]	мангольд, кормовая свекла
margarine	[,mɑ:ʤə'ri:n]	маргарин
marinade	[,mæri'neɪd]	маринад
marinate	['mæri,neɪt]	мариновать
marjoram	['mɑ:ʤərəm]	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	['meɪʒərɪŋ] [dʒʌg]	мерный стакан
milk	[mɪlk]	молоко
milk cheese with caraway seeds	[mɪlk] [tʃi:z] [wɪð] ['kærəweɪ]	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
O		
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
P		
paprika	['pæprɪ(:)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] ['pɪkl]	шумовка 1. рассол; уксус для маринада;
pickle		2. пикули (<i>мелко нарезанные маринованные овощи</i>)
pickled	['pɪklɪd]	маринованный, квашеный, засоленный
pickled cucumbers	['pɪklɪd] ['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] [pəʊ'lentə]	стручок полента (<i>каша из кукурузной муки, а также хлеб из такой муки</i>)
polenta		
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	[prɪ'peə in frʌnt ɒv 'kʌstəməz]	готовить перед клиентами
preservative	[prɪ'zɜ:vətɪv]	средство для консервирования, консервант
prepare themed menus	[prɪ'peə θi:md 'menju:z]	составлять тематические меню
preserve	[prɪ'zɜ:v]	1. (<i>pl</i>) консервы, варенье;

presentation equipment	[ˌprezentə'teɪʃən ɪ'kwɪpmənt]	2. консервировать презентационное оборудование
presentation of dishes	[ˌprezentə'teɪʃən ɒv 'dɪʃɪz]	презентация блюд
processed cheese	[ˈprəʊsest] [tʃiːz]	плавленый сыр
prune	[pruːn]	чернослив
pulse	[pʌls]	1. бобовое растение; 2. боб
pumpkin	[ˈpʌmpkɪn]	тыква
pumpkin seeds	[ˈpʌmpkɪn siːdz]	семена тыквы
quality of ingredients	[ˈkwɒlɪti ɒv ɪn'ɡriːdɪənts]	качество ингредиентов
quince	[kwɪns]	1. айва; 2. айвовый
R		
rabbit	[ˈræbɪt]	кролик
radish	[ˈrædɪʃ]	редис
raisin	[ˈreɪzn]	изюм
rancid	[ˈrænsɪd]	прогорклый, протухший
rare	[reə]	слегка поджаренный, недожаренный, полусырой; с кровью
raw	[rɔː]	сырой, свежий
ready-to-cook food	[ˈrædɪtə'kʊk] [fuːd]	полуфабрикаты
recipe development	[ˈresɪpi dɪ'veləpmənt]	развитие рецепта
recognize aromatic properties	[ˈrekəɡnaɪz ˌærəʊ'mætɪk 'prɒpətɪz]	распознавать ароматические свойства
rindless	[ˈraɪndləs]	очищенный
ripe	[raɪp]	спелый (<i>о фруктах или овоцах</i>)
roast	[rəʊst]	1. жаркое, жареное, большой кусок жареного мяса; 2. жарить(ся), печь(ся)
roast beef	[rəʊst] [biːf]	ростбиф
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 biːnz]	фасоль стручковая
S		
saffron	[ˈsæfrən]	шафран
sage	[seɪdʒ]	шалфей

salad Mix	['sæləd mɪks]	салат Mix (корн, руккола, мангольд, фризе)
salad plates	['sæləd pleɪts]	салатные тарелки
salad frise	['sæləd frɪzə]	салат фризе
sauce boat	[sɔːs] [bəʊt]	соусник
scramble	['skræmbəl]	взбивать
season	['siːzn]	приправлять (блюдо)
seasoning	['siːznɪŋ]	приправа
serve	[sɜːv]	подавать
serving temperature	['sɜːvɪŋ 'tɛmpərɪʃə]	температура подачи
serving size	['sɜːvɪŋ saɪz]	размер порции
semolina	[ˌsɛmə'liːnə]	манная крупа
set-out	[set'aʊt]	закуска а-ля фуршет; накрытый стол
shake (up)	[ʃeɪk] ([ʌp])	взбалтывать; готовить коктейль
Share components of food into portions	[tuː ʃeə kəm'pəʊnənts ɒv fuːd 'ɪntuː 'pɔːʃənz]	делить компоненты блюда на порции
shortening	['ʃɔːtnɪŋ]	кулинарный жир
short sauce	[ʃɔːt sɔːs]	гарнир из картофеля, лука и репы
side dish	[saɪd] [dɪʃ]	гарнир
sieve	[sɪv]	1. решето, сито; 2. просеивать
sift	[sɪft]	просеивать, фильтровать
skillet	['skɪlɪt]	кастрюля с длинной ручкой
skid grease	[skɪd grɪːs]	сливочное масло
simmer	['sɪmə]	кипятить на медленном огне, закипать
sliced	[slaɪst]	нарезанный ломтиками
smoke	[sməʊk]	коптить
sorrel	['sɒrəl]	щавель
sour cream	['saʊə] [kriːm]	сметана
souse	[saʊs]	1. рассол; 2. соленье; 3. мариновать, солить
Spanish paprika	['spænɪʃ] ['pæprɪ(:)kə]	сладкий перец
special dish	['spɛʃəl] [dɪʃ]	фирменное блюдо
spice	[spaɪs]	1. специя, пряность; 2. приправлять пряностями

spicery	['spɪkəri]	пряности
spinach	['spɪnɪdʒ]	шпинат
spit	[spɪt]	1. вертел; 2. насаживать на вертел; 3. прокалывать
spring beans	[sprɪŋ] [bi:nz]	зеленые бобы
sprinkle	['sprɪŋkl]	посыпать
squash	[skwɒʃ]	1. фруктовый напиток; 2. кабачок, тыква
stale	[steɪl]	черствый (<i>о хлебе</i>)
steam	[sti:m]	готовить пищу на пару
stir	[stɜ:]	мешать, размешивать
strand fennel	[strænd] ['fɛnl]	фенхель
stuff	[stʌf]	фаршировать, наполнять
stuffing	['stʌfɪŋ]	начинка
sunflower oil	['sʌn,flaʊər] [ɔɪl]	подсолнечное масло
supper	['sʌpə]	ужин
swede	[swi:d]	брюква
Swedish hard bread	['swi:diʃ] [hɑ:d] [brɛd]	шведский хлеб
sweet pepper	[swi:t] ['pepə]	сладкий перец

T

tabasco	[tə'baskəʊ]	мексиканская острая перечная приправа
table salt	['teɪbl] [sɔ:lt]	столовая/поваренная соль
table wine	['teɪbl] [waɪn]	столовое вино
tangy	['tæŋi]	1. острый; 2. терпкий
tarragon	['tærəgən]	эстрагон, тархун
tartar sauce	['tɑ:tə] [sɔ:s]	соус тартар, татарский соус
tea	[ti:]	1. чай; 2. настой; 3. крепкий отвар или бульон
the mode of preparation	[ðə məʊd ɒv ,prɛpə'reɪʃən]	способ приготовления
the sauce marinade	[ðə sɔ:s ,mæri'neɪd]	соус, маринад
the nutritional properties of ingredients	[ðə nju(:)'trɪʃən(ə)l 'prɒpətɪz ɒv ɪn'ɡri:dʒənts]	питательные свойства ингредиентов
thyme	[taɪm]	чабрец, тимьян
toast	[təʊst]	1. гренка, ломтик подрумяненного на огне хлеба; тост; 2. поджаривать,

tomato	[tə'mɑ:təʊ]	подрумянивать 1. томат, помидор; 2. томатный
toss	[tɒs]	1. подбрасывать; 2. обваливать;
try	[traɪ]	3. мешать, перемешивать
turnover	['tɜ:n, əʊvə]	пробовать на вкус 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] [brəd]	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] ['klærənt]	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	[1- 'bɜ:nər ɪn' dʌkʃən]	1-комфорочная

	'kʊkə]	индукционная плита
4-burner ceramic hob	[4- 'bɜ:nə sɪ 'ræmɪk hɒb]	4-конфорочная стеклокерамическая плита
C		
cabinets freezing	['kæbɪnɪts 'fri:zɪŋ]	шкаф морозильный
carving knife	['kɑ:vɪŋ naɪf]	нож разделочный
carving knife set	['kɑ:vɪŋ naɪf sɛt]	набор ножей для карвинга
chef's equipment	[ʃɛfs ɪ 'kwɪpmənt]	поварское оборудование
cling film	[klɪŋ fɪlm]	плёнка 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	['meɪʒərɪŋ sli:v]	мерный стакан
microwave oven	['maɪkrəʊweɪv 'ʌvən]	микроволновая печь

P		
plate-bone	[pleit-bəʊn]	лопатка
pan	[pæn]	кастрюля, миска, сковорода
production table	[prə'dʌkʃən 'teɪbl]	стол производственный
R		
rack	['ræk]	стеллаж
rolling pin	['rəʊlɪŋ pɪn]	скалка
S		
sauceboat	['sə:sbəʊt]	соусник
service equipment	['sɜ:vɪs ɪ'kwɪpmənt]	сервисное оборудование
shallow pan	['ʃæləʊ pæn]	сковорода
sieve	[sɪv]	сито
slicer	['slaɪsə]	слайсер
soup ladle	[su:p 'leɪdl]	половник
soup spoon	[su:p spu:n]	ложки столовые
spoon-shaped forceps	[spu:n-ʃeɪpt 'fɔ:sɛps]	ложечные щипцы
stewpan	['stju:pæn]	сотейник
T		
table beating machines	['teɪbl 'bi:tɪŋ mə'ʃi:nz]	настольная взбивальная машина
toaster	[təʊstə]	тостер
tureens	[tə'ri:nz]	супницы
W		
wooden shovel	['wʊdn 'ʃʌvl]	деревянная лопатка
wooden skewers	['wʊdn 'skjuəz]	шпажки деревянные