

Серия «Среднее профессиональное образование»

А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова

Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01)

Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)

в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе

образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

(Протокол заседания Экспертного совета по профессиональному

образованию ФГАУ «ФИРО» от 13.01.2017 г. № 1, рецензия № 11 от 13.01.2017 г.)

Ростов-на-Дону

«Феникс»

2018

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:] [ka:t]	порционное блюдо
arugula	['ɑ:gjʊlə]	руккола
avocado	[,ævə'kɑ:dʊ]	авокадо
allspice	['ɔ:lspais]	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 wɛb]	рулон фольги алюминиевой
aromatizer	[ə'rəʊmətaɪzər]	ароматизатор
arrange	[ə'reɪndʒ]	располагать, раскладывать
artichoke	['ɑ:tɪtʃəʊk]	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]	морковь Бейби

baking tray	['beɪkɪŋ] [treɪ]	противень
balsamic vinegar	[bɔːl'sæmɪk 'vɪnɪgə]	бальзамический уксус
barberry	['bɑːbəri]	барбарис
barley	['bɑːli]	ячмень
barleycorn	['bɑːlɪkɔːn]	ячменное зерно
basil	['bæzl]	базилик
batter	['bætə]	бездрожжевое жидкое тесто, взбитое жидкое тесто, жидкая панировка
bay leaf	[beɪ] [liːf]	лавровый лист
bean	[biːn]	боб, фасоль
beat	[biːt]	отбивать, взбивать, толочь
bell pepper	[bɛl 'pɛpə]	болгарский перец
beetroot	['biːtruːt]	свёкла
bill [bɪl]	['bɪlbəri]	счет
bitter	['bɪtə]	горький
bitterish	['bɪtəriʃ]	горьковатый
blackberry	['blækbəri]	ежевика
black pepper	[blæk 'pɛpə]	перец черный
black radish	[blæk] ['rædɪʃ]	черная редька
boil	[bɔɪl]	варить
boiled	[bɔɪld]	вареный, отварной, кипяченый
boiled beef	[bɔɪld] [biːf]	отварная говядина
boiled potatoes	[bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]	отварной картофель
bowl	[bəʊl]	миска, блюдо, салатник, чашка
bordeaux	[bɔː'dəʊ]	бордо (белое или красное французское вино)

braised	[breɪzd]	тушеный
brasil nut	[brəˈzɪl] [nʌt]	бразильский орех
bread	[bred]	хлеб
bread and butter	[bred] [ænd] ['bʌtə]	бутерброд, хлеб с маслом
breadcrumb	['bredkrʌm]	1. хлебный мякиш; 2. хлебные крошки; 3. хлебный соус
breaded	['bredɪd]	жаренный в сухарях
breakfast	['brekfəst]	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] [bred]	черный ржаной хлеб
brown onion	[braʊn] ['ʌnjən]	репчатый лук
brussels sprouts [sprəʊts]	['brʌsəlz]	брюссельская капуста
buffet	[ˈbʌfɪt]	1. шведский стол; 2. шкаф для посуды
bunch	[bʌntʃ]	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] [hed]	кочан капусты
calcium	['kælsiəm]	кальций
calf	[kɑ:f]	теленок

calorie	[ˈkæləri]	калория
calorie content	[ˈkæləri] [ˈkɒntənt]	калорийность
Camembert	[ˈkæmənbɜː]	камамбер
can	[kæn]	консервная банка, консервировать
canned foods	[kænd] [fuːdz]	консервы
canned vegetables	[kænd] [ˈvɛdʒɪtəblz]	консервированные овощи
capers	[ˈkeɪpəz]	каперсы
caraway	[ˈkærəweɪ]	тмин
cardamom	[ˈkɑːdəməm]	кардамон
carrot	[ˈkærət]	морковь
carve	[kɑːv]	резать, разрезать
cape gooseberry	[keɪp ˈɡʊzbəri]	физалис
cashew nut [kæˈʃuː [nʌt]	кешью
casserole	[ˈkæsərəʊl]	кастрюля, блюдо, приготовленное в кастрюле и в ней же подаваемое
casserole pot	[ˈkæsərəʊl] [pɒt]	высокая кастрюля
cater	[ˈkeɪtə]	поставлять пищевые продукты
cater for	[ˈkeɪtə] [fɔː]	кормить
catering	[ˈkeɪtərɪŋ]	поставка продуктов, обслуживание обедов, общественное питание
catering professional	[ˈkeɪtərɪŋ] [prəˈfɛʃənl]	специалист в общественном питании
cayenne(pepper)	[keɪˈɛn]([ˈpɛpə])	кайенский (жгучий) перец
celery	[ˈsɛləri]	сельдерей
celery head	[ˈsɛləri hɛd]	корень сельдерея
celery stalk	[ˈsɛləri stɔːk]	стебель сельдерея

chafing dish	[ˈtʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]	специальное блюдо, в котором пища сохраняется горячей
chanterelle	[ˌtʃæntəˈrel]	лисичка (гриб)
cheddar	[ˈtʃedə]	чеддер
cheese	[tʃiːz]	сыр
cheese sauce	[tʃiːz] [sɔːs]	сырный соус
cheese spread	[tʃiːz] [sprɛd]	плавленный сыр
cheese parings	[ˈtʃiːz, peərɪŋz]	отходы, отбросы
chef	[ʃɛf]	шеф-повар, главный повар
cherry tomatoes	[ˈtʃeri təˈmɑːtəʊz]	помидоры черри
cherry plum	[ˈtʃeri] [plʌm]	мирабель, алыча
chilled	[tʃɪld]	охлажденный
chilled wine	[tʃɪld] [waɪn]	охлажденное вино
chive	[tʃaɪv]	лук-резанец, зубок чеснока
chilled food	[tʃɪld fuːd]	охлажденные продукты
cholesterol	[kəˈlestəˌrɒl]	холестерин
chutney	[ˈtʃʌtni]	чатни (острая пряная индийская фруктово-овощная приправа)
cider	[ˈsaɪdə]	яблочное вино
cilantro (Am)	[sɪˈlantroʊ]	кориандр
cinnamon	[ˈsɪnəməŋ]	корица
classic garnishes	[ˈklæsɪk ˈgɑːnɪʃz]	классические гарниры
clove	[kləʊv]	гвоздика; зубок чеснока
combine	[ˈkɒmbaɪn]	смешивать
compote	[ˈkɒmpɒt]	компот
condensed	[kənˈdɛnst]	сгущенный (о молоке, сливках)
condiment	[ˈkəndɪmənt]	приправа

convenience foods	[kən'vi:njəns] [fu:dz]	полуфабрикаты
consistency of dishes	[kən'sistənsi ɒv 'diʃɪz]	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 'diʃɪz]	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	[ˈkʌvəd] [ˈvedʒɪtəbl̩] [dɪʃ]	закрытое блюдо для овощей
compose menus	[kəmˈpəʊz ˈmenjuːz]	составьте меню
common cutting techniques	[ˈkɒmən ˈkʌtɪŋ tɛkˈniːks]	общие методы резки
combine ingredients	[ˈkɒmbaɪn ɪnˈɡriːdɪənts]	объединить ингредиенты
cowberry	[ˈkaʊbəri]	брусника
champignon	[ʃæmˈpɪnjən]	шампиньоны
cranberry	[ˈkrænbəri]	клюква
cream	[kriːm]	1. крем; 2. сливки
creamer	[ˈkriːmə]	сливочник
create recipes	[kri(:)ˈeɪt ˈresɪpɪz]	создавать рецепты
create dishes without recipes	[kri(:)ˈeɪt ˈdɪʃɪz wɪˈðaʊt ˈresɪpɪz]	создавать блюда без рецептов
cress	[kres]	кресс-салат
croquette	[krəˈket]	крокет (<i>шарик из мясного или рыбного фарша, риса или картофеля</i>)
erudite	[ˈɛru(:)daɪt]	крудите (<i>способ нарезки сырых овощей одинаковыми кусочками</i>)
crumb	[krʌm]	1. мякиш хлеба; 2. крошка хлеба; 3. обваливать в сухарях
crumble	[ˈkrʌmbəl]	крошить, раздроблять, мять, давить
crush	[krʌʃ]	фруктовый сок
crust	[krʌst]	1. корка (<i>хлеба</i>); 2. осадок вина на стенках бутылки; 3. корж для торта
crusty	[ˈkrʌsti]	покрытый коркой, твердый
cucumber	[ˈkjuːklʌmbə]	огурец
cuisine	[kwi(:)ˈziːn]	кухня (<i>подбор кушаний</i>)
cuke	[kjuːk]	корнишон

cumin	[ˈkʌmɪn]	тмин
curd	[kɜːd]	свернувшееся молоко; творог
curdle	[ˈkɜːdl]	сворачиваться (<i>о молоке</i>)
currant	[ˈkʌrənt]	1. смородина; 2. коринка, мелкий сушеный виноград
curry[ˈkʌri]		1. карри (<i>приправа из куркумового корня, чеснока и разных пряностей</i>); 2. блюдо, приправленное карри
cut fillets	[kʌt ˈfɪlɪts]	вырезать филейные части
cuts of meat	[kʌts ɒv mi:t]	куски мяса
cutlet	[ˈkʌtlɪt]	отбивная котлета
D		
dairy produce	[ˈdeəri] [ˈprɒdʒuːs]	молочные продукты
decorating courses	[ˈdekəreɪtɪŋ ˈkɔːsɪz]	украшение блюда
defrosted	[diːˈfrɒstɪd]	размороженный
delectable	[dɪˈlektəbl]	восхитительный
delicacies of the season	[ˈdɛlɪkəsiːz] [ɒv] [ðə] [ˈsiːzn]	ранние овощи, фрукты и т. п.
delicacy	[ˈdɛlɪkəsi]	деликатес
delicatessen	[ˌdɛlɪkəˈtɛsn]	1. деликатесы; 2. магазин полуфабрикатов; кулинария
delicious	[dɪˈlɪʃəs]	очень вкусный, приятный на вкус
determine the exit portions	[dɪˈtɜːmɪn ði ˈeksɪt ˈpɔːʃənz]	определять выход порций
determine readiness dishes	dɪˈtɜːmɪn ˈrɛdɪnis ˈdɪʃɪz]	смешивать приготовленную массу
deep-fry	[diːp-fraɪ]	жарить во фритюре
decorate the dish	[ˈdekəreɪt ðə dɪʃ]	декорировать блюдо
dice	[daɪs]	резать кубиками

diet	['daɪət]	диета, рацион
dietary	['daɪətəri]	диетический
dietetic	[,daɪɪ'tetɪk]	диетический
dietetics	[,daɪɪ'tetɪks]	диетология
dill	[dɪl]	укроп
dilute	[daɪ'lju: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'glʌstɪŋ]	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 % жирности)
dough	[dəʊ]	тесто
drain	[dreɪn]	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 (напр., при размораживании или тепловой обработке)

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	[dʌtʃ] [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:dæm]	эдем (<i>сорт голландского сыра</i>)
eel	[i:l]	угорь
egg	[eg]	яйцо
egg cup	[eg] [kʌp]	подставка для яйца
egg flip	[eg] [flɪp]	горячее пиво или вино с желтком, растертым с молоком и сахаром
egg plant <i>Am</i>	[eg] [plɑ:nt]	баклажан яичный
egg powder	[eg] ['paʊdə]	порошок яичный
egg shell		скорлупа, бузина
elder['ɛldə]	[eg] [fɛl]	самбук

Emmentaler	[ˈeməntə:lə]	эмменталь (<i>сорт светло-желтого твердого неострого швейцарского сыра с крупными дырками</i>)
emulsifier	[ɪˈmʌlsɪfaɪə]	эмульгатор; вещество, способствующее эмульгированию
English cooking	[ˈɪŋɡlɪʃ] [ˈkʊkɪŋ]	английская кухня
entree	[ˈɒntreɪ]	горячая закуска; горячее (блюдо)
expand	[ɪkˈspænd]	разложить
essence	[ˈesns]	эссенция; концентрат
F		
farce[fa:s]	[fa:s]	фарш
farina	[fəˈraɪnə]	1. мука; 2. крахмал, картофельная мука; 3. манная крупа, манная каша
fasten	[ˈfɑ: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 chees	[ˈfetə tʃi: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	['fɪltə]	фильтровать
flavour	['fleɪvə]	1. (приятный) вкус; 2. букет (<i>вина</i>); 3. аромат; 4. приправлять (<i>блюдо</i>)
flavour enhancer	['fleɪvər] [ɪn'hɑːnsə]	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	[frɛntʃ] [fraɪz]	картофель фри
fresh	[frɛʃ]	1. свежий; 2. пресный (<i>о воде</i>)
fresh food	[frɛʃ fu:d]	свежие продукты
fried	[fraɪd]	жаренный <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:lik]	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	['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	[,grɛnə'di:n]	гренадин (<i>подслащенный гранатовый сироп</i>)
gridiron	['grɪd,aɪən]	рашпер (<i>решетка с ручкой для жаренья</i>)
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]	крупa (преимущественно овсяная)
groceries	[ˈgrəʊsəriz]	бакалейные товары
ground cherry	[graʊnd] [ˈtʃeri]	физалис (травянистое растение, близкое к томату)
ground pepper	[graʊnd] [ˈpɛpə]	молотый перец
Н		
haddock	[ˈhædək]	пикша (рыба семейства тресковых)
half-and-half	[ˈhɑ:fəndˈhɑ:f]	коктейль из двух напитков, взятых в равной пропорции
half-baked	[ˈhɑ:fˈbeɪkt]	недопеченный, полусырой
half-finished product	[hɑ:f]-[ˈfɪnɪʃt] [ˈprɒdʌkt]	полуфабрикат
hand tool	[hænd tu:l]	ручной инструмент
hare	[heə]	1. заяц; 2. зайчатина
haricot (haricot bean)	[ˈhærɪkəʊ] ([ˈhærɪkəʊ] [bi:n])	белая фасоль; рагу (обычно из баранины с фасолью)
hazelnut	[ˈheɪzlnʌt]	лесной орех, фундук
head of cabbage	[hed] [ɒv] [ˈkæbɪdʒ]	кочан капусты
head waiter	[hed] [ˈweɪtə]	старший официант
helping	[ˈhelprɪŋ]	порция
highball glass	[ˈhaɪbɔ:l] [glɑ:s]	высокий стакан
high-calorie	[haɪ]-[ˈkæləri]	калорийный
high tea <i>Br</i>	[haɪ] [ti:]	(ранний) ужин
hollandaise sauce	[ˌhɒlənˈdeɪz] [sɔ:s]	голландский соус (на сливочном масле)
honey agarics	[ˈhʌni] [ˈægərɪks]	опенок
horseradish	[ˈhɔ:sˌrædɪʃ]	хрен
horseradish sauce	[ˈhɔ:sˌrædɪʃ] [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	[ˈaɪsbɜːg ˈliːf ˈletəs]	салат «Айсберг»
iced	[aɪst]	глазурованный
improve convenience foods	[ɪmˈpruːv kənˈviːnjəns fuːdz]	улучшать пищевые полуфабрикаты
international dishes	[ˌɪntə(ː)ˈnæʃənl 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	[ˌdʒuːliːˈɛn]	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	[ˈkəʊlˈrɑːbi]	кольраби
L		
laurel leaf	[ˈlɒrəl liːf]	лавровый лист
leek	[liːk]	лук-порей
lemon	[ˈlemən]	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 əv ɪn 'ɡri:dʒənts]	ингредиенты из списка
long sauce	[lɒŋ sɔ:s]	гарнир из моркови, зелени и свёклы
lukewarm	['lu:kwɔ:m]	подогретый, теплый, тепловатый
lunch	[lʌntʃ]	ленч, второй завтрак
M		
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 свекла
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	[ˈmætʃstɪk]	соломка (<i>форма нарезки</i>)
mayonnaise	[ˌmeɪəˈneɪz]	майонез
meal	[mi:l]	1. мука крупного помола; 2. принятие пищи, еда
measuring jug	[ˈmeɪʒərɪŋ] [dʒʌg]	мерный стакан
milk	[mɪlk]	молоко
milk cheese with caraway seeds	[mɪlk] [tʃi:z] [wɪð] [ˈkærəweɪ] [si:dz]	тминный сыр
milk punch	[mɪlk] [plʌntʃ]	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	[ˈmɔ:neɪ] [sɔ:s]	морней (<i>сырный соус</i>)
mortar	[ˈmɔ:tə]	ступка
mound	[maʊnd]	накладывать с горкой
mug	[mʌg]	кружка
mushroom	[ˈmʌʃrʊm]	гриб
mustard	[ˈmʌstəd]	горчица
N		
national dishes	[ˈnæʃənl ˈdɪʃɪz]	национальные блюда
new potatoes	[nju:] [pəˈteɪtəʊz]	молодой картофель
non-stick	[nɒn]-[stɪk]	антипригарный
nutriment	[ˈnju:trɪmənt]	питание, питательная еда, пища
nutshell	[ˈnʌtʃəl]	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:mi'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] ['pɔrɪdʒ]	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 'sʌnˌflaʊə si:dz]	семена подсолнечника очищенные
peeled potatoes	[pi:ld] [pə'teɪtəʊz]	чищенный картофель

pepper	['pepə]	перец
pepper in corns	['pepə 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	['pɪklɪd]	маринованный, квашеный, засоленный
pickled cucumbers	['pɪklɪd] ['kju:kʌmbəz]	маринованные огурцы
pinch	[pɪntʃ]	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.dom]	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	[ˈpɔ:ˈəʊvə]	обдать
prepare in front of customers	[priˈpeər in frʌnt ɒv ˈkʌstəməz]	готовить перед клиентами
preservative	[priˈzɜ:vətɪv]	средство для консервирования, консервант
prepare themed menus	[priˈpeə θi:md ˈmenju:z]	составлять тематические меню
preserve	[priˈzɜ:v]	1. (p/l) консервы, варенье; 2. консервировать
presentation equipment	[ˌprezentetʃən iˈkwɪpmənt]	презентационное оборудование
presentation of dishes	[ˌprezentetʃən ɒv ˈdɪʃɪz]	презентация блюд
processed cheese	[ˈprəʊsest] [tʃi:z]	плавленый сыр
prune	[pru:n]	чернослив
pulse	[pʌls]	1. бобовое растение; 2. боб
pumpkin	[ˈplʌmpkɪn]	тыква
pumpkin seeds	[ˈplʌmpkɪn si:dz]	семена тыквы
quality of ingredients	[ˈkwɒlɪti ɒv ɪnˈɡri:djənts]	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	[rɔ:]	сырой, свежий
ready-to-cook food	[ˈredɪtəˈkʊk] [fu:d]	полуфабрикаты

recipe development	['resɪpi di'veləpmənt]	развитие рецепта
recognize aromatic properties	['rekəgnaɪz ,æɹəʊ'mætɪk 'prɒpətɪz]	распознавать ароматические свойства
rindless	['raɪndləs]	очищенный
ripe	[raɪp]	спелый (о фруктах или овощах)
roast	[rəʊst]	1. жаркое, жареное, большой кусок жареного мяса; 2. жарить(ся), печь(ся)
roast beef	[rəʊst] [bi:f]	ростбиф
roasted	['rəʊstɪd]	жареный (на огне, в духовке)
rolling pin	['rəʊlɪŋ] [pɪn]	скалка
roll out	[rəʊl] [aʊt]	раскатывать (тесто)
rosemary	['rəʊzməri]	розмарин
runner beans	['ʀʌnə bi:nz]	фасоль стручковая
S		
saffron	['sæfrən]	шафран
sage	[seɪdʒ]	шалфей
salad Mix	['sæləd mɪks]	салат Mix (корн, руккола, мангольд, фризe)
salad plates	['sæləd pleɪts]	салатные тарелки
salad frise	['sæləd frɪzə]	салат фризe
sauce boat	[sɔ:s] [bəʊt]	соусник
scramble	['skræmbəl]	взбивать
season	['si:zn]	приправлять (блюдо)
seasoning	['si:znɪŋ]	приправа
serve	[sɜ:v]	подавать
serving temperature	['sɜ:vɪŋ 'tɛmpərɪtʃə]	температура подачи
serving size	['sɜ:vɪŋ saɪz]	размер порции

semolina	[ˌsɛməˈliːnə]	манная крупа
set-out	[setˈaʊt]	закуска а-ля фуршет; накрытый стол
shake (up)	[ʃeɪk] ([ʌp])	взбалтывать; готовить коктейль
Share components of food into portions	[tuː ʃeə kəmˈpəʊnənts ɒv fuːd ˈɪntuː ˈpɔːʃənz]	делить компоненты блюда на порции
shortening	[ˈʃɔːtnɪŋ]	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	[ˈskɪlɪt]	кастрюля с длинной ручкой
skid grease	[skɪd griːs]	сливочное масло
simmer	[ˈsɪmə]	кипятить на медленном огне, закипать
sliced	[slaɪst]	нарезанный ломтиками
smoke	[sməʊk]	коптить
sorrel	[ˈsɒrəl]	щавель
sour cream	[ˈsaʊə] [kriːm]	сметана
souse	[saʊs]	1. рассол; 2. соленье; 3. мариновать, солить
Spanish paprika	[ˈspænɪʃ] [ˈpæprɪ(:)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 (<i>о хлебе</i>)
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	[ˈsʌnˌflaʊər] [ɔɪl]	подсолнечное масло
supper	[ˈslʌpə]	ужин
swede	[swi:d]	брюква
Swedish hard bread	[ˈswi:dl] [hɑ:d] [brɛd]	шведский хлеб
sweet pepper	[swi:t] [ˈpepə]	сладкий перец
T		
tabasco	[təˈbaskəʊ]	мексиканская острая перечная приправа
table salt	[ˈteɪbl] [sɔ:lt]	столовая/поваренная соль
table wine	[ˈteɪbl] [waɪn]	столовое вино
tangy	[ˈtæŋi]	1. острый; 2. терпкий
tarragon	[ˈtærəɡən]	эстрагон, тархун
tartar sauce	[ˈtɑ: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 ˌprepəˈreɪʃən]	способ приготовления

the sauce marinade	[ðə sɔ:s ,mæri'neɪd]	соус, маринад
the nutritional properties of ingredients	[ðə nju(:)'trɪfən(ə)l 'propətɪz əv ɪn'ɡri:dʒənts]	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 'kɪtʃɪn 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 əv '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]	цуккини

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 'kʊkə]	1-комфорочная 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 set]	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	[dis'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	['kɪtʃɪn hʊd]	кухонная вытяжка
kitchen counter	['kɪtʃɪn 'kaʊntə]	кухонная стойка с раковиной
kettle	['ketl]	чайник
M		
measuring sleeve	['meʒərɪŋ 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	['rɒlɪŋ pɪn]	скалка
S		
sauceboat	['sɔ:sbəʊt]	соусник
service equipment	['sɜ:vɪs i'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 'skju:əz]	шпажки деревянные