



Yet Another English

Для поваров

81 слово

с переводом и примерами

Слова подборки

allergy 'ælədʒi (B1)

аллергия

a medical condition that makes you sick when you eat, touch, or breathe something that is harmless to most people

She has a severe allergy to peanuts.

У неё сильная аллергия на арахис.

aroma /ə'rəʊmə/ (B1)

аромат

a pleasant smell, often from food or drink

The aroma of fresh coffee filled the kitchen.

Аромат свежего кофе наполнил кухню.

bake /beɪk/ (A2)

печь

To cook food in an oven using dry heat, without any liquid

She baked a chocolate cake for her son's birthday and decorated it with candles.

Она испекла шоколадный торт на день рождения сына и украсила его свечами.

batch /bætʃ/ (A2)

партия

A number of things or people treated as a group at the same time

She baked a large batch of cookies for the school fundraiser.

Она испекла большую партию печенья для школьного благотворительного мероприятия.

blend /blend/ (B1)

смешивать

To mix two or more things together so they combine smoothly.

Blend the butter and sugar together until smooth.

Смешайте масло и сахар до однородной массы.

boil /bɔɪl/ (A2)

кипеть

When a liquid boils, or you boil it, it is heated until bubbles rise to the surface and it turns into vapour

Bring the water to a boil, then add the pasta.

Доведите воду до кипения, затем добавьте макароны.

bowl /bəʊl/ (A1)

миска

a round deep dish used for soup, cereal, or mixing food

She filled a bowl with hot soup and brought it to him.

Она наполнила миску горячим супом и принесла ему.

broth brɒθ (B1)

бульон

a thin soup, usually made by boiling meat, fish, or vegetables in water

I made a chicken broth for the soup.

Я приготовила куриный бульон для супа.

burner /ˈbɜːnə/ (B1)

конфорка

the part of a cooker, heater, or lamp that produces a flame or heat

Turn the burner on low heat.

Включи конфорку на слабый огонь.

chef ʃef (A2)

шеф-повар

a professional cook, especially the main cook in a restaurant or hotel

The chef at this restaurant trained in Paris for three years.

Шеф-повар этого ресторана три года проходил обучение в Париже.

chop tʃɒp (B2)

рубить

to cut something into pieces with a sharp tool

Chop the onions and garlic before adding them to the pan.

Нарубите лук и чеснок, прежде чем добавлять их на сковороду.

cook /kʊk/ (A1)

готовить

to prepare food by heating it

I usually cook dinner for the family in the evenings.

Обычно я готовлю ужин для семьи по вечерам.

cut /kʌt/ (A1)

резать

to use a knife or scissors to divide something or make it shorter

Please cut the bread into slices.

Пожалуйста, нарежьте хлеб ломтиками.

cutting board /ˈkʌtɪŋ ˌbɔːd/ **A2**

разделочная доска

a flat board used in a kitchen to cut food on

Chop the vegetables on a cutting board.

Нарежьте овощи на разделочной доске.

dice daɪs **A2**

игральные кости

small cubes with dots on each side, used in games

Roll the dice to see who goes first.

Бросьте кости, чтобы узнать, кто ходит первым.

flavor /ˈfleɪvə/ **B1**

вкус

The taste of a food or drink, especially its distinctive quality

This soup has a rich, spicy flavor that I really enjoy.

Этот суп имеет насыщенный, пряный вкус, который мне очень нравится.

fry /fraɪ/ **A2**

жарить

To cook food in hot oil or fat in a pan

Fry the onions in butter until they are soft and golden.

Обжарьте лук в масле до мягкости и золотистого цвета.

garnish /ˈɡɑːnɪʃ/ **B1**

гарнир

a small amount of food used to decorate a dish or drink

The chef added a sprig of parsley as a garnish.

Шеф-повар добавил веточку петрушки в качестве украшения.

grate greɪt **B1**

тереть

to shred food into small pieces using a grater

Grate some cheese on top of the pasta.

Потрите немного сыра сверху на пасту.

grater /ˈɡreɪtə/ **A2**

тёрка

a kitchen tool with sharp holes, used for cutting food into small pieces

She grated cheese using a grater.

Она натёрла сыр на тёрке.

grill ɡrɪl (B1)

жарить на гриле

to cook food on a metal frame over or under direct heat

We grilled the fish on the barbecue.

Мы пожарили рыбу на барбекю.

head chef ˈhedʃef (B1)

шеф-повар

the most important chef in a restaurant or kitchen, who is in charge of the other chefs and the menu

The head chef creates the menu and supervises the kitchen staff.

Шеф-повар составляет меню и руководит персоналом кухни.

herb hɜːb (B2)

травы

a plant whose leaves, seeds, or flowers are used for flavouring food, in medicine, or for their smell

Fresh herbs like basil and parsley add great flavour to pasta.

Свежие травы, такие как базилик и петрушка, придают пасте отличный вкус.

ingredient ɪnˈɡriːdiənt (B1)

ингредиент

one of the things that you use to make a particular food or dish

Mix all the ingredients together in a large bowl.

Смешайте все ингредиенты в большой миске.

julienne /ˌdʒuːliˈen/ (B2)

жюльен

a way of cutting food, especially vegetables, into thin matchstick-shaped strips

Cut the carrots into a fine julienne for the salad.

Нарежьте морковь тонкой соломкой для салата.

kitchen /ˈkɪtʃɪn/ (A1)

кухня

the room in a house where food is prepared and cooked

I spent the morning in the kitchen making a cake.

Я провёл утро на кухне, делая торт.

kitchen scale /ˈkɪtʃɪn skeɪl/ (A2)

кухонные весы

a device used in the kitchen to weigh food ingredients

Use a kitchen scale to measure the flour accurately.

Используйте кухонные весы, чтобы точно отмерить муку.

knife /naɪf/ **A1**

нож

a tool with a sharp metal blade used for cutting food or as a weapon

Please use a knife and fork to eat your meal.

Пожалуйста, ешьте ножом и вилкой.

ladle /ˈleɪdəl/ **B1**

половник

a large spoon with a long handle and a deep bowl, used for serving soup or other liquids

She used a ladle to serve the soup into bowls.

Она использовала половник, чтобы разлить суп по тарелкам.

line cook /ˈlaɪn ˌkʊk/ **B1**

повар на линии

a cook in a restaurant who prepares food in a specific station of the kitchen, following the head chef's orders

The line cook was responsible for grilling all the steaks.

Повар на линии отвечал за приготовление всех стейков на гриле.

marinate /ˈmæɪneɪt/ **B1**

мариновать

to soak food in a flavored liquid (marinade) before cooking to make it more tender and flavorful

You should marinate the chicken for at least two hours.

Курицу следует мариновать не менее двух часов.

measure /ˈmeɪʒə/ **B1**

измерять

to find the exact size, amount, or degree of something

Can you measure the length of this table?

Вы можете измерить длину этого стола?

medium-rare /ˌmiːdiəmˈreər/ **B1**

средней прожарки

cooked so that the inside is pink and warm, but not red or raw

I'd like my steak medium-rare, please.

Мне, пожалуйста, стейк средней прожарки.

menu /ˈmenjuː/ **A2**

меню

A list of food and drinks available in a restaurant.

Can I have the menu, please?

Можно мне меню, пожалуйста?

mise en place /ˌmiːz ɒˈplæs/ **B2**

мизанплас

The preparation and arrangement of ingredients and tools before cooking.

The chef's mise en place was so organized that the dinner service ran smoothly.

Мизанплас шеф-повара был настолько организован, что ужин прошёл гладко.

mix /mɪks/ **A2**

смешивать

to combine two or more substances or things together

Mix the flour and butter together to make the dough.

Смешайте муку и масло, чтобы приготовить тесто.

order /ˈɔːdə/ **A1**

порядок

the arrangement of things or events in a particular sequence; a neat organized state

Please arrange the books in alphabetical order.

Пожалуйста, расставьте книги в алфавитном порядке.

oven /ˈʌvən/ **A2**

духовка

a piece of kitchen equipment used for cooking food using heat

Preheat the oven to 180 degrees before baking the bread.

Разогрейте духовку до 180 градусов перед выпечкой хлеба.

pan /pæn/ **A2**

кастрюля

a round flat metal container used for cooking on a stove

Heat the oil in a pan before adding the vegetables.

Разогрейте масло в сковороде перед добавлением овощей.

pastry brush /ˈpeɪstri ˌbrʌʃ/ **B1**

кулинарная кисть

a kitchen tool with bristles used to spread liquids like butter, egg, or glaze onto food

Use a pastry brush to apply the egg wash on the pie crust.

Используйте кулинарную кисть, чтобы нанести яичную смазку на корж пирога.

pastry chef /ˈpeɪstri ˌʃef/ **B1**

кондитер

a professional cook who specializes in making desserts, cakes, pastries, and breads.

The pastry chef created a stunning chocolate cake for the wedding.

Шеф-кондитер приготовил потрясающий шоколадный торт на свадьбу.

peel pi:l **B2**

чистить

to remove the outer skin from fruit or vegetables

Peel the potatoes before boiling them.

Очисти картофель перед варкой.

peeler /'pi:lə/ **B1**

овощечистка

a tool used to remove the skin from fruits and vegetables

Use a peeler to remove the potato skin.

Используйте овощечистку, чтобы снять кожуру с картофеля.

pepper /'perə/ **A2**

перец

a hot-tasting powder used to flavour food; a hollow vegetable that can be red, green, or yellow

Add some pepper and salt to the soup before serving.

Добавьте немного соли и перца в суп перед подачей.

plate pleɪt **A2**

тарелка

a flat round dish that you eat food from

She put a plate of sandwiches on the table.

Она поставила на стол тарелку с бутербродами.

poaching /'pəʊtʃɪŋ/ **B2**

браконьерство

the illegal hunting or catching of animals or fish on someone else's land or without a license

Poaching is a serious crime that threatens wildlife.

Браконьерство — это серьезное преступление, угрожающее дикой природе.

portion /'pɔ:ʃən/ **B2**

часть

a part or share of something larger

A large portion of the budget goes on salaries.

Значительная часть бюджета уходит на зарплаты.

pot /pɒt/ **B1**

кастрюля

a round container used for cooking or storing things

She put a large pot of water on the stove to boil.

Она поставила на плиту большую кастрюлю с водой.

pour /pɔː/ **A2**

наливать

To make a liquid flow from a container.

She poured the milk into a glass.

Она налила молоко в стакан.

prep /prep/ **B1**

подготовка

preparation, especially for a test or exam

I have a lot of prep to do for the exam.

Мне нужно много готовиться к экзамену.

presentation /,prezn'teɪʃn/ **B1**

презентация

a formal talk to a group of people showing or explaining information

She gave a presentation on the new marketing strategy.

Она сделала презентацию о новой маркетинговой стратегии.

rare /reə/ **B1**

редкий

not happening very often, or not common

This is a rare opportunity that you shouldn't miss.

Это редкая возможность, которую не стоит упускать.

recipe 'resɪpi **B2**

рецепт

a set of instructions that tells you how to cook something

Can you share your recipe for chocolate cake?

Можешь поделиться своим рецептом шоколадного торта?

roast /rəʊst/ **A2**

жарить

to cook food, especially meat or vegetables, in an oven or over a fire with dry heat

She roasted a chicken with lemon and herbs for Sunday dinner.

Она запекла курицу с лимоном и травами на воскресный обед.

roasting /'rəʊstɪŋ/ **B1**

жарение

a method of cooking food, especially meat or vegetables, in an oven or over a fire

Roasting brings out the natural sweetness of vegetables.

Запекание раскрывает естественную сладость овощей.

rolling pin /ˈrɒlɪŋ ˌpɪn/ **A2**

скалка

a kitchen tool shaped like a cylinder, used for rolling dough flat

She used a rolling pin to flatten the dough for the pie.

Она использовала скалку, чтобы раскатать тесто для пирога.

salt /sɒlt/ **A2**

соль

a white crystalline substance used to flavour and preserve food

Add a pinch of salt to the pasta water.

Добавьте щепотку соли в воду для пасты.

sauce /sɔːs/ **A2**

соус

A thick liquid served with food to add flavour

He poured tomato sauce over the pasta.

Он полил пасту томатным соусом.

scale /skeɪl/ **A2**

масштаб

the size or level of something compared to other things

The project is being done on a large scale across the whole country.

Проект реализуется в масштабах всей страны.

searing /ˈsiəriŋ/ **B2**

обжаривание

a cooking technique where the surface of food is browned quickly at high heat

Searing the steak locks in the juices.

Обжаривание стейка на сильном огне сохраняет сок внутри.

season ˈsiːzn **B1**

сезон

one of the four periods of the year: spring, summer, autumn, and winter

Summer is my favourite season.

Лето — моё любимое время года.

simmer ˈsɪm.ər **B1**

тушить

to cook something slowly in liquid just below boiling point

Let the soup simmer for 20 minutes.

Дайте супу покипеть на медленном огне 20 минут.

slice /slaɪs/ **A2**

ломтик

A thin flat piece cut from something larger, especially food

Can I have a slice of bread, please?

Можно мне ломтик хлеба, пожалуйста?

sous chef /'su: ʃef/ **B1**

су-шеф

a chef who is second in command in a kitchen, directly under the head chef

The sous chef prepared the sauces while the head chef grilled the steaks.

Су-шеф готовил соусы, пока главный шеф-повар жарил стейки.

spatula /'spætʃʊlə/ **B1**

лопатка

a kitchen tool with a wide flat blade, used for lifting, flipping, or spreading food

Use a spatula to flip the pancakes.

Используй лопатку, чтобы перевернуть блины.

special /'speʃəl/ **A1**

особый

different from and better than what is usual; important for a particular purpose

Today is a very special occasion.

Сегодня очень особенный случай.

spice spaɪs **B1**

специя

a natural substance used to add flavour to food

The curry is made with many different spices.

Карри готовится из множества разных специй.

station /'steɪʃən/ **A1**

вокзал

a building where trains or buses stop so that people can get on and off

I'll meet you at the train station at six o'clock.

Я встречу тебя на железнодорожном вокзале в шесть часов.

steam sti:m **B1**

пар

The hot gas that water produces when it boils

Steam rose from the hot coffee.

Пар поднимался от горячего кофе.

stir /stɜː/ **B1**

мешать

to mix food or liquid by moving a spoon around in it

Stir the sauce gently to prevent it from burning.

Помешивай соус осторожно, чтобы он не пригорел.

stock /stɒk/ **B2**

акция

a share in the ownership of a company that can be bought and sold

He bought stocks in a technology company.

Он купил акции технологической компании.

stove /stəʊv/ **A2**

плита

A piece of equipment for cooking food, with a flat top for pans and usually an oven below.

She put the pot of soup on the stove to heat it up.

Она поставила кастрюлю супа на плиту, чтобы разогреть.

substitution /ˌsʌb.stɪˈtjuː.ʃən/ **B2**

замена

the act of using someone or something instead of another person or thing

The substitution of sugar with honey makes the cake healthier.

Замена сахара мёдом делает торт полезнее.

taste /teɪst/ **B1**

вкус

the feeling you get on your tongue when you eat or drink something; also a person's preferences

This soup has a wonderful taste.

У этого супа замечательный вкус.

temperature /ˈtɛmprɪtʃə/ **A2**

температура

how hot or cold something is, measured in degrees

The temperature outside is very low today.

Сегодня на улице очень низкая температура.

texture /ˈtɛkstʃə/ **B1**

текстура

the way a surface or material feels when you touch it, especially how smooth or rough it is

The fabric has a soft, silky texture.

Эта ткань имеет мягкую, шелковистую текстуру.

thermometer /θə'mɒmɪtər/ B2

термометр

a device used to measure temperature

The nurse used a thermometer to check if the child had a fever.

Медсестра использовала термометр, чтобы проверить, нет ли у ребёнка температуры.

timer /'taɪmər/ B1

таймер

a device that measures time, often used to control when something starts or stops

Set the timer for 10 minutes.

Установи таймер на 10 минут.

tongs tɒŋz B1

щипцы

a tool with two arms used for picking up objects, especially food

Use the tongs to turn the steak over.

Используй щипцы, чтобы перевернуть стейк.

well-done /ˌwel'dʌn/ A2

хорошо прожаренный

cooked for a long time so that there is no pink inside, especially meat

I'd like my steak well-done, please.

Я бы хотел стейк хорошо прожаренный, пожалуйста.

whisk wɪsk B1

взбивать

to mix or beat something, especially eggs or cream, with a whisk or a fork

Whisk the eggs and sugar together until light and fluffy.

Взбейте яйца с сахаром до легкой и пышной массы.

Чек-лист самопроверки

Закрой правую колонку, вспомни перевод — отметь выученное.

☐	allergy	аллергия
☐	aroma	аромат
☐	bake	печь
☐	batch	партия
☐	blend	смешивать
☐	boil	кипеть
☐	bowl	миска
☐	broth	бульон
☐	burner	конфорка
☐	chef	шеф-повар
☐	chop	рубить
☐	cook	готовить
☐	cut	резать
☐	cutting board	разделочная доска
☐	dice	игральные кости
☐	flavor	вкус
☐	fry	жарить
☐	garnish	гарнир
☐	grate	тереть
☐	grater	тёрка
☐	grill	жарить на гриле
☐	head chef	шеф-повар
☐	herb	травы
☐	ingredient	ингредиент
☐	julienne	жюльен
☐	kitchen	кухня
☐	kitchen scale	кухонные весы
☐	knife	нож
☐	ladle	половник
☐	line cook	повар на линии
☐	marinate	мариновать
☐	measure	измерять
☐	medium-rare	средней прожарки
☐	menu	меню
☐	mise en place	мизанплас
☐	mix	смешивать

☐	order	порядок
☐	oven	духовка
☐	pan	кастрюля
☐	pastry brush	кулинарная кисть
☐	pastry chef	кондитер
☐	peel	чистить
☐	peeler	овощечистка
☐	pepper	перец
☐	plate	тарелка
☐	poaching	браконьерство
☐	portion	часть
☐	pot	кастрюля
☐	pour	наливать
☐	prep	подготовка
☐	presentation	презентация
☐	rare	редкий
☐	recipe	рецепт
☐	roast	жарить
☐	roasting	жарение
☐	rolling pin	скалка
☐	salt	соль
☐	sauce	соус
☐	scale	масштаб
☐	searing	обжаривание
☐	season	сезон
☐	simmer	тушить
☐	slice	ломтик
☐	sous chef	су-шеф
☐	spatula	лопатка
☐	special	особый
☐	spice	специя
☐	station	вокзал
☐	steam	пар
☐	stir	мешать
☐	stock	акция
☐	stove	плита
☐	substitution	замена
☐	taste	вкус
☐	temperature	температура

☐ texture	текстура
☐ thermometer	термометр
☐ timer	таймер
☐ tongs	щипцы
☐ well-done	хорошо прожаренный
☐ whisk	взбивать