

NAME: _____

2020-2021 ACADEMIC YEAR IN THE KITCHEN WORKSHEET-3
FOR 8th GRADES

1.	A	yaymak/sürmek	C	ısıtmak
		dice		
	B	erimek	D	küp küp doğramak

2.	A	ekşi	C	baharatlı
		spicy		
	B	tuzlu	D	tatlı

3.	A	lezzetli	C	sütlü
		healthy		
	B	yağlı	D	sağlıklı

4.	A	yuvarlamak	C	kariştirmek
		mix		
	B	kesmek	D	kaldırmak

5.		step		
	A	buharda pişirmek	C	yemek (öğün)
	B	adım, basamak	D	et

6.		mixing bowl		
	A	kariştirmek	C	karişım
	B	kariştirma kabı	D	yağ

7.	A	servis etmek	C	dilimlemek
		serve		
	B	serpiştirmek	D	kızartmak

8.		heat		
	A	ısı, sıcaklık, ısıtmak	C	mezun olmak
	B	ev yapımı	D	rendelemek

9.		handful		
	A	yoğurmak	C	ızgara yapmak
	B	avuç dolusu	D	rendelemek

10.		meat		
	A	buharda pişirmek	C	yemek (öğün)
	B	adım, basamak	D	et

11.		oil		
	A	kariştirmek	C	karişım
	B	kariştirma kabı	D	yağ

12.	A	soymak	C	eklemek
		peel		
	B	rendelemek	D	kariştirmek

13.	A	yaymak/sürmek	C	ısıtmak
		spread		
	B	erimek	D	küp küp doğramak

14.	A	soymak	C	(kalın) doğramak
		chop		
	B	rendelemek	D	kariştirmek

15.	A	yaymak/sürmek	C	ısıtmak
		melt		
	B	erimek	D	küp küp doğramak

16.	A	ekşi	C	baharatlı
		salty		
	B	tuzlu	D	tatlı

17.		grill		
	A	yoğurmak	C	ızgara yapmak
	B	avuç dolusu	D	rendelemek

18.		homemade		
	A	ısı, sıcaklık, ısıtmak	C	mezun olmak
	B	ev yapımı	D	rendelemek

19.	graduate			
	A	ısı, sıcaklık, ısıtmak	C	mezun olmak
	B	ev yapımı	D	rendelemek
20.	add			
	A	ezmek,püre yapmak	C	eklemek
	B	patlamış mısır	D	kariştirmek
21.	fry			
	A	servis etmek	C	dilimlemek
	B	serpiştirmek	D	kızartmak
22.	bake			
	A	eklemek	C	kabartma tozu
	B	fırında pişirmek	D	fesleğen
23.	bowl			
	A	kase	C	tereyağ, margarin
	B	ekmek kırıntısı	D	pasta kalıbı
24.	mash			
	A	ezmek,püre yapmak	C	eklemek
	B	patlamış mısır	D	kariştirmek
25.	stir			
	A	soymak	C	eklemek
	B	rendelemek	D	kariştirmek
26.	roll			
	A	yuvarlamak	C	kariştirmek
	B	kesmek	D	kaldırmak
27.	gain			
	A	sarımsak	C	kazanmak,edinek
	B	rendelemek	D	tecrübe
28.	popcorn			
	A	ezmek,püre yapmak	C	eklemek
	B	patlamış mısır	D	kariştirmek

29.

A	içindekiler	C	yemekler
<u>drinks/beverages</u>			
B	içecekler	D	mutfak

30.

A	acı	C	baharatlı
<u>bitter</u>			
B	tuzlu	D	tatlı

31.

A	haşlamak	C	dilimlemek
<u>boil</u>			
B	serpiştirmek	D	kızartmak

32.

<u>drain</u>			
A	erimek, eritmek	C	süzme
B	küp küp doğramak	D	tecrübe

33.

A	içindekiler	C	yemekler
<u>ingredients</u>			
B	içecekler	D	mutfak

34.

A	yuvarlamak	C	kariştirmek
<u>remove</u>			
B	kesmek	D	kaldırmak

35.

A	lezzetli	C	sütlü
<u>greasy</u>			
B	yağlı	D	sağlıklı

36.

A	servis etmek	C	dilimlemek
<u>slice</u>			
B	serpiştirmek	D	kızartmak

37.

<u>beef</u>			
A	et suyu	C	sığır eti
B	acı, keskin	D	yaban mersini

38.

A	lezzetli	C	sütlü
<u>tasty</u>			
B	yağlı	D	sağlıklı

39.

	meal	
A	buharda pişirmek	C yemek (öğün)
B	adım, basamak	D et

40.

	mixture	
A	karıştırmak	C karışım
B	karıştırma kabı	D yağ

41.

	baking powder	
A	eklemek	C kabartma tozu
B	fırında pişirmek	D fesleğen

42.

A	ekşiler	C baharatlılar
	desserts	
B	tuzlular	D tatlılar

43.

A	tarif	C hazırlamak
	recipe	
B	kesmek	D haşlamak

44.

	knead	
A	yoğurmak	C ızgara yapmak
B	avuç dolusu	D rendelemek

45.

A	soymak	C (kalın) doğramak
	grate	
B	rendelemek	D karıştırmak

46.

	steam	
A	buharda pişirmek	C yemek (öğün)
B	adım, basamak	D et

47.

A	ekşi	C baharatlı
	sour	
B	tuzlu	D tatlı

48.

A	servis etmek	C dilimlemek
	sprinkle	
B	serpiştirmek	D kızartmak

49.

A	lezzet, tat veren şey	C sağlıksız
	flavor	
B	acı	D soymak

50.

	dough	
A	erimek, eritmek	C süzmek
B	hamur	D tecrübe

