

## 8 3.ünite cooking methods tr-eng set-2 (20) test

İsim: \_\_\_\_\_

1. çırpmaq (çırpıcı)



- A ☐ whisk      B ☐ melt  
C ☐ roll      D ☐ mash

2. süzmək



- A ☐ season      B ☐ strain  
C ☐ mash      D ☐ steam

3. karıştırmək (kaşık)



- A ☐ spread      B ☐ serve  
C ☐ whisk      D ☐ stir

4. buharda pişirmək



- A ☐ sprinkle      B ☐ steam  
C ☐ shape      D ☐ whisk

5. suyunu sıkmək



- A ☐ melt      B ☐ steam  
C ☐ squeeze      D ☐ slice

6. serpmək (tuz, biber)



- A ☐ drain the pasta      B ☐ sprinkle  
C ☐ serve      D ☐ shape

7. sürmek



- A ☐ spread      B ☐ strain  
C ☐ season      D ☐ slice

8. dilimlemek



- A ☐ stir      B ☐ slice  
C ☐ steam      D ☐ roast

9. şekil vermek



- A ☐ knead the dough      B ☐ squeeze  
C ☐ season      D ☐ shape

10. servis yapmak



- A ☐ spread      B ☐ melt  
C ☐ grill      D ☐ serve

11. baharat katmak



- A ☐ season      B ☐ spread  
C ☐ stir      D ☐ mix

12. yuvarlamak, hamur açmak



- A ☐ knead the dough      B ☐ roll  
C ☐ steam      D ☐ pour

13. fırında kızartmak



- A ☐ shape      B ☐ spread  
C ☐ roast      D ☐ strain

14. dökmek



- A ☐ roll      B ☐ drain the pasta  
C ☐ pour      D ☐ mash

15. karıştırmak



- A ☐ roast  
B ☐ stir  
C ☐ mix  
D ☐ roll

16. eritmek



- A ☐ season  
B ☐ roast  
C ☐ melt  
D ☐ stir

17. ezmek, püre haline getirmek



- A ☐ mash  
B ☐ steam  
C ☐ pour  
D ☐ melt

18. hamur yoğurmak



- A ☐ season  
B ☐ melt  
C ☐ shape  
D ☐ knead the dough

19. ızgara yapmak



- A ☐ grill  
B ☐ drain the pasta  
C ☐ season  
D ☐ knead the dough

20. makarnanın suyunu süzmek



- A ☐ serve  
B ☐ drain the pasta  
C ☐ slice  
D ☐ grill