

Vārdnīca: olu vārīšana un cepšana

Pārbaudi savas zināšanas, savienojot jēdzienus ar to skaidrojumiem!

1. Ietaukošana	A Produktu gatavošana uz pannas, iesma, cepeškrāsnī vai uz grila.
2. Garšaugi	B Ēdiena glīta izskata radīšana, tos glīti servējot un rotājot.
3. Garšvielas	C Tie ir augi, kuri ir bagāti ar ēteriskām eļļām un tiem piemīt izteikta garša un aromāts.
4. Ēdiena noformēšana	D Parasti tie ir aromātiski pārtikas produkti, kurus izmanto ēdiena garšas uzlabošanai un aromāta piešķiršanai.
5. Vārīts, vārīšana	E Pannas, cepamā trauka vai kūkas formas iesmērēšana ar taukvielu, piemēram, eļļu vai sviestu.
6. Termiskā apstrāde	F Infekcijas slimība, kuru izraisa baktērijas – salmonellas, kas var atrasties olās, gaļā, pienā un piena produktos.
7. Cepts, cepšana	G Nozare, kas rūpējas par higiēnas noteikumu ievērošanu un cilvēka veselībai kaitējošu, nelabvēlīgu apstākļu novēršanu.
8. Sanitārija	H Pārtikas produktu karsēšana cepot, vārot, tvaicējot, sautējot.
9. Salmoneloze	I Produktu gatavošana lielā šķidruma daudzumā. Piemēram, likt pārtikas produktu katlā, kas piepildīts ar ūdeni un to karsēt.