

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.	A ezmek,püre yapmak	C eklemek	
	add		
	B patlamış mısır	D karıştırmak	
21.	A servis etmek	C dilimlemek	
	fry		
	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.	A ezmek,püre yapmak	C eklemek	
	mash		
	B patlamış mısır	D karıştırmak	
25.	A soymak	C eklemek	
	stir		
	B rendelemek	D karıştırmak	
26.	A yuvarlamak	C karıştırmak	
	roll		
	B kesmek	D kaldırmak	
27.	A sarımsak	C kazanmak,edinmek	
	gain		
	B rendelemek	D tecrübe	
28.	A ezmek,püre yapmak	C eklemek	
	popcorn		
	B patlamış mısır	D karıştırmak	

29.	A içindekiler	C yemekler	
	drinks/beverages		
	B içecekler	D mutfak	
30.	A acı	C baharatlı	
	bitter		
	B tuzlu	D tatlı	
31.	A haşlamak	C dilimlemek	
	boil		
	B serpiştirmek	D kızartmak	
32.		drain	
	A erimek, eritmek	C süzmek	
	B küp küp doğramak	D tecrübe	
33.	A içindekiler	C yemekler	
	ingredients		
	B içecekler	D mutfak	
34.	A yuvarlamak	C karıştırmak	
	remove		
	B kesmek	D kaldırmak	
35.	A lezzetli	C sütü	
	greasy		
	B yağlı	D sağlıklı	
36.	A servis etmek	C dilimlemek	
	slice		
	B serpiştirmek	D kızartmak	
37.		beef	
	A et suyu	C sığır eti	
	B acı, keskin	D yaban mersini	
38.	A lezzetli	C sütü	
	tasty		
	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

