

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