

PREP GUIDE OF UNIT 3 COOKING FOR 8TH GRADES

NAME:



UNIT 3 IN THE KITCHEN

PREPARING FOOD

YEMEK PISIRMEDEN ONCE YAPILAN ISLEMLER



stir
karıştırmak



slice
dilimlemek



dice: küp küp
kesmek



chop
dogramak



cut
kesmek



pour
dökmek



whisk
çırpmak



mash
ezmek



roll
yuvarlamak



spread
yaymak,
sürmek



squeeze
sıkmak



crack
kırmak



knead
yoğurmak



peel
soymak

COOKING METHODS—YEMEK PISIRME YONTEMLERİ



roast
fırında kızartmak



bake
fırında pisirm.



grill
ızgara yapmak



boil
haslamak



cook
pisirmek



steam
buharda haslamak



fry
kızartmak



FOOD

ENGLISH	TURKISH	ENGLISH	TURKISH
Egg	Yumurta	Salt	Tuz
Toast	Tost	Oil	Yağ
Butter	Tereyağ	Bread	Ekmek
Jam	Reçel	Yeast	Maya
Cheese	Peynir	Flour	Un
Rice	Pirinç , pilav	Sugar	Şeker
Orzo	Şehriye	Dough	Hamur
Noodle	Tel şehriye	Soup	çorba
Nut	Kabuklu yemiş	Egg yolk	Yumurta sarısı
Walnut	Ceviz	Hazelnut	Fındık
Peanut	Yer fıstığı	Chestnut	Kestane
Pistacio	Antep fıstığı	Berry	Böğürtlen
Almond	Badem	Chicken stock	Tavuk suyu
Baking powder	Kabartma tozu	Roast beef	Biftek, ızgarada et
Strawberry jam	Çilek reçeli	Lasagne	Lazanya
Vanilla custard	Vanilyalı krema	Dessert	Tatlı
Chocolate pudding	Çikolatalı puding	Pasta	Makarna
Lentil	Mercimek	Beef Broth	Et suyu

chicken: tavuk

seafood:deniz ürünleri

fish:balık

beaf:siğir eti



lamb:kuzu eti



SOME VEGETABLES

Onion	Soğan	Leek	Pırasa
Eggplant /aubergine	Patlıcan	Cauliflower	Karnıbahar
Mushroom	Mantar	Corn	Mısır
Cabbage	Lahana	Zucchini	Kabak
Green pepper	Yeşil biber	Garlic	Sarımsak
Parsley	Maydanoz	Spinach	Ispanak

KITCHEN UTENSILS



MORE TOOLS

jug	sürahi
Bowl	Kase
Plate	Tabak
Frying pan	Kızartma tavası
Cooker	Ocak, fırın
Rolling pin	Oklava
Stove	Ocak
Grater	Rende
Strainer	Süzgeç
Tray	Tepsi
Chopping board	Doğrama tahtası
whisk	Çırpma Teli

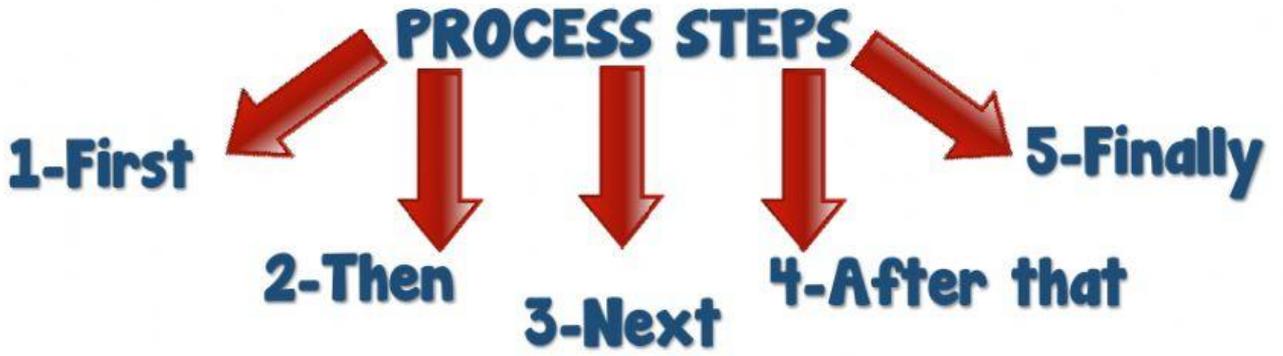
VERBS

Put	Koymak	Cover	Örtmek
Keep	Tutmak	Crack	Kırmak (yumurta)
Pour	Dökmek	Roll	Yuvarlamak, rulo yapmak
Knead	Yoğurmak	Shape	Şekillendirmek
Add	Ekleme	Place	Yerleştirmek
Squeeze	Sıkmak	Melt	Eritmek
Set	Ayarlamak	Rinse	Durulamak, suyla hafifçe yıkamak
Mix	Karıştırmak	Absorb	Emmek, içine çekmek
Stir	Karıştırmak	Serve	Servis etmek
Turn on	Açmak	Beat	Çırpma (yumurta)
Turn off	Kapamak	Fold	Katlamak
Turn down	Altını kısmak	Season	Baharatlamak
Settle	Yerleştirmek	Spread	Yaymak



ADJECTIVES

Fresh	Taze	Warm	Ilık
Wet	Islak, yaş	Tasty / Delicious	Lezzetli
Dry	Kuru	Milky	Sütlü
Easy	Kolay	Healthy	Sağlıklı
Deep	Derin	National	Ulusal
Stale	bayat	Traditional	Geleneksel
Hot	Sıcak	Local	Yerel
Peeled	Soyulmuş	Mashed	Ezilmiş, püre haline gelmiş
Sliced	Dilimlenmiş	Steamed	Buharda pişirilmiş, buğulanmış
Thickly sliced	Kalın dilimlenmiş	Crushed	Dövülmüş
Melted	Eritilmiş	Diced	Küp küp doğranmış
Warmed	Isıtılmış	Chopped	İnce ince doğranmış
Beaten	Çırpılmış	Fried	Yağda kızartılmış
Greasy	Yağlı	Fatty	Yağlı
Raw	Çiğ	Soft	Yumuşak



MEASUREMENT TERMS

some: biraz

a clove of (garlic): bir diş (sarımsak)

A bunch of: Bir demet

a little: biraz

a piece of: Bir parça

a teaspoonful: bir çay kaşığı

a packet of: bir paket

a pinch of: bir pinçik

a bowl of: bir kase

EXPRESSIONS / USEFUL SENTENCES

Enjoy it : Afiyet olsun

Serve hot : Sıcak servis edin

Here is how to make it: İşte nasıl yapıldığı

I'm in the mood for ice cream. – Canım dondurma istiyor?

What's the process? - Süreç nedir?/Yapım aşaması nedir?

Asian cuisine is famous for spicy food. - Asya mutfağı baharatlı olması ile ünlüdür.

What are the ingredients? – Malzemeler nelerdir?

Let it cool : Soğumaya bırakın

Serve immediately : Hemen servis edin

What is the next step? – Bir sonraki aşama nedir?

Serve warm : Ilık servis edin

Thanks to : Sayesinde

Other important words

Dish	Yemek	Half	Yarım
Recipe	Yemek tarifi	Snack	Atıştırma
Ingredients	İçindekiler	Enough	Yeterli
Dough	Hamur	Heat	Isıtmak, sıcaklık
Mixture	Karışım	Dessert	Tatlı
Ready	Hazır	Also	Aynı zamanda, hem de
Cuisine	Mutfak, yemek pişirme sanatı	Sweet tooth	Tatlıya düşkünlük
Culinary Arts	yemek pişirme sanatı	Various	Çeşitli
Surface	Yüzey	Eye-catching	Göze çarpan
Step	Adım atmak	Firmly	Sıkıca
Flavour	Tat, Lezzet	Ginger	Zencefil
Basil	Fesleğen	Be related to	ile ilişkili
Belong to	Ait olmak	Be worth	-ya değer
Crush	Ufalamak	Department of Gastronomy	Gastronomi Bölümü
Meatball	Köfte	Cumin	Kimyon
Moreover	Bundan başka	Particular	Belirli, özel
Pre heated	Önden ısıtılmış	The rest of..	Geri kalan
Tip	Öneri, püf noktası	Vinegar	Sirke
TASTES			
bitter	acı, şekerlessiz	salty	tuzlu
spicy	baharatlı	sweet	tatlı



Let's Practice

A: Watch the Video



B: Do the on line tests.

- 1- TEST 1: [Click here to do the test.](#)
- 2- TEST 2: [Click here to do the test.](#)
- 3- TEST 3: [Click here to do the test.](#)

C: Do the worksheets on liveworksheet.

- 1- WORKSHEET 1: (Page 11 in your liveworkbook) or [Click here to do the worksheet.](#)
- 2- WORKSHEET 2: (Page 12 in your liveworkbook) or [Click here to do the worksheet.](#)
- 3- WORKSHEET 3: (Page 13 in your liveworkbook) or [Click here to do the worksheet.](#)
- 4- WORKSHEET 5: (Page 14 in your liveworkbook) or [Click here to do the worksheet.](#)
- 5- WORKSHEET 6: (Page 15 in your liveworkbook) or [Click here to do the worksheet.](#)