

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