

Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный государственный
аграрный университет»

**Л. В. Корсакова, С. Л. Дрёмина,
В. В. Сысоенко**

***АНГЛИЙСКИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ***

***ENGLISH FOR STUDENTS
OF UNDERGRADUATE PROGRAM
IN FOOD TECHNOLOGY***

Учебное пособие

Благовещенск
Дальневосточный ГАУ
2024

УДК 811.111
ББК 81.2 Англ.
К69

Рецензент

*Анжелика Николаевна Руденко, кандидат педагогических наук,
доцент кафедры русского языка Дальневосточного высшего
общеобразовательного командного ордена Жукова училища
имени Маршала Советского Союза К. К. Рокоссовского*

*Рекомендовано к использованию в учебном процессе
методическим советом финансово-экономического факультета
Дальневосточного государственного аграрного университета*

К69 Корсакова, Л. В. Английский для обучающихся технологических направлений подготовки (English for students of Undergraduate Program in Food Technology) : учебное пособие / Л. В. Корсакова, С. Л. Дрёмина, В. В. Сысоенко ; Дальневост. гос. аграр. ун-т. – Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2024. – 60 с.

ISBN 978-5-9642-0639-2

Учебное пособие рекомендовано для закрепления лексического материала, приобретения умений и навыков, необходимых для формирования коммуникативной компетенции по дисциплине «Иностранный (английский) язык» у обучающихся.

Пособие предназначено для студентов первого курса по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

УДК 811.111
ББК 81.2 Англ.

ISBN 978-5-9642-0639-2 © Корсакова Л. В., Дрёмина С. Л., Сысоенко В. В., 2024
© ФГБОУ ВО Дальневосточный
государственный аграрный университет, 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Unit one. Cooking	5
Methods of cooking.....	5
Styles of food service	8
National cuisine.....	11
Russian cuisine.....	14
Ukrainian cuisine	18
Caucasian cuisine	20
Unit two. Food preparations.....	26
Stock.....	26
Sauces.....	27
Appetizers.....	28
Hors-d'oeuvres.....	28
Canapes	29
Sandwiches.....	30
Soups	31
Pasta and rice.....	32
Salads	34
Unit three. Cookery book (кулинарная книга).....	37
Dictionary of culinary terms (словарь кулинарных терминов)	49
Список рекомендуемой литературы.....	60

ВВЕДЕНИЕ

Учебное пособие состоит из трех разделов. Каждый раздел содержит тексты и упражнения на закрепление лексического материала по указанной теме. Занятия основного курса охватывают ряд тем: национальная кухня, приготовление пищи, рецепты блюд и т. д.

Представлены тексты со специализированной лексикой и языковым материалом в соответствии с разделами рабочей программы; словарь кулинарных терминов. К каждому тексту разработан словарь новых слов; ряд заданий и упражнений, направленных на отработку навыков чтения и говорения.

Учебное издание рекомендовано для закрепления лексического материала, приобретения умений и навыков, необходимых для изучения дисциплины «Иностранный (английский) язык».

Пособие предназначено для студентов первого курса по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Может быть использовано как на практических занятиях, так и в самостоятельной работе обучающихся.

UNIT ONE

COOKING

Текст 1

Прочитайте и переведите следующий текст:

METHODS OF COOKING

Cooking is a heat treatment of food to make it edible. Many products cannot be eaten raw. Meat, fish and vegetables are usually cooked. Some fruits are not cooked, but some, such as apples, pears, and currants, may be used in pies or to make desserts. Fruits are also cooked to make jams, jellies, and marmalades.

The four basic ways to cook food are:

- 1) heating in a liquid (boiling, stewing);
- 2) heating in fat or oil (frying and sautéing);
- 3) heating in steam (steaming);
- 4) heating by dry heat (baking, roasting and grilling).

Boiling. We may boil food in different liquids and mixtures, including water, stock, and wine. Meat, poultry, many vegetables and spaghetti are cooked in this way.

Stewing is cooking food slowly in liquid. It is often used for meat. Vegetables, herbs, and spices are usually added at the end of cooking.

Deep-frying is immersion of food in hot fat or oil. Chipped potatoes and doughnuts are the best example of deep-frying. Deep-fried foods are called fritters.

Shallow frying is frying on a pan in hot fat or oil, when the food is fried on both sides. We can fry eggs, meat, vegetables, mushrooms, onions and pancakes.

Sautéing is frying when natural juices of the food are mixed with the fat or oil in the saucepan. We can also add stock, wine or cream. As a result we obtain a dish with a sauce.

Steaming is a method of cooking above the surface of boiling liquid in a covered saucepan. Fish, vegetables, and poultry are especially suitable for steaming, as are some types of puddings.

Baking is dry cooking inside an oven. Bread, cakes, pastries, tarts and biscuits are baked. Vegetables, especially potatoes, may also be cooked in this way.

Roasting is cooking meat and poultry, which are placed in an oven and cooked by dry heat. They are often basted, that is, the juices from the meat are spooned over during the process. Some cooks wrap the meat in a roasting foil with a little oil or melted fat. Meat can be also roasted on a spit.

Grilling is a rapid method of cooking poultry, fish, cuts of meat, sausages and kebabs by heat, the source of which may be gas, electricity, or charcoal.

Словарь

heat treatment тепловая обработка
edible съедобный

raw сырой
way способ

heat жар, тепло
heating нагревание
liquid жидкость
boiling варка, кипение
mixture смесь
simmering кипение на медленном огне

sugar syrup сахарный сироп
oven печь

deep-frying обжаривание с погружением в кипящее масло
immersion погружение

stock рыбный или мясной бульон

doughnut пончик
fritters блюда, жареные во фритюре (с погружением в масло)

shallow неглубокий
sautéing обжаривание в кастрюле с добавлением масла

surface поверхность
steaming варка на пару
to baste поливать сверху жиром

baking печение, запекание
suitable подходящий, пригодный
to spoon over поливать сверху

roasting oil фольга для жарения
roasting обжаривание в духовке или на вертеле

melted fat топленый жир

grilling обжаривание на открытом источнике тепла (на углях, на гриле и т. д.)

on a spit на вертеле

stewing длительное тушение в жидкости

rapid быстрый

frying обжаривание в масле

charcoal древесный

Ответьте на вопросы:

1. What are the four basic ways to cook food?
2. What is cooked by boiling?
3. What two methods of frying do you know?
4. What can be baked?
5. What do we usually roast?
6. How do we call frying when natural juices of the food are mixed with the fat or oil in the saucepan?
7. How are potato chips cooked?
8. How are beefsteaks cooked?
9. How are spaghetti cooked?
10. How are dough nuts cooked?

Переведите на английский язык:

1. Тушеное мясо, вареные овощи, жареная говядина, печеная картошка, цыпленок гриль, жареные во фритюре блюда, жареный на вертеле шашлык, вареная курица, поливать сверху жиром, заворачивать в фольгу, печь пирожные, жарить в растительном масле.
2. Когда мы готовим пищу, мы варим, жарим на сковороде, печем, тушим в кастрюле на медленном огне, варим на пару.

Текст 2

Прочитайте и переведите следующий текст:

STYLES OF FOOD SERVICE

There are many types of catering establishments. They are big first class restaurants in five-star hotels, small restaurants, cafeterias, snack bars and fast-food restaurants. They serve different types of customers. They are families, groups of tourists, business people, children etc. They all demand different styles of service.

There are various basic styles of food service in restaurants of different types. The most common styles are.

Buffet service

Buffet service is often called the «Swedish Board». This system of food service is very convenient for the guests – they needn't wait for the waiters and bills. This is really self-service. Breakfast is served from 8 to 10, lunch from 12 to 15, dinner from 18 to 20. As a rule this type of food service is arranged in hotels for big groups of tourists, and also for conferences and congresses.

The counters with snacks and dishes, and snack-plates and trays for taking food are placed in the center of the dining hall. The tables are near the walls. The guests come up to the Swedish Board and put the meals, appetizers and salads on the snack-plates themselves. Then they put everything on the trays and take their seats at the tables.

The assortment of appetizers, dishes and beverages is usually rich. The guests can taste a little of each dish. Desserts are usually placed on a separate table. The waiter's role is to clear the tables and serve drinks. The waiters can also help the guests if necessary.

Cafeteria service

In cafeteria service the guests collect their plates with dishes on a tray as they move along the counter. At the end of the counter there is a cash desk. There the customers pay for the dishes they have chosen. This kind of service is usually used in cafeterias, snack bars and canteens.

Plate service

This is the simplest form of table service in the restaurants. All the food is put on the plates in the kitchen. The waiters take it and place on the table in front of the guest. The principal item in the dish should be put nearest to the customer, and the garnish and vegetables should be arranged around the main item.

Словарь

catering establishments предприятия питания	convenient удобный
cafeteria кафетерий	to arrange устраивать, располагать
snack bar бар-закусочная	snack-plates тарелки для
fast-food restaurants рестораны быстрого обслуживания	tray поднос
to demand требовать	to place помещать
common обычный, общий	separate отдельный
buffet service буфетное обслуживание	plate service подача блюд на тарелках «в обнос»
Swedish Board «шведский стол»	principal главный
catering establishments предприятия питания	item предмет

Ответьте на вопросы:

1. What are the types of catering establishments?
2. What are the types of customers?
3. Is the «Swedish Board» convenient for the guests?
4. What groups of people usually use the «Swedish Board»?

5. Where are the counters with snacks and dishes placed in the «Swedish Board»?

6. Where are the desserts placed in the «Swedish Board»?

Переведите на английский язык:

1. В разных предприятиях питания разные стили обслуживания, потому, что они обслуживают различные типы клиентов.

2. Самообслуживание «шведский стол» очень удобно для гостей, они не должны ждать официантов и счет.

3. «Шведский стол» используется для больших групп туристов, а также для конференций и конгрессов.

4. Ассортимент закусок, блюд и напитков обычно богат. Гости могут попробовать все блюда.

5. Официанты могут помогать гостям если необходимо.

Закончите предложения:

1. This type of food service is ...

2. They put everything on ...

3. The guests can ...

4. There the customers ...

5. The principal item ...

Задайте вопросы к выделенным словам:

1. **There are some chairs** near the walls. (How many...)

2. **Buffet service** is often called the «Swedish Board». (What...)

3. The tables are **near the walls**. (Where...)

4. **Desserts** are usually placed on a separate table. (What...)

5. The waiters take it and place **on the table in front of the guest**. (Where...)

Текст 3

Прочитайте и переведите следующий текст:

NATIONAL CUISINE (НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ)

NATIONAL CUISINE IN MOSCOW RESTAURANTS

What cuisine produces the greatest impression on the guests and Muscovites besides the leading Russian one? This is so-called international cuisine, in fact, a free combination of the most well-known European, American and Oriental cuisines. Numerous restaurants in Moscow hotels are famous for their Russian cuisine, hospitality and style. Restaurant «Suvorov» is attractive to visitors due to the successful combination of Russian and European traditions. After a nice walk in the old Moscow Park it is so pleasant to enjoy elegant European interior and wonderful Russian hospitality. In Moscow restaurants you can order international dishes although each restaurant, as a rule, specializes in one of the national cuisines.

The French cuisine has had the leading role in Moscow homes and restaurants since Peter the Great times. In today's Moscow you can find a classical choice of French dishes at the restaurant «Nostalgic». The splendid wine list of this restaurant is famous in Moscow.

Italian cuisine in Moscow is one of the most popular. Speaking about Italian cuisine it is impossible not to mention that it is famous for pasta dishes and internationally popular «pizza». Best Moscow restaurants, «Pizza Express» for example, will always offer a great choice of pasta dishes with different sauces as well as many kinds of pizza.

North American cuisine has become popular in Moscow lately. Restaurants with American cuisine offer meat dishes, vegetable dishes and fruit salads. You can taste real American steak in «Steak-house», «Exchange» and «B. B. King».

Desserts, sweets, pastries are numerous: fruit juices, fresh fruit, fruit salads, whipped cream, biscuits, pies, and puddings.

Latin-American cuisine is famous for its spicy dishes with a lot of chili pepper. You can taste excellent Spanish cuisine in «Bulldog» restaurant. Worldwide popular TexMex dishes prepared by an American Chef are the pride of the restaurant «Cactus Jack». Caucasian cuisine has always been very popular in Russia. Juicy and aromatic shish-kebab at «Suliko» restaurant tastes as if it were cooked at the foot of the Caucasian mountains.

If you are interested in the culinary arts of Indo-China, we recommend you to visit popular Chinese, Japanese, Korean and Indonesian restaurants. Fish dishes sashimi and sushi are the specialties of Japanese restaurants. Despite the fact that the peoples of Indo-China eat practically every kind of food, in the culinary art they don't use European dairy products. The Japanese, Koreans, Chinese use little salt, but they use vinegar, soy sauce, rice wine, sesame oil and starch diluted in water as dressings. Try excellent Chinese cuisine at the «Chop-sticks» restaurant.

Welcome to Moscow restaurants!

Словарь

due to благодаря

Moscovites москвичи

impression впечатление

besides помимо, кроме того

successful успешный

elegant элегантный

to mention упомянуть

European европейский

American американский

Oriental восточный, азиатский

Latin-American латиноамериканский

French французский

diverse разнообразный

lately в последнее время

TexMex – Texas and Mexican cuisine

острая техасская и мексиканская кухня

pride гордость

shish-kebab шашлык, шашлык

as if как если бы

at the foot у подножья

Chinese китайский

Japanese японский

Korean корейский

Indonesian индонезийский

Indo-China Индокитай

interior интерьер

numerous многочисленный

although хотя; несмотря на то, что

spicy пряный, пикантный

worldwide всемирно

wine list перечень вин

sashimi, sushi сашими, суши – японские блюда из сырой рыбы

despite несмотря на то, что

sesame oil масло из семян кунжута

starch крахмал

to dilute разводить, разбавлять

chopsticks палочки для еды

Ответьте на вопросы:

1. Where can you find a classical choice of French dishes?
2. What is Italian cuisine famous for?
3. Where can you taste real American steak?
4. What is Latin-American cuisine famous for?
5. What fish dishes are the specialties of Japanese restaurants?

Переведите на английский язык:

1. Многочисленные рестораны в московских гостиницах известны своей русской кухней, гостеприимством и стилем.
2. Каждый ресторан, как правило, специализируется на одной из национальных кухонь.
3. Итальянская кухня – одна из наиболее популярных в Москве.
4. Итальянская кухня знаменита своими блюдами из спагетти и пиццей.
5. Латиноамериканская кухня известна своими пряными блюдами с большим количеством жгучего перца.
6. Кавказская кухня всегда была очень популярна в России.
7. В этом ресторане Вы найдете классический выбор французских блюд.
8. Добро пожаловать в московские рестораны!

Текст 3

Прочитайте и переведите следующий текст:

RUSSIAN CUISINE

Original and varied, Russian cuisine is famous for exotic soups, cabbage such and solyanka, which is made of assorted meats. Russians are great lovers of pelmeni, small Siberian meat pies boiled in broth. Every housewife of any experience has her own recipes for pies, pickles, and sauerkraut. Even more varied is the choice of recipes for mushrooms, one of the most abundant and nourishing gifts of our woods. They are fried, pickled, salted and boiled. As good whiskey shall come from Scotland, and port from Portugal, so Russian wheat vodka is the best in the world. We have an amazing variety to offer, from the clear, colorless Moskovskaya and Stolichnaya to all kinds of bitters with herbs and spices. Of our folk soft drinks, kvass is the best known. It is made of brown bread or rye flour. If you add it to chopped-up meat and vegetables, you get okroshka, an exquisite cold soup. The Russian people have always been gourmets. Many names of Russian dishes and liquors have become international. For example: vodka, blini, piroshki, pelmeni.

Moscow was traditionally famous for its traktirs (diners) and restaurants. Many new restaurants keep the old traditions of the Russian cuisine and hospitality. Many famous restaurants were reborn in our time. One can again visit the «Yar» restaurant. The "Metropol" restaurant has new interiors in modern style. The menu in "Metropol" has the finest dishes of the past. There you can also taste the traditional Russian fish soup "ukha" with a huge crawfish. There is a big choice of appetizers, soups, hot and dessert dishes. They recommend the guests, pressed and red caviar, salmon, stuffed pike-perch, sturgeon in aspic, herring, marinated her-

ring, smoked sprats and so on. The guests can also choose blini with caviar and salmon.

For snacks the guests can taste cold meat dishes: ham, cold boiled pork – buzhenina, jellied tongue, meat jelly with horse-radish sauce and various salads.

There are plenty of soups in the menu: Russian meat soup with fresh cabbage shchi, meat and fish soup – solyanka, kidney soup with dills – rassolnik, fish soup ukha, soup okroshka, green sorrel soup and cold beetroot soup – svekolnik. For the main course the guests can order fried pike-perch, sturgeon of any kind – boiled, steamed or on aspit. There are a lot of meat dishes on the menu: roast veal, pelmeni, beef-Stroganoff, minced meat wrapped in cabbage leaves – golubtsi, roast chicken, roast duck and goose stuffed with apples and sauerkraut, and soon.

There is a large variety of desserts. For dessert you can have apples baked with sugar, fruit and berry compotes. There are a lot of fruit for dessert: apricots, melons, water-melons, peaches, grapes, pears, tangerines, oranges. Russian cuisine is famous for a large variety of milk products: cottage cheese – tvorog, thick sour cream smetana, and Russian yogurts – kefir and ryazhenka. "No dinner without bread", goes the Russian saying. Wheat loaves have dozens of varieties. As to rye bread, Russians eat more of it than any nation in the world – a peculiarity of the Russian diet. The guests can taste various Russian pies. They are: a pie with fish filling – rasstegai, a Russian pie with meat or cabbage filling – kulebiaka, open tarts with curd vatrushki. Russian honey-cakes are called prianiki, thick O-shaped rolls are called boubliki, dry O-shaped rolls are called baranki or sooshki.

Словарь

exotic экзотический

pickles соленья

abundant обильный

nourishing питательный, сытный

exquisite изысканный

hospitality гостеприимства

were reborn возродились

huge огромный

diner столовая

gift подарок	green sorrel soup зеленый суп со щавелем
port портвейн	loaves буханки
amazing удивительный	rye bread ржаной хлеб
bitters горькие настойки	peculiarity особенность
herbs травы	towrap заворачивать
gourmet гурман	sauerkraut кислая капуста

Переведите несколько старинных рецептов русских блюд:

Okroshka

Ingredients:

- 1 liter kvass;
- 100 gr boiled beef or boiled sausage;
- 50 gr lean ham;
- 2 hard-boiled eggs;
- 1 medium size fresh cucumber;
- 100 gr spring onions.

Wash cucumber and spring onions and slice them. Boiled beef and ham are diced. Hard-boiled eggs are cut into large pieces. Put everything in the kvass and add salt to taste. You can add a little potato boiled and diced.

Before serving keep okroshka in a cool place or refrigerator for two hours. When serving okroshka put two spoonful's of thick sour cream and shredded parsley and dill into each plate.

Ingredient – составная часть, ингредиент;

diced – нарезанный кубиками;

hard-boiled egg – сваренное вкрутую яйцо;

shredded – измельченный;

refrigerator – холодильник.

Shchi with Fresh Cabbage

Ingredients:

1 kg beef or pork;
1 kg fresh white cabbage;
200 g brown onions;
200 g fresh tomatoes;
Celery;
Parsley;
Bay leaf;
Dill;
Spring onions;
Salt (to taste);
Water.

Boil the meat for an hour or two until half ready. Put shredded fresh cabbage into the broth. Slice all the vegetables and fry them for twenty minutes in the fryingpan. Then put them into the saucepan. Simmer for three hours.

Put bay leaf at the end of cooking and take it away after shchi is ready. Serve shchi with sour cream, cut small spring onions and dill.

Shchi with Sauerkraut

Sauerkraut shchi is a thick Russian soup.

Wash and stew sauerkraut with butter or some fat in the frying pan. Boil meat in the saucepan. Put stewed sauerkraut into the saucepan and simmer with meat. Put into the saucepan fried vegetables: brown onions, tomatoes, carrots, celery, parsley and bay leaf. Simmer for half an hour. Overall cooking-time is about three hours.

Serve sauerkraut shchi with thick sour cream, cut dill and parsley.

Прочитайте и переведите следующий текст:

UKRAINIAN CUISINE

Ukrainian borsch is famous not only in the Ukraine but also in Russia. It is a tasty and nourishing sour-sweet cabbage and meat soup with stewed beetroot and fried carrots and onions. Borsch will be tastier if you put all the vegetables into a saucepan in a definite order. It can be served with dumplings called pampoushki and galoushki. Famous Ukrainian vareniki are dumplings made with cottage cheese or fresh cherries. There are a lot of recipes of rolls and buns, cakes and dessert dishes of all kinds in the Ukrainian cuisine.

Ukrainian Borsch

Ingredients:

1 kg meat of poultry;
1 medium beetroot;
2 sweet pepper (red paprika);
500 gr cabbage;
2 potatoes;
3–4 tomatoes;
1 brown onion;
2 pieces root parsley;
40 g lard;
Bay leaf;
Pepper;
Salt to taste.

The meat or poultry is boiled till it's half-ready. Sliced beetroot is stewed in the stew-pan with the fat from the broth till it's half-ready, Shredded carrots, brown

onions and root parsley are slightly fried in the frying pan. Beetroot should be stewed, carrots and onions fried. Put shredded cabbage and potatoes in the broth and simmer for ten – fifteen minutes. Tomatoes are peeled, sliced and fried for ten minutes separately. Stewed beetroot, fried carrots, onions, root parsley, tomatoes, spices and sliced sweet pepper are put in the saucepan and simmered for ten – fifteen minutes.

Ukrainian borsch is served with thick sour cream, greens and dumplings (galoushki or pampoushki).

Ukrainian Potato Dumplings

Ingredients:

2 cups hot mashed potatoes;

1/3 cup fine dry bread crumbs;

2 egg yolks;

3/4 teaspoon salt;

1/4 teaspoon pepper;

1/3 cup wheat flour;

2 egg whites, beaten into dough.

Mix ingredients in a large bowl in the order given.

Place on floured board and roll to pencil thickness. Cut into 5 or 7 cm strips.

Drop into boiling salted water. Cook until dumplings float to top.

Словарь

celery сельдерей

parsley петрушка

bay leaf лавровый лист

saucepan кастрюля

dough тесто

overall полный, общий

half-ready полуготовый

mashed potatoes размятый картофель

slightly слегка

fine dry bread crumbs хлебные крошки, панировочные сухари

egg yolk яичный желток

dumplings клецки	floured board посыпанная мукой доска
cottage cheese прессованный творог	to float плавать
egg whites яичные белки	thickness толщина

Прочитайте и переведите следующий текст:

CAUCASIAN CUISINE

The Caucasus has always been famous for its cooking. It is often called "the home of long life". The longevity of the peoples living in the Caucasus is explained not only by the excellent climate, but also by their healthful and nourishing cuisine. The abundance of vegetables, fruit, and fragrant herbs and spices help the cooks to invent a distinctive style of cuisine. The gourmets like the exquisite taste and aroma of these dishes.

In recent years there has been a growing interest in Europe and North America in what is usually called a "Mediterranean" cuisine. A number of Caucasian specialties such as kebabs, dolmas, pilaf, and pahlava are the same in Turkish and Greek restaurants. Nevertheless, there are many unique and distinctive qualities in the way Caucasian cooks and chefs prepare these dishes. One of the most characteristic peculiarities of Caucasian culinary is a combination of tart with sweet, produced by the addition of pomegranate juice, dried lemons, or sour plums, along with dried fruits such as apricots, quince, raisins, and persimmons. Chestnuts are also used to garnish meat and other dishes, and fresh pomegranate seeds are added to the plate just before it is brought to the table.

Caucasian cuisine is rich in various appetizers, soups, hot and cold dishes. A great variety of green vegetables are used in making appetizers. They are: eggplants, tomatoes, cabbage, sauerkraut, cauliflower, beets, potatoes, garlic, brown onions, spinach and ales greens, spices, mushrooms and walnuts. Walnuts are widely a red in making sauces to dishes of any kind.

Caucasian cuisine has recipes of lots of appetizers:

Fried egg-plants with tomato sauce.

Salted egg-plants and walnuts.

Stuffed egg-plants with walnuts, garlic, brown onion, cress salad, celery, parsley, dried cinnamon, clove, vinegar, cayenne, salt.

Baked egg-plants with walnuts and pomegranate.

Fried mushrooms with tomatoes and walnut sauce.

Caucasian cuisine has many meat dishes:

Boiled beef in tomato sauce with greens.

Roast beef and string-beans with greens.

Beef fillet stewed in walnut and tomato sauce.

Pork fillet stewed with quince.

Boiled mutton in garlic sauce.

Liver in pomegranate sauce.

Rice pilaf.

Everywhere you can taste shashlyk (meat on a spit). It is made of suckling, lamb, beef and chicken.

The poultry dishes are also very popular in Caucasian cookery:

Chicken in garlic sauce.

Chicken in walnut sauce. The sauce is made from minced walnuts, garlic, kinza, salt and vinegar. The chicken is roasted or boiled, then cut in pieces, put on a dish and poured over with this sauce.

Chakhobily of chicken.

Chicken "Tabaka".

Satsivy with poultry.

Словарь

longevity долгожительство

to explain объяснять

climate климат

healthful здоровый

nourishing питательный

abundance изобилие

fragrant herbs пахучие травы

to invent изобретать

distinctive отличительный

exquisite изысканный

unique уникальный

aroma аромат

to remind напоминать

nevertheless тем не менее

characteristic характерный

tart кислый

pomegranate гранат

seeds семена

persimmon хурма

chestnut каштан

walnut грецкий орех

egg-plant баклажан

suckling поросенок

quince айва

raisins изюм

Переведите рецепты некоторых грузинских блюд:

Chicken Tabaka

Ingredients:

1 medium chicken;

30 gram butter;

1/2 teaspoon freshly ground black pepper;

1 teaspoon salt.

1. Slice down the breast of the chicken. Rub the chicken with salt and pepper, turn over and flatten it. Put the chicken into a frying pan together with the butter. Press the chicken with the cover (of less size than that of the pan) and place something heavy on the cover to flatten the chicken well.

2. Fry the chicken over medium high heat for 15–20 minutes, turn and fry for 20 minutes, until browned. Serve immediately with fried potato chips and tkemali sauce. Tkemali is a very popular Georgian sauce made of ripe tart plums, seasoned with fresh seeds of coriander, field mint and dill, garlic, red hot pepper and salt.

freshly ground – свежемолотый;

to rub – тереть, натирать;

to turn over – переворачивать;

to press – давить, прижимать;

to flatten – делать плоским;

field mint – полевая мята;

ripe – спелый;

tart – кислый;

seasoned – приправленный;

immediately – сразу;

coriander – кориандр, кинза.

Satsivi

Ingredients:

1 medium chicken;

300 gram walnuts;

5 onions, finely chopped;

3 cloves garlic;

1/2 teaspoon cinnamon;

1 tablespoon vinegar;

1 teaspoon seeds of coriander and red hot pepper to taste;

Salt.

1. Boil the chicken until half ready, take it out of the pot, put it into the oven and fry, until browned.

2. Stew finely chopped onions in the fat taken off the chicken broth.

3. Add the broth to the onions gradually, stirring them frequently to avoid burning.

4. Mince walnuts together with garlic. Add all the spices, salt and pepper to the walnut mixture. Pour the chicken broth (6 cups) into it.

5. When the onions are well stewed, add the walnut mixture to them and simmer for 15 minutes.

6. Cut the fried chicken into pieces and put them into the hot walnut sauce. Cool before serving.

Chakhokhbili

Ingredients:

1 medium chicken;

3 onions, finely chopped;

50 gram butter;

1/2 kg tomatoes or 1 cup tomato juice;

2 tablespoons fresh mint, chopped;

2 tablespoons basil, chopped;

Freshly ground black pepper;

Salt.

1. Wash the chicken and cut it into pieces, wash it once more and put into a pot to stew. When it simmers, pour the juice into another pot. Add butter to the chicken and fry it all over, until browned. Pour the juice back into the pot with the chicken and add finely chopped onions.

2. When the chicken is tender, add peeled and finely chopped tomatoes or tomato juice to it. 10 minutes later add finely chopped herbs, salt and pepper. Simmer the dish for 5 minutes more. Serve hot.

Dolmas

Ingredients:

1 kg mutton;

1/4 cup rice;

Two brown onions;

Fresh grapes leaves;

Salt to taste;

Pepper;

Spices.

1. Mix minced meat with boiled half- ready rice, shredded onions, salt and pepper.

2. Dip (окуните) fresh grapes leaves into boiling water for one or two minutes. Don't boil them too long!

3. Put a layer of grapes leaves on the bottom of the saucepan.

4. Wrap small balls of meat into the grapes leaves and put them into the saucepan. Pour meat broth and put a layer of grapes leaves at the top to cover the dolmas Simmer for half an hour.

Dolmans are served hot with sour milk and garlic sauce.

UNIT TWO

FOOD PREPARATIONS

STOCK

"The basis of good cooking is a good stock" is an old saying which is still true today, because a stock is the basis of many dishes, such as soups, sauces and gravies. A stock is a liquid made from raw meat and bones, vegetables such as carrots, celery and onion, and seasonings such as bay leaf, parsley stalks and peppercorns by long simmering.

Types of stock:

There are four basic types of stocks, which are used today:

1. White meat stock, which is made with chicken or veal bones to achieve a light color and flavor and is used with white meat dishes.
2. Brown beef stock which is made with beef bones, well browned in the oven for a strong flavor and rich brown color before the liquid is added. It is used for game and red meat dishes.
3. Fish stock which is made from the bones of fish, cooked for a shorter time than other stocks (20 minutes) and used for fish dishes.
4. Vegetable stock, which is made without meat or bones, is usually prepared with vegetables such as celery, carrot and onion, and is used for soups and vegetarian dishes.

Other stocks, including stock cubes, are used for various purposes.

Methods of making stock:

Ingredients used to prepare a basic meat stock are usually in the ratio: 1 liter of cold water; 500 g bones and meat trimmings; 100 g vegetables (onion, carrot, celery); spices; 3 peppercorns.

1. Use clean bones, meat and vegetables. Never use potatoes or pumpkin in stock.

2. Bones should be washed prior to cooking. Apart from brown stocks they should be blanched before adding other ingredients.

3. Any fat should be removed from bones or meat before cooking. Bones should be cut, meat finely cut and vegetables chopped to extract maximum flavour, colour and nutrients from the ingredients.

4. Always use cold water, bring the stock to the boil, and simmer for 3 to 4 hours. Fish stock will only require 20 to 30 minutes to cook. A stock should never be covered with a lid.

5. Skim the stock occasionally to remove fat that rises to the surface during cooking.

6. Do not add salt to stock because when the stock is used in other dishes, such as sauces or soups, they will be too salty.

7. After cooking strain the stock, remove any fat when cold and store in the fridge for later use.

Herbs and Spices. Bay leaf, peppercorns, and parsley stalks are the main herbs and spices used in stocks.

Vegetables. The basic vegetables added to any stocks include celery, onion, carrot and leek. Tomato puree, bacon bones, garlic, mushroom trimmings and red and white wine can be added to stock.

SAUCES

Sauces are very important in cookery and there are few dishes that do not have one or more sauces. Knowledge of the characteristics of a good sauce is important.

The basis of a good sauce is a stock. However, there are some sauces that do not require a stock, such as béchamel, mayonnaise and béarnaise.

APPETIZERS

It is common for a customer to choose a meal consisting of three courses, the first course usually being a soup or appetizer. An appetizer stimulates the appetite.

Appetizers need to be tasty and attractive in color. Portions should be small, as they only stimulate the appetite. Appetizers are usually served with a sauce or garnish. Examples include smoked salmon, seafood cocktail, fruit cocktails, asparagus, avocado and caviar.

Cold hors d'oeuvres, an assortment of foods, which are well seasoned to stimulate the appetite, are served as a first course. The foods used include meat, poultry, fish, game, eggs, vegetables, salads and fruits. There are many standard recipes for making hors-d'oeuvres, but the cook can create new ones.

HORS-D'OEUVRES

Hors-d'oeuvres can be served in a number of ways depending on the establishment:

1. A single serve to each guest from a selection of foods such as melons, asparagus, artichokes, cold vegetables, fruit, fish, meats, eggs, pates, cocktails, caviar, smoked salmon and oysters. Each is served on a suitable base such as lettuce leaves or rice on attractive serving plates. The customer usually selects only one item.

2. A platter of hors-d'oeuvres for a number of guests.

Foods suitable for hors-d'oeuvres include:

vegetables – asparagus, tomatoes, artichokes, olives, melons, fruits, radishes;

meat – salami, ham, chicken, kabana, cold beef, pate;

fish – mussels, smoked oyster, smoked salmon, herrings, lobster, sardines, anchovies, caviar;

combined foods – stuffed eggs, stuffed vine leaves, potato salad, egg mayonnaise.

Hors-d'oeuvres on sticks. Ideas for foods on sticks include: cheese cube with a fresh grape, glace cherry, stuffed olive, pickled onion, wedge of pineapple or a mandarin or orange segment; white cocktail onion and a slice of frankfurter or kabana.

CANAPES

Canapés are small pre-dinner snacks. They have a base of some kind – a bread or biscuit – topped with sliced foods and a decoration. The base must be thin, and is usually made from white or brown bread, which has been toasted. The base can be cut into many shapes, either square, rectangle, triangle, diamond, star, round, oval or in fingers. This is spread with a paste, which is then garnished and decorated. Canapés must be cut small to allow only one to two bites. They should be prepared on the day and served on attractive platters with a suitable centre piece. Bases suitable for canapés include: bread (white, brown, rye), unsweetened biscuits (crisp) breads or rice wafers.

Preparing canapés:

1. Remove the crusts from three sides of a whole loaf of white (brown) bread, which is a day old.

2. Slice the bread lengthwise to obtain long slices of bread. Toast each side and butter or shallow fry with butter.

3. When cool, cover with spreads and add foods such as caviar, sardines, oysters, smoked salmon, ham, lobster, cold meats, pates, poultry, shrimps, tomato, asparagus, artichoke or any food combination.

4. Decorate the canapé with an appropriate garnish. Garnishes include butter, olives, pickled onions, dill cucumber, radish, walnuts, sliced hard-boiled eggs and lemon (orange) slices. The combinations of foods are limited only by the imagination.

5. Put the canapés in the refrigerator to cool.

6. Slice the canapés into the required shapes, according to the decoration or garnish.

SANDWICHES

Common types of sandwiches are:

1) the conventional sandwich with a layer of filling between two slices of bread;

2) the club sandwich with two layers of filling between three slices of bread which is then cut into strips or triangles;

3) open sandwich with a single slice of bread heavily garnished and spread with filling.

Sandwiches should always be very fresh. They should be made to order for the best results. If they must be made in advance, they should be well covered with plastic wrap and refrigerated. They should, if possible, be left uncut.

Breads must be very fresh, and the margarine or butter at room temperature for smooth spreading.

Ingredients suitable for sandwich making include:

1) *bread* – white, rye, rice-cracker, crisp bread, bread sticks;

2) *spreads* – butter (salted or unsalted), margarine, or a mixture of butter and mustard, anchovy, garlic or herbs.

3) *fillings* – any of a wide range of fillings may be suitable.

SOUPS

Unthickened soups. The function of soups is to stimulate appetite. A well-made soup will have a good color, flavor and consistency, and will be served at the correct serving temperature with the appropriate garnish. To estimate the required amount of soup needed for any number of orders, allow four portions per liter (or 250 ml per serve).

Soups are normally classified into unthickened soups (*consommés*, *bouillons*, broths) and thickened soups (*purees*, *crèmes* and *bisques*).

Consommés are clear soups prepared from strong stocks, which are flavoured with various meats (poultry, game, fish), vegetables, herbs and seasonings. They must be crystal clear when cooked. They are served alone or with a simple garnish. The name of the soup is often taken from the garnish used, for example "consommé a la julienne" which has thin julienne strips of root vegetables, or "consommé Italienne" which is garnished with pasta.

Bouillons are served in the same way as *consommés*. Broths are unstrained soups made from stock, and garnished with a cereal, diced vegetables, meat or fish.

Thickened Soups. *Purees* are made from fresh, diced vegetables cooked in stock. The ingredients in the soup are passed through a sieve or blender to make a thick soup.

Crèmes (cream soups) are thickened with cream. *There are two ways to make a cream soup:*

1. A béchamel sauce is prepared, added to the puree ingredients and finished with stock and cream.

2. A puree is made from the ingredients and then cream is added.

Bisques are made with fish stock, vegetables, wines, herbs and seasonings. They are thickened with rice, passed through a sieve and finished with wine and cream.

Principles of making soup:

1. Use good quality fresh ingredients.
2. Use a well-flavoured stock instead of water.
3. Season well with salt, pepper and herbs.
4. Remove any fat from the surface with kitchen paper or a ladle.

Thickenings. *The various types of thickenings used in soups are:*

1. Starch, such as flour, corn flour or rice flour, is blended with cold liquid then added to the soup.

2. Egg yolk and cream are used to thicken soups. Egg yolks are blended with milk or cream and a little of the soup. This mixture is then added to the rest of the soup and stirred.

Garnishes. Garnishes are used to add to the soup. No more than 10 per cent of the total volume should be garnish, except in the case of broths.

Garnishes, such as tiny cubes of meat, ham, poultry or vegetables, should be cut to a suitable size so that they can be eaten with a spoon. Fried bread cubes (croutons) can be used in place of noodles or rice. Chopped herbs (such as parsley) can be sprinkled on the soup prior to service, sour cream can be added to soup, or grated cheese can be sprinkled onto soup or served at the table for guests to add if desired.

PASTA AND RICE

Pasta. Pasta is an Italian word, which means dough. It is used to refer to all the different types of spaghetti, macaroni and noodles. There are dozens of differ-

ent types and shapes of pasta available on the market, which may be purchased dried or fresh. The chief ingredients used in pasta making are flour (made from wheat) and water. Flat-type pastas are made with the addition of eggs.

Types of pasta. Different types of pasta can be produced by the addition of simple ingredients to the dough. Pasta can be coloured green or red by the addition of spinach or tomatoes. The variety of shapes is endless and new types are continually appearing on the market.

Cooking pasta. The quantity of pasta to allow for each person will depend upon how the pasta is to be used and the number of courses in the meal:

1. *Entrée* – 50 to 75 g of uncooked pasta per person.
2. *Main course* – 100 to 150 g of uncooked pasta per person.

Pasta should be cooked in plenty of well-salted boiling water in an uncovered pot. Allow about 4 to 6 liters of water per kilogram of pasta. The water must be boiling before the pasta is added, so that the pieces do not stick together.

Cooking time will depend upon the size, shape and density of the pasta, so check the manufacturer's instructions for a guide.

Fresh pasta cooks in about 3 minutes. Pasta should be cooked to a stage known as *al dente*. This translates as to the tooth and means the pasta should still be firm to bite and not be overcooked.

When cooking large quantities, the pasta can be boiled to *al dente*, rinsed, then transferred immediately into pots of cold water for later use. It can be held for short periods in this way until required, then dropped into boiling water to heat.

Rice. The two main types of rice are short grain and long grain.

White or polished varieties are most commonly used. Brown rice takes longer to cook. Rice is usually served as an accompaniment to a meal – allow 50 g of uncooked rice per serve.

SALADS

Salads are served all year round but are particularly popular during summer when they are served as an alternative to hot vegetables. Dressing of a salad should usually be done just prior to serving.

The term salad originally referred to the green leaves and stalks of plants that could be eaten uncooked. Salad is any cold dish consisting of meat, poultry, fish, fruits and vegetables.

They may be on the menu in the following ways:

1. As an *appetizer* – salad can be served as an appetizer or entrée before the main course. It should be light and stimulate the appetite. Suitable types are sea-food cocktails, fruit cocktails, smoked salmon salad and avocado cocktails.

2. As a *side dish* – examples include green salad and coleslaw.

3. As the *main course* – salad can form the basis of the main course. It is usually a combination of cold meat, fish or poultry served with a variety of vegetables, fruits or dairy products.

4. As a *dessert* – fruit salad is a popular dessert. It is made by combining fruits, for example melon ball salad, tropical fruit salad or berry salad, or by a combination of any available fruits.

Making salads. *When making a salad keep in mind:*

1. When selecting fruits and vegetables, choose only crisp, fresh pieces.
2. Any ingredient, which has been washed, should be drained well or dried with a clean cloth.

3. In general, do not dress the salad until just before serving time.

4. Keep the arrangement of the salad simple.

5. If using pasta, care should be taken to ensure that it is not overcooked.

6. Salads must be served on cold plates and kept in a cool place.

Basic ingredients. Lettuce is the basic ingredient in salad making. It may be finely shredded or it may be used as whole leaves in the bowl or platter.

Lettuce, along with other greens, must be washed in cold water. After washing, the lettuce should be drained or dried with a cloth. The lettuce is then ready for immediate use or can be packed in plastic bags and stored in the refrigerator.

Other popular salad ingredients are celery, cucumber, tomato, mushrooms, carrots, radishes, onions, spring onions, beetroot, potatoes, cabbage, olives, macaroni, rice and fruit.

Salad dressings. Dressings are used with most salads. The two main types of dressings are French dressing and mayonnaise.

French dressings are a mixture of oil, vinegar and seasonings. These ingredients do not mix well and dressing must be shaken before use. Suitable oils are olive, peanut and corn. The vinegar used may be cider vinegar.

Mayonnaise is the emulsion of vegetable oil, egg yolk, vinegar and seasonings. Preparation of mayonnaise is very tedious and time consuming. For this reason, most catering establishments select commercially produced mayonnaise.

Garnishing a salad. The most common garnish used for salads is parsley.

Suitable garnishes for vegetable salads are:

- 1) parsley – sprigs or chopped;
- 2) lemon – slices or wedges;
- 3) hard boiled eggs – sliced;
- 4) tomato – slices, wedges;
- 5) radishes – slices;
- 6) celery – slices, curls;
- 7) cucumbers – peeled and sliced.

Suitable garnishes for fruit salads are:

- 1) cherries;
- 2) strawberries – whole or sliced;

- 3) nuts – chopped;
- 4) mint leaves;
- 5) whipped cream;
- 6) fruit slices.

Словарь

stock крепкий бульон
saying поговорка
is still true все еще справедлива
seasoning приправа
bone кость
flavor вкус, аромат
vegetarian вегетарианский
stock cubes бульонные кубики
salty соленый
common обычный
attractive привлекательный
seafood cocktail смесь
из морепродуктов
single serve порция
mussels мидии
unthickened незагущенный
game дичь
prawn креветка

battered fish рыба в кляре
booking предварительный заказ
столика
Veal Mexicani телятина
по-мексикански
workload нагрузка
plenty много, большое количество
crispbread хрустящий хлебец

ratio соотношение
meat trimmings мясные обрезки
prior to перед тем, как; до
to blanch бланшировать
platter блюдо, большая тарелка
to extract извлекать
nutrients питательные вещества
lid крышка
lengthwise в длину
in place of вместо
grated тертый, молотый
spinach шпинат

thickening загуститель
appropriate подходящий
lettuce салат-латук
particularly в частности
shredded измельченный,
мелко нарубленный
wedge ломтик в виде клина
dressing приправа
(к рыбе, салату)
cider vinegar яблочный уксус

tedious утомительный
crust корочка

UNIT THREE

COOKERY BOOK (КУЛИНАРНАЯ КНИГА)

APPETIZERS

ЗАКУСКИ

Mushrooms in sour cream

Грибы в сметане

Ingredients:

1 pounds fresh sliced mushrooms;
2/3 cup sliced spring onions;
2 tablespoons butter or margarine;
1 tablespoon fresh lemon juice;
1 tablespoon flour;
1 cup dairy sour cream;
2 tablespoons chopped fresh dill;
1/4 teaspoon salt;
1/8 teaspoon pepper

1. Sauté mushrooms and onions in butter and lemon juice for 4 minutes. Add flour. Cook stirring 1 minute. Add sour cream, dill, salt and pepper. Cook and stir 1 minute more.

2. Serve warm on toast

Ингредиенты:

1 фунт свежих нарезанных грибов;
2/3 чашки нарезанного зеленого лука;
2 столовых ложки масла или маргарина;
1 столовая ложка свежего сока лимона;
1 столовая ложка муки;
1 чашка сметаны;
2 столовых ложки свежего укропа;
1/4 чайной ложки соли;
1/8 чайной ложки перца

1. Обжарьте грибы и лук в масле и соке лимона 4 минуты. Добавьте муку. Готовьте, помешивая 1 минуту. Добавьте сметану, укроп, соль и перец. Готовьте, помешивая еще 1 минуту.

2. Подавайте теплым на тосте

Pickled mushrooms

Маринованные грибы

Ingredients:

4 pounds of small mushrooms;
4 cups boiling water;
1 1/2 tablespoons salt

Marinade:

1 3/4 cups water;
15 peppercorns;
2 bay leaves;
2 1/2 tablespoons salt;
3/4 cup sugar;
3/4 cup vinegar

1. Cut the mushroom stems off even with the caps.

Ингредиенты:

4 фунта небольших грибов;
4 чашки кипящей воды;
1 1/2 столовых ложки соли

Маринад:

1 3/4 чашки воды;
15 горошин перца;
2 лавровых листа;
2 1/2 столовых ложки соли;
3/4 чашки сахара;
3/4 чашки уксуса

1. Отрежьте ножки грибов вровень со шляпками.

2. Boil in water with salt 10 to 15 minutes.
3. Place mushrooms in small jars.
4. Make marinade. Boil water with peppercorns and bay leaves for 30 minutes. Add salt and sugar and stir until dissolved. Add vinegar and bring to boiling.
5. Pour hot marinade in the jars with mushrooms. Close the jars. Keep refrigerated 2 or 3 days before serving

2. Варите в кипящей воде с солью от 10 до 15 минут.
3. Положите грибы в маленькие банки.
4. Сделайте маринад. Кипятите воду с перцем, горошком и лавровым листом 30 минут. Добавьте соль и сахар, перемешайте.
5. Залейте банки с грибами горячим маринадом. Закройте банки. Перед подачей храните в холодильнике 2–3 дня

Pork pâté

Паштет из свинины

Ingredients:

- 1 1/2 pounds ground fresh pork;
 - 1/2 pounds salt pork, diced;
 - 5 onions;
 - 2 pounds sliced pork liver;
 - 3 eggs;
 - 1 1/2 teaspoon salt;
 - 1/2 teaspoon black pepper;
 - 1 teaspoon marjoram;
 - 1/2 teaspoon nutmeg;
 - 1/4 teaspoon allspice
1. Combine fresh pork and salt pork in a roasting pan. Roast 1 hour, stirring occasionally.
 2. Remove pork from pan and set aside. Put onions and liver into the pan. Roast 20 minutes, or until liver is tender.
 3. Grind pork, liver and onion twice.
 4. Add eggs and dry seasonings to ground mixture.
 5. Put ground mixture into.
 6. Bake 1 hour cool in pan.
 7. Remove pâté from pan. Chill.
 8. Before serving slice pâté and serve cold with dill pickles and horseradish

Ингредиенты:

- 1 1/2 фунта свежего молотого свиного фарша;
 - 1/2 фунта соленой свинины, кубики;
 - 5 луковиц;
 - 2 фунта нарезанной свиной печени;
 - 3 яйца;
 - 1 1/2 чайной ложки соли;
 - 1/2 чайной ложки черного перца;
 - 1 чайная ложка майорана;
 - 1/2 чайной ложки мускатного ореха;
 - 1/4 чайной ложки душистого перца
1. В жаровне смешайте свежую свинину и соленую свинину. Запекайте 1 час, периодически помешивая.
 2. Снимите свинину со сковороды и отложите в сторону. Выложите в сковороду лук и печень. Жарьте 20 минут или пока печень не станет нежной.
 3. Свинину, печень и лук измельчите.
 4. Добавьте в молотую смесь яйца и сухие приправы.
 5. Насыпьте молотую смесь в кастрюлю.
 6. Запекайте 1 час. Остудите.
 7. Выньте паштет из кастрюли. Охладите.
 8. Перед подачей нарежьте паштет ломтиками и подавайте холодным с маринованными огурцами и хреном

Ham and egg rolls

Рулет из ветчины и яиц

Ingredients:

6 hard-cooked eggs;
12 thin slices of ham;
Lettuce leaves;
Mayonnaise;
Dills

1. Peel the eggs and cut them in halves.
2. Roll each half of egg slice of ham. Secure with wooden pick.
3. Arrange lettuce leaves around ham and egg rolls on a plate. Decorate with may-online and garnish with pickles

Ингредиенты:

6 сваренных вкрутую яиц;
12 тонко нарезанных пластин ветчины;
листья салата;
майонез;
маринованные огурцы

1. Очистите яйца и разрежьте их пополам.
2. Заверните каждую половину яйца в пластину ветчины. Закрепите деревянными шпильками.
3. Уложите листья салата вокруг рулетов на тарелке. Украсьте майонезом и маринованными огурцами

Chicken liver pate

Паштет из куриной печени

Ingredients:

1/2 pound chicken liver;
1 cup milk;
1/4 cup chicken fat or margarine;
1 onion,
3 hard-cooked eggs, peeled and cut in half;
1/2 pound cooked ham or pork;
1/4 teaspoon salt;
1/4 teaspoon pepper

1. Put chicken livers in milk for 2 hours. Take them off the milk and drain.
2. Melt fat in skillet. Add livers and onion and cook over medium heat until livers become tender.
3. Grind livers and all remaining ingredients.
4. Add melted chicken fat or margarine

Ингредиенты:

1/2 фунта куриной печени;
1 чашка молока;
1/4 чашки куриного жира или маргарина;
1 луковица;
3 сваренных вкрутую яйца, очищенных и разрезанных пополам;
1/2 фунта ветчины или свинины;
1/4 чайной ложки соли;
1/4 чайной ложки перца

1. Положите куриную печень в молоко на 2 часа. Выньте из молока и обсушите.
2. Растопите жир в неглубокой сковороде. Добавьте печень и лук; готовьте на средней температуре, пока печень не станет нежной.
3. Перемелите печень и все остальные продукты.
4. Добавьте растопленный куриный жир или маргарин

Puree of anchovies Пюре из анчоусов

Ingredients:

2 ounces anchovy fillets;
3 slices stale white bread;
1/2 cup dairy sour cream;
1 1/2 teaspoon vinegar

1. Mince anchovy fillets.
2. Moisten bread with water, then squeeze dry and mix with minced anchovy fillet.
3. Add sour cream or mayonnaise and vinegar to make a puree. Make sandwiches with dark bread

Ингредиенты:

2 унции филе анчоусов;
3 сухаря из белого хлеба;
1/2 чашки сметаны или майонеза;
1 1/2 чайные ложки уксуса

1. Сделайте фарш из филе анчоусов.
2. Размочите хлеб в воде, отожмите его и смешайте с фаршем из филе анчоусов.
3. Добавьте сметану или майонез и уксус, чтобы получилось пюре. Сделайте сэндвичи с темным хлебом

Pig's feet in aspic (holodets) Холодец из свиных ножек

Ingredients:

1 1/2 pounds pigs' feet,
1/2 pound lean pork,
3 carrots, pared,
1 onion, cut in quarters,
2 stalks celery or 1 small celery root,
2 bay leaves,
5 peppercorns,
3 whole allspice,
2 cloves garlic,
1 tablespoon salt,
1/2 cup chopped fresh parsley,
1/3 cup vinegar

1. Cook pigs' feet and pork with vegetables, bay leaves, peppercorns, allspice and garlic, in a covered saucepot 2 hours on low heat. Skim off foam and add salt, parsley, and vinegar; cook 2 hours more.
2. Strain off the stock and take out pigs' feet and carrots. Discard onion

Ингредиенты:

1 1/2 фунта свиных ножек;
1/2 фунта нежирной свинины;
3 шт. очищенной моркови;
1 луковица;
2 стебля сельдерея или один маленький корень сельдерея;
2 лавровых листа;
5 горошин перца;
3 горошины душистого перца;
2 зубчика чеснока;
1 столовая ложка соли;
1/2 чашки нарезанной свежей петрушки;
1/3 чашки уксуса

1. Варите свиные ножки и свинину с овощами, лавровым листом, перцем, душистым перцем и чесноком в закрытой кастрюле 2 часа на небольшом огне. Снимите пену и добавьте соль, петрушку и уксус. Готовьте еще 2 часа.
2. Отцедите бульон и выньте свиные нож-

and spices. Dice meat and carrots.

3. Arrange sliced carrots on the bottom of an oiled mold. Put meat on top of carrots in mold. Add parsley. Pour stock into mold.

4. Chill until set, at least 4 hours. Skim off fat.

5. Take off the mold. Garnish with lemon wedges and parsley sprigs

ки и морковь. Уберите лук и специи.

Нарежьте мясо и морковь кубиками.

3. Выложите нарезанную морковь на дно смазанной маслом формы. Положите мясо в форму поверх моркови.

Добавьте петрушку. Вылейте бульон в форму.

4. Охладите, пока не застынет (не меньше 4 часов). Снимите жир.

5. Выньте из формы. Украсьте дольками лимона и веточками петрушки

SOUPS

СУПЫ

Mushroom soup

Грибной суп

Ingredients:

1 carrot; 2 sprigs of parsley,
1 stalk celery;
2 small onions, sliced;
1 teaspoon salt;
2 cups water;
1/2 pound fresh sliced mushrooms;
1 teaspoon fresh dill;
1 teaspoon chopped parsley;
1 tablespoon flour;
1/2 cup dairy sour cream

Ингредиенты:

1 морковь; 2 веточки петрушки;
1 стебель сельдерея;
2 маленькие луковицы, разрезанные;
1 чайная ложка соли;
2 чашки воды;
1/2 фунта свежих нарезанных грибов;
1 чайная ложка зеленого укропа;
1 чайная ложка нарезанной петрушки;
1 столовая ложка муки;
1/2 чашки сметаны

1. Cook carrot, parsley, celery, 1 onion, and salt in 2 cups water 20 minutes.

Strain; discard vegetables.

2. Cook mushrooms and remaining onion in 1/2 cup water 8 minutes. Add to the vegetable broth along with 1/2 cups water, dill, and parsley.

3. Mix flour with 1/4 cup cold water and pour into soup. Bring to boiling. Cook and stir 3 minutes. Remove from heat.

4. Add sour cream. Serve hot

1. Морковь, петрушку, сельдерей и одну луковицу варите в 2 чашках в подсоленной воде 20 минут. Отцедите;

удалите овощи.

2. Грибы и остающийся лук готовьте в 1/2 чашке воды 8 минут. Добавьте к овощному бульону с 1/2 чашкой воды, укроп и петрушку.

3. Муку разведите в 1/4 чашке холодной воды и влейте в суп. Доведите до кипения. Готовьте, помешивая, 3 минуты. Снимите с огня.

4. Добавьте сметану. Подавайте горячим

Barley soup

Ячменный (перловый) суп

Ingredients:

1 cup of pearl barley;
2 quarts meat stock;
1/4 cup butter or margarine;
2 carrots, diced;
2 potatoes, diced;
4 ounces mushrooms, sliced;
1 stalk celery, chopped;
giblets from 1 chicken or turkey, diced;
1 1/2 teaspoon salt;
1/2 teaspoon pepper;
1 cup dairy sour cream;
sprig of fresh dill

1. Put barley in large saucepan. Pour 1 cup of the meat stock. Bring to boiling; reduce heat and simmer until all stock is absorbed. Add butter and stir.
2. Boil vegetables and giblets in the remaining stock until ready. Then add barley, parsley, salt, and pepper. Cook until barley is tender.
3. Put sour cream and dill in each serving, if desired

Ингредиенты:

1 чашка перловой крупы;
2 кварты мясного бульона;
1/4 чашки масла или маргарина;
2 моркови, нарезанные кубиками;
2 картофелины, нарезанные кубиками;
4 унции нарезанных грибов;
1 стебель сельдерея, нарезанный;
потрошки цыпленка или индейки, нарезанные кубиками;
1 1/2 чайной ложки соли;
1/2 чайной ложки перца;
1 чашка сметаны, веточка свежего укропа

1. Положите перловую крупу в большую кастрюлю. Влейте 1 чашку мясного бульона. Доведите до кипения; уменьшите огонь и варите на медленном огне, пока весь бульон не впитается. Добавьте масло и размешайте.
2. Варите овощи и потрошки в остающемся бульоне до готовности. Затем добавьте перловку, петрушку, соль и перец. Готовьте, пока крупа не станет мягкой.
3. Положите в каждую порцию сметану и укроп (по желанию)

Sauerkraut soup

Суп из квашеной капусты

Ingredients:

2 pounds pigs' feet;
1 quart water;
1 medium onion, sliced;
1 bay leaf;
5 peppercorns;
1 sprig parsley or 1/4 teaspoon dried parsley flakes;
1 pound sauerkraut

Ингредиенты:

2 фунта свиных ножек;
1 кварта воды;
1 средняя луковица, нарезанная;
1 лавровый лист;
5 горошин перца;
1 веточка петрушки или 1/4 чайной ложки сушеной петрушки;
квашеная капуста (1 фунт);

2 cups meat broth (bouillon);
8 to 12 ounces bacon or smoked link
sausage, diced (optional);
1/4 cup raisins or 2 tab teaspoon
sugar;
3 tablespoons lard or margarine (at
room temperature);
3 tablespoons flour;
1/2 teaspoon salt;
1/4 teaspoon pepper

1. Cook pig's feet in water 20 minutes. Skim off foam. Add onion, bay leaf, peppercorns and parsley. Cook about 45 minutes, or until meat is tender.
2. Remove meat from broth. Strain broth; return to kettle.
3. Remove bones from meat; discard skin and bones. Dice meat.
4. Rinse sauerkraut with cold water; drain.
5. Add sliced meat, sauerkraut, beef broth, and if desired, bacon and raisins to kettle. Simmer 1 hour.
6. Mix lard and flour; stir into simmering soup. Cook and stir over medium heat until thickened. Mix in salt and pepper.
7. Serve with plain boiled potatoes or potato dumplings, if desired

2 чашки мясного бульона;
8–12 унций бекона или копченой кол-
басы, нарезанные кубиками;
1/4 чашки изюма или 2 столовых лож-
ки сахара;
3 столовых ложки свиного смальца или
маргарина (комнатной температуры);
3 столовых ложки муки;
1/2 чайной ложки соли;
1/4 чайной ложки перца

1. Варите свиные ножки в воде 20 минут. Снимите пену. Добавьте лук, лавровый лист, перец горошком и петрушку. Готовьте приблизительно 45 минут, или пока мясо не станет нежным.
2. Выньте мясо из бульона. Процедите бульон; вылейте его назад в кастрюлю.
3. Удалите кости из мяса; удалите кожу и кости. Мясо нарежьте кубиками.
4. Промойте квашеную капусту холодной водой, слейте воду.
5. Добавьте в кастрюлю нарезанное мясо, квашеную капусту, говяжий бульон и, при желании, бекон и изюм. Варите на медленном огне 1 час.
6. Смешайте сало и муку; добавьте в кипящий суп. Готовьте, помешивая, на среднем огне до загустения. Добавьте соль и перец.
7. Подавайте с обычным отварным картофелем или картофельными оладьями (по желанию)

HOT MEAT DISHES

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Beef pot roast

Жареная говядина в горшочках

Ingredients:

3 1/2 pounds of beef (rump or chuck roast, boneless);
3 tablespoons salad oil;
meat broth (about 1 1/2 cups);
1 bay leaf;
2 onions, quartered;
2 carrots cut in pieces;
1/2 teaspoon salt;
1/2 teaspoon pepper;
flour, salt and pepper

1. Brown the beef in oil. Add 1/4 cup meat broth, bay leaf, onions, carrots, salt and pepper. Cover and simmer for 2 1/2 hours, basting with additional broth to prevent burning.
2. Sprinkle flour over meat and turn it over. If necessary, add more bouillon. Cook uncovered for 30 minutes more. Serve the pot roast with potatoes or any kind of vegetables

Ингредиенты:

3 1/2 фунта говядины (жаркое из крупы или цыплят, без костей);
3 столовые ложки салатного масла, мясной бульон (около 1 1/2 чашки);
1 лавровый лист;
2 луковицы, нарезанные на четвертинки;
2 моркови, нарезанные кусочками;
1/2 чайной ложки соли;
1/2 чайной ложки перца;
мука, соль и перец

1. Обжарьте говядину в масле. Добавьте 1/4 стакана мясного бульона, лавровый лист, лук, морковь, соль и перец. Накройте и тушите в течение 2 1/2 часов, поливая дополнительным бульоном, чтобы предотвратить пригорание.
2. Посыпьте мясо мукой и переверните его. При необходимости добавьте еще кипятка. Готовьте, не накрывая крышкой, еще 30 минут. Подавайте тушеное мясо с картофелем или любыми овощами

Beef with sour cream and mushrooms

Говядина со сметаной и грибами

Ingredients:

2 pounds beef (eye round, or sirloin cut in thin steaks);
3 tablespoons butter or fat;
1 can (4 ounces) mushrooms with liquid;
1 cup water;
6 medium potatoes, cooked;
1 tablespoon flour;
1 cup dairy sour cream;
1/2 cup flour;

Ингредиенты:

2 фунта говядины (мякоть вырезки или филе тонкими кусочками);
3 столовые ложки сливочного масла или жира;
1 банка (4 унции) грибов с жидкостью;
1 чашка воды;
6 средних сваренных картофелин;
1 столовая ложка муки;
1 стакан сметаны;
1/2 стакана муки;

1 teaspoon salt;

1/2 teaspoon pepper

1. Mix flour with salt and pepper. Coat meat with flour.

2. Melt butter in a large skillet or Dutch oven. Roast meat until brown quickly on both sides.

3. Add mushrooms with liquid and water. Cover. Simmer 1 hour, basting occasionally with sauce.

4. Add potatoes to meat. Cook 10 minutes, or until meat and potatoes are tender.

5. Blend flour into sour cream and add the blend into sauce. Bring to boiling, then simmer 5 minutes

1 чайная ложка соли;

1/2 чайной ложки перца

1. Смешайте муку с солью и перцем. Обваляйте мясо в муке.

2. Растопите сливочное масло в большой сковороде или жаровне. Быстро подрумяньте мясо с обеих сторон.

3. Добавьте грибы с жидкостью и водой. Тушите на медленном огне 1 час, периодически поливая соусом.

4. Добавьте картофель к мясу. Готовьте 10 минут или пока мясо и картофель не станут мягкими.

5. Смешайте муку со сметаной и добавьте полученную смесь в соус. Довести до кипения, затем варите на малом огне 5 минут

Roast mutton

Жареная баранина

Ingredients:

1 lamb leg, whole;
garlic cloves, slivered;
salt and pepper;
vinegar

1. Soak a towel with vinegar; wrap around the leg of lamb. Let stand overnight.

2. Remove towel. Trim off excess fat. Make small slits in fat cover on meat. Push a piece of garlic into each slit.

3. Place the leg, fat side up, on a roasting pan. Sprinkle with salt and pepper.

4. Roast in a 325 F oven until done. Roast 30 minutes per pound for medium; 35 minutes per pound for well-done

Ингредиенты:

1 баранья нога, целая;
зубчики чеснока, нарезанные ломтиками;
соль, перец;
уксус

1. Намочите полотенце в уксусе; оберните вокруг бараньей ноги. Оставьте на ночь.

2. Снимите полотенце. Обрежьте лишний жир. Сделайте небольшие прорезы в жирной оболочке мяса. Вдавите по кусочку чеснока в каждую щель.

3. Положите окорок жирной стороной вверх на противень для запекания. Посыпьте солью и перцем (по вкусу).

4. Запекайте в духовке при температуре 325 F до готовности. Запекайте 30 минут на фунт для средней прожарки; 35 минут на фунт для хорошей прожарки

Cabbage rolls (golubtsi)

Голубцы

Ingredients:

1 whole head cabbage (about 3 pounds);
1 pound ground beef;
1/2 pound ground veal;
3/4 cup chopped onion;
1/2 cup precooked rice;
1 egg;
tomatoes;
1/3 cup meat broth;
1/2 teaspoon sugar;
1/4 teaspoon salt;
1/4 teaspoon pepper

1. Remove core from cabbage. Place whole head in a large kettle filled with boiling water. Cover; boil 3 minutes. Remove softened outer leaves (about 20 leaves). Cut thick center stem from each leaf.
2. Sauté meat with onion 5 minutes. Remove from heat. Add rice, egg, 1 teaspoon salt and 1/4 teaspoon pepper.
3. Place 3 tablespoons of meat mixture on each cabbage leaf and wrap each leaf. Place cabbage rolls in a large skillet in oven.
4. Mix tomatoes, bouillon, sugar, salt and pepper. Pour over cabbage rolls.
5. Cover. Cook about 1 hour, turning occasionally

Ингредиенты:

1 целый кочан капусты (около 3 фунтов);
1 фунт говяжьего фарша;
1/2 фунта телячьего фарша;
3/4 стакана нарезанного лука;
1/2 стакана предварительно отваренного риса;
1 яйцо;
помидоры;
1/3 стакана мясного бульона;
1/2 чайной ложки сахара;
1/4 чайной ложки соли;
1/4 чайной ложки перца

1. Удалите сердцевину из капусты. Положите целую головку в чайник, наполненный кипящей водой. Накройте крышкой и варите 3 минуты. Удалите размягченные наружные листья (около 20 листьев). Отрежьте толстый центральный стебель (стебель) от каждого листа.
2. Обжарьте мясо с луком 5 минут. Снимите с огня. Добавьте рис, яйцо, 1 чайную ложку соли и 1/4 чайной ложки перца.
3. Выложите по 3 столовые ложки мясной смеси на каждый капустный лист и заверните каждый лист. Выложите голубцы в большую сковороду и поставьте в духовку.
4. Смешайте помидоры, бульон, сахар, соль и перец. Полейте голубцы.
5. Накройте. Готовьте около 1 часа, периодически переворачивая

DESSERT

СЛАДКОЕ

Honey cookies

Медовое печенье

Ingredients:

- 1/2 cup honey;
 - 1/2 cup sugar;
 - 2 eggs;
 - 1/2 teaspoon vanilla sugar;
 - 3 cup all-purpose flour;
 - 1 teaspoon baking soda;
 - 1/2 teaspoon salt;
 - 1/2 teaspoon cinnamon;
 - 1/2 teaspoon ginger;
 - 1/2 teaspoon nutmeg;
 - 1 egg white, beaten;
 - 48 almond halves
1. Combine honey and sugar in a bowl; mix well. Beat in eggs and vanilla sugar.
 2. Blend flour, baking soda, salt and spices with honey mixture. Knead dough thoroughly; it will be stiff.
 3. Shape dough into a ball. Wrap in plastic film. Let stand 2 hours.
 4. Roll dough on a floured surface to 1/4-inch thickness. Cut into 2 1/2-inch rounds or other shapes.
 5. Brush top of each cookie with egg white. Press an almond onto center. Place on greased cookie sheets.
 6. Bake at 375 F 8 to 10 minutes

Ингредиенты:

- 1/2 стакана меда;
 - 1/2 стакана сахара;
 - 2 яйца;
 - 1/2 чайной ложки ванильного сахара;
 - 3 стакана муки;
 - 1 чайная ложка пищевой соды;
 - 1/2 чайной ложки соли;
 - 1/2 чайной ложки корицы;
 - 1/2 чайной ложки имбиря;
 - 1/2 чайной ложки мускатного ореха;
 - 1 яичный белок, взбитый;
 - 48 половинок миндаля
1. Мед и сахар положите вместе в миску; хорошо смешайте. Вбейте яйца и ванильный сахар.
 2. Смешайте муку, соду, соль и специи с медовой смесью. Тщательно вымесите тесто, оно будет крутым.
 3. Скатайте тесто в шар. Заверните в пластиковую пленку. Оставьте на 2 часа.
 4. Раскатайте на посыпанной мукой поверхности до толщины в 1/4 дюйма. Вырежьте кружки диаметром 2 1/2 дюйма (или другие формы).
 5. Кисточкой помажьте верх каждого печенья яичным белком. Вдавите миндаль в центре. Поместите на смазанные жиром противни.
 6. Выпекайте при 375 F от 8 до 10 минут

Chocolate torte

Шоколадный торт

Ingredients:

- 8 eggs, separated;
- 3/4 cup of sugar;

Ингредиенты:

- 8 разделенных яиц;
- 3/4 стакана сахара;

12 cups flour;
1/4 cup fine dry bread crumbs;
1/4 teaspoon salt;
2 ounces chocolate, grated;
1 1/2 teaspoons vanilla sugar;
filling;
frosting

1. Beat egg yolks until very thick and lemon colored, about 5 minutes. Gradually beat in sugar.

2. Combine flour, bread crumbs, and salt. Add grated chocolate and mix thoroughly.

3. Add egg yolks and sugar to flour mixture in 4 portions, folding and rolling dough until well mixed after each addition.

4. Beat egg whites with vanilla sugar and fold them into dough.

5. Put dough into a well-greased form.

6. Bake at 325 F 50 to 60 minutes. Remove from form and cool completely.

7. Split cake in half.

8. Spread filling on bottom half. Replace top. Spread frosting over sides and top. Refrigerate 4 hours or longer for torte to mellow

Filling: Whip 1/2 cup cream and mix with 1/4 cup ground almonds or walnuts and 3 tablespoons sugar

Frosting: Melt 4 ounces of chocolate and 3 tablespoons butter together in a saucepan. Remove from heat. Add 1 tablespoon of brandy. Add 2 to 2 1/2 cups confectioners' sugar and 2 to 3 tablespoons milk or cream until frosting is of spreading consistency

12 стаканов муки;
1/4 стакана мелких сухих панировочных сухарей;
1/4 чайной ложки соли;
2 унции тертого шоколада;
1 1/2 чайной ложки ванильного сахара;
начинка; глазурь

1. Взбейте яичные желтки до очень густой консистенции и лимонного цвета, около 5 минут.

2. Смешайте муку, панировочные сухари и соль. Добавьте тертый шоколад и тщательно перемешайте.

3. Добавьте яичные желтки и сахар в мучную смесь 4 порциями, складывая и раскатывая тесто до получения однородной массы.

4. Взбейте яичные белки с ванильным сахаром и добавьте их в тесто.

5. Выложите тесто в хорошо смазанную маслом форму.

6. Выпекайте при температуре 325 F от 50 до 60 минут. Выньте из формы и полностью остудите.

7. Разделите корж пополам.

8. Выложите начинку на нижнюю половину. Положите сверху верхнюю половину. Глазурью покройте стороны и верх. Охлаждайте 4 часа или дольше

Начинка: взбейте 1/2 стакана сливок и смешайте с 1/4 стакана молотого миндаля или грецких орехов и 3 столовыми ложками сахара

Глазурь: растопите 4 унции шоколада и 3 столовые ложки сливочного масла в кастрюле; добавьте столовую ложку бренди; добавьте 2–2 1/2 стакана сахарной пудры и 2–3 столовых ложек молока; взбивайте, пока глазурь не приобретет растекающуюся консистенцию

DICTIONARY OF CULINARY TERMS
(СЛОВАРЬ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ)

Названия многих блюд даются в меню на итальянском, французском и других языках и, как правило, не переводятся. Кроме того, меню часто содержит большое количество терминов, используемых в кулинарии, касающихся способа приготовления блюда и названий продуктов, которые нужно знать.

al fresco (альфеско – итал.) – неофициальный завтрак или обед на открытом воздухе;

almond – миндаль;

amaretto (амаретто – итал.): 1) горький ликер с миндальным вкусом; 2) маленькое миндальное печенье или пирожное, подаваемое в конце обеда или с десертом;

anchovi (анчоус) – маленькая, очень вкусная рыбка, которую обычно хранят соленой;

bain-marie – водяная баня, большой открытый сосуд с горячей водой, куда ставят кастрюли с приготовленной едой, чтобы заново не разогревать;

bamia (бамия): 1) пряное стручковое растение; 2) острое блюдо в горшочке из морепродуктов и овощей; 3) суп из стручков бамии;

basil (базилик) – ароматная трава, используемая в качестве приправы;

basmati (басмати) – длиннозернистый сорт риса, используемый в итальянской кухне, особенно для плова;

batter – взбитое тесто;

BBQ (barbecue) – гриль на древесном угле; приготовление еды на «природном» источнике тепла;

beans – бобы, особенно фасоль; готовят в горшочках или запекают;

béarnaise sauce (беарнез – фр.) – соус, приготовленный из взбитых яичных желтков и разбавленного винного уксуса, смешанного с маслом; подают теплым, обычно к рыбе или мясу гриль;

beat in – вбить (например, яйцо в тесто);

béchamel sauce (бешамель – фр.) – соус с заправкой (мука, поджаренная в масле), в которую добавляют молоко; служит основой для приготовления многих других соусов;

beef stroganoff (бефстроганов) – кусочки говядины в сметанном соусе, гарнированные грибами;

bergamot (бергамот) – трава с апельсиновым запахом, ее используют в пряных и сладких блюдах;

bianco (бьянко – итал.) – белый средне-сладкий сорт вермута;

bisque – густой суп, обычно из морепродуктов; например, раковый суп;

bistro (бистро – фр.) – маленький ресторанчик или лицензированное кафе;

bitter (горький) – ароматные алкогольные настойки различной крепости;

black pudding (англ.) – свиная кровяная колбаса с пряностями и овсянкой;

blanch (бланшировать) – опустить ненадолго в кипяток, а затем дать воде стечь; так удаляют из продукта лишнюю соль, горечь, прежде чем начать что-то готовить;

blanquette (бланкет – фр.) – нежная, но жирная тушеная телятина; мясо ягненка или теленка с овощами;

blend – смешать, смесь;

blini (блины – рус.) – оладьи, подаваемые со сметаной и икрой;

blue vein cheese – сыр с голубой плесенью (горгонзола, рокфор, стилтон);

boef bourguignon (бёф бургиньон, говядина по-бургундски) – мясо, тушенное в красном вине в горшочке;

boitomless cup (бездонная чашка) – система подачи кофе и других напитков, когда посетители могут сколько угодно раз наполнять свои чашки без дополнительной оплаты;

bouchée (буше – фр.) – маленькое кондитерское изделие в виде круглого слоеного пирожного с различными начинками;

bouillon (бульон – фр.) – простой непрозрачный мясной или овощной отвар, служащий основой для приготовления различных супов;

break into bits – разделать на кусочки;

Brie (бри – фр.) – нежный жирный сыр из коровьего молока с мягкой съедобной корочкой;

bring to boiling – довести до кипения;

brioche (бриошь – фр.) – легкая нежная булочка, часто в форме кольца, из дрожжевого теста с яйцами и маслом;

brodo (бродо – итал.) – прозрачный суп; прозрачный бульон;

broiler (бройлер) – цыпленок, выращенный для гриля;

brown – подрумянить, поджарить до светло-коричневого цвета;

brunch (бранч) – плотный прием пищи поздним утром, заменяющий завтрак и ланч;

brut (брют) – очень сухое игристое вино;

buckwheat – гречка, гречневая крупа; из гречневой муки пекут блины и пирожки;

BYO – Bring Your Ownliquorscafe (restaurant) – кафе или ресторан, куда можно приносить свои спиртные напитки;

cabana (кабана – польск.) – длинная тонкая копченая колбаса из свинины и говядины;

Camembert (камамбер) – мягкий сыр из коровьего молока с нежной кожицей;

canapé (канапе – фр.) – маленькие ломтики хлеба (обычно поджаренные) или сухое печенье, гарнированное икрой, сыром, паштетом, копченой осетриной и т. д.; в холодном виде канапе обычно подают в качестве закуски к аперитивам; в горячем виде – перед основным блюдом;

cannelloni (каннелони – итал.) – сорт макаронных изделий в виде больших трубочек, наполненных сыром или мясом и запеченных;

caramel (карамель) – сахар, нагретый на медленном огне до коричневого цвета;

caraway – тмин;

catchup (кетчуп) – соус из помидоров, уксуса и специй, подают в качестве приправы;

cayenne pepper (кайенский перец) – острая, жгучая специя, приготовленная из сушеного молотого красного перца; иногда подается на стол в маленьком графинчике;

cereals (злаки) – любое зерно, употребляемое в пищу (пшеница, ячмень, кукуруза, овес, рожь и т. д.);

charlotte (шарлотка – фр.) – горячий запеченный десерт из фруктового пюре, с ломтиками хлеба по бокам или слоями в специальной форме;

chawarma (шаурма, донер-кебаб – турец.) – жареное маринованное мясо ягненка; срезают тонкими ломтиками, добавляют к нему салат и вкладывают в надрезанный хлеб;

Cheddar (чеддер) – сорт сыра;

chef (шеф) – старший повар;

chicken fingers – крылышко цыпленка;

chili (чили) – стручки и семена разновидностей красного перца, используемые в качестве очень острой приправы, особенно в кулинарии юго-восточной Азии, Индии и Мексики; чили бывает красным или зеленым; высушенный и перетертый в порошок он называется кайенским перцем;

chowder (чаудер – амер.) – густой суп-пюре или тушеные блюда из морепродуктов (см. также bisque);

Christmas pudding (рождественский пудинг – англ.) – сложный, приготовленный на пару пудинг, в состав которого входят сушеные, свежие и засахаренные фрукты, пряности, орехи, яйца, жиры и бренди;

cinnamon – корица;

clam (моллюск) – разновидность моллюсков с мягким цельным телом и раковиной;

coat meat (fish) with flour (breadcrumbs) – обваливать, панировать мясо (рыбу) в муке (сухарях);

coconut cream (кокосовый крем) – густая смесь обработанной мякоти кокоса и кокосового молока;

coconut milk (кокосовое молоко) – жидкость внутри кокоса;

coconut (кокос) – съедобная мякоть плода кокосовой пальмы; ее высушивают, мелко режут и употребляют в пирогах, пудингах и конфетах;

coleslaw (cabbage salad) (капустный салат) – салат из сырой тонко нарезанной белокочанной капусты, моркови и лука с майонезом;

compote (компот – фр.) – фрукты, сваренные в сиропе; фруктовая смесь;

consommé (консоме) – нежирный суп из прозрачного бульона, обычно говяжьего; чаще подают горячим, но иногда охлажденным, напоминающим желе;

cook until tender – готовить, пока не станет нежным;

coriander (кориандр) – ароматная трава с горьким вкусом;

cream cheese (сливочный сыр) – мягкий, легко намазывающийся сыр;

crèmebrûlée (крем-брюле – фр.) – густой однородный крем, покрытый толстой хрустящей корочкой карамелизованного сахара;

crepe (креп, блинчик – фр.) – очень тонкий блин, обжаренный с обеих сторон; обычно на него кладут начинку и скручивают в трубочку; крепы могут быть и сладкими, и острыми;

cress – кресс-салат;

croissant (круассан – фр.) – сладкая булочка из сдобного теста в форме полумесяца, с начинкой из джема или шоколада;

croquette (крокеты – фр.) – мясной или рыбный фарш с овощами и приправами; из него лепят маленькие шарики, трубочки и котлетки; крокеты обваливают в яйце и в хлебных крошках, а затем обжаривают;

crouton (крутон – фр.) – гренок, маленький кубик поджаренного хлеба; подают к супам, салатам или овощным блюдам;

cutin half – разрезанный пополам;

Danish pastry (датский пирог) – слоеный пирог из дрожжевого теста, верх которого украшен сахарной глазурью, орехами и фруктами;

decanter (графин) – стеклянный сосуд, кувшин без носика, используемый для воды или вина;

deli (delicatessen) (дели) – магазин, торгующий деликатесами: сырами, мясными продуктами и бакалейными товарами;

digestif (дижестив – фр.) – послеобеденный напиток ликер или коктейль, способствующий пищеварению;

dills – маленькие огурчики, маринованные с семенами укропа;

discard – удалить, убрать, выбросить, вылить;

dissolve – растворять, разводить;

dolmas (долма – греч. и турец.) – виноградные (или капустные) листья, фаршированные молотым мясом ягненка и рисом;

- drain** – высушить, удалить влагу;
- éclair** (эклер – фр.) – маленькое цилиндрическое пирожное из сдобного теста; его надрезают и начиняют кремом или холодной шоколадной глазурью;
- entrecote** (антрекот – фр.) – говяжью грудинку отбивают и жарят (*entrecote* означает «между ребрами»);
- escalope** (эскалоп – фр.) – тонкий ломтик мяса без костей;
- filet mignon** (филе миньон – фр.) – маленький круглый кусок филе;
- fondue** (масло фондю – фр.) – масло медленно распускают с лимонным соком, добавляя перец и соль; часто подают с вареными или пареными овощами и отварной рыбой;
- French toasts** (французские тосты) – ломтики хлеба, смоченные в яйце и поджаренные;
- fricassee** (фрикасе) – кусочки белого мяса цыпленка, приготовленного в крепком бульоне; подают с белым соусом;
- frosting** – глазурь;
- fruit purée** (фруктовое пюре) – холодный десерт из фруктов или ягод со взбитыми сливками;
- galantine** (галантин – фр.) – мясо (или рыба), освобожденные от костей, фаршированные, свернутые в рулет; подаются холодным в желе; галантин можно подать и горячим в собственном соку;
- galette** (галета – фр.) – плоское печенье; оладья; толстый песочный коржик;
- garbure** (гарбур – фр.) – очень густой сытный суп из капусты, бобов и маринованного мяса;
- garlic** – чеснок; луковица чеснока состоит из сегментов, называемых зубчиками; сок чеснока используют для придания аромата острым блюдам;
- garnish** (гарнир) – продукты, выкладываемые поверх или вокруг блюда (или напитка) в качестве украшения или для вкуса; *to garnish* – гарнировать, украшать;
- ginger** (имбирь) – корень растения; его употребляют свеженатертым, сушеным и перемолотым в качестве сладкой или пряной специи;
- gingerbread** (имбирная коврижка, пряник) – золотисто-коричневый мягкий бисквит или кекс, испеченный в разных формах и украшенный конфетами (например, имбирный пряник в виде человечка, домика и т. д.);
- gorgonzola** (горгонзола – итал.) – сливочный сыр из коровьего молока с голубыми прожилками;
- goulash** (гуляш – венг.) – тушеное блюдо из мяса и лука, приправленное паприкой и гарнированное картофелем;
- Grappa** (граппа – итал.) – итальянский спиртной напиток из виноградных отходов (кожицы, черешков, сердцевинки ягод и т. д.), получаемых после сбраживания сока;
- grated** – тертый;

greased – смазанный жиром;

grill (гриль) – приготовление еды на специальном устройстве (электрическом или газовом) с нагревом, главным образом, инфракрасным излучением;

grissino (гриссино – итал.) – длинный тонкий хрустящий хлебный батон;

ground – молотый;

Gruyere (грюйер – швейц.) – швейцарский сыр из коровьего молока; твердый и гладкий с маленькими дырочками или глазками; корочку обычно не едят (Грюйе – деревня в Швейцарии);

hard-cooked eggs – яйца, сваренные вкрутую;

highball (хайбол – амер.) – виски с содовой и льдом, поданное в высоком стакане;

horseradish (хрен) – жгучий корень растения; обычно употребляют в тертом виде; подают к мясным и рыбным блюдам;

Italian dressing (итальянская заправка) – заливка для салата из растительного масла, уксуса, чеснока и пряностей;

Italian pasta (макаронные изделия) – основное блюдо итальянской кухни; производят из твердой пшеницы;

kettle – большой чайник, котелок, кастрюля;

knead – вымешивать тесто;

kohlrabi (кольраби) – капуста с утолщенным съедобным стеблем;

ladle – разливательная ложка, поварешка;

lard – свиной жир;

leek – лук-порей;

lemon wedges – дольки лимона;

lentil (чечевица) – бобы, богатые питательными веществами, в том числе и протеином; одно из древнейших растений, которые возделывает человек;

liaison (льезон – фр.) – смесь, чаще всего из яичных желтков и сливок или муки и масла, употребляемая для придания густоты соусам и супам;

lobster (омар) – крупное морское ракообразное с большими клешнями, с мясом и вкусом рака;

maitred'hotel sauce (соус «метрдотель» – фр.) – соус из растопленного сливочного масла, петрушки и лимонного сока;

Maraschino (мараскин) – итальянский ликер из кислой вишни;

margarine – маргарин;

marinade (маринад) – смесь жидкостей (вино, лимон, сок, уксус, растительное масло, соевый соус) с зеленью и приправами, в которой выдерживают продукты для придания им аромата; *to marinade* (мариновать) – замачивать продукты в маринаде;

marinara (маринара – итал.) – блюдо с морепродуктами, например, спагетти маринара;

marjoram (майоран) – небольшой кустарник с маленькими серыми листиками и белыми цветами; и листья, и цветы ароматны и используются в качестве приправы; похож на базилик, но имеет более тонкий аромат;

marmalade (мармелад) – варенье или джем, чаще всего из апельсинов; обычно подается с тостами на завтрак;

Marsala (марсала) – сорт крепленого красного (почти коричневого цвета) сладкого десертного вина;

marzipan (марципан) – густая паста из дробленого миндаля и яичных белков; используется в кондитерском производстве, особенно для украшения фруктовых тортов;

mayonnaise (майонез) – заправка или соус из яичных желтков, растительного масла, уксуса, соли, перца и горчицы;

melanzana (меланзана – итал.) – классическое запеченное блюдо из слов баклажана, томатного соуса, сыров моццарелла и пармезан;

moisten – увлажнить, намочить;

mold – формочка;

moussaka (мусака – греч.) – мясной фарш; запекают с баклажаном и поливают сверху сырным соусом;

mousse (мусс – фр.) – легкое пенистое блюдо, обычно с желатином; сверху – взбитые сливки;

mozzarella (моццарелла – итал.) – итальянский сыр, воскообразный по консистенции; при нагревании становится тягучим; используется для приготовления пиццы;

nutmeg – мускатный орех;

olive oil – оливковое масло;

olives (оливки) – маленький косточковый фрукт; его часто фаршируют и подают на закуску, либо как гарнир к коктейлям; бывают зелеными (незрелыми) и черными (зрелыми);

omelet (омлет) – яйца взбивают с молоком и пряностями и жарят на сливочном масле; иногда добавляют грибы или сыр;

oysters (устрицы) – двустворчатые моллюски, которых обычно едят в сыром виде;

paprika (паприка) – красный перец; используют в качестве гарнира, а также для придания блюдам аромата и цвета;

pare – снимать кожуру, обчищать;

parfait (парфе – фр.) – 1) сливочный замороженный пудинг; 2) слоеный десерт из фруктов и мороженого, подается в высоких стаканах; 3) однородный острый паштет из мяса, смешанный со сливками;

parmesan (пармезан – итал.) – очень твердый сухой сыр, часто используемый в итальянской кухне;

parsley sprig – веточка петрушки;

pâté maison (патэ мезон) – паштет, приготовленный в домашних условиях, по собственному рецепту повара;

pâté (паштет – фр.) – паста из смеси различных сортов мяса и рыбы с пряностями и зеленью;

pecan (пекан) – гладкий коричневый орех из района р. Миссисипи, США;

peppercorn (перец горошком) – семена перечного растения;

pepperoni (пеперони – итал.) – 1) консервированный сладкий перец; 2) твердая пряная колбаса из говядины и свинины;

petit four (петифур – фр.) – маленькое фигурное пирожное или бисквит;

pickled – маринованный;

pilaf (пилаф – турец.) – плов (рис со специями, мясо, цыпленок или рыба; все готовится вместе);

pistachio (фисташки) – плод фисташкового дерева, родом с Ближнего Востока; фисташковые орехи употребляют в пряных и сладких блюдах, особенно в сливочных десертах; ярко-зеленый цвет фисташек делает блюда более привлекательными;

pitta (питта – греч.) – плоский круглый хлеб, который надрезают и наполняют начинками;

pizza (пицца – итал.) – лепешка из теста в виде тарелки, наполненная разной начинкой; обычно это сыр, помидоры и зелень;

polenta (полента – итал.) – густая каша из кукурузы; ее жарят или пекут, подают к мясным блюдам;

porridge – овсянка, овсяная каша;

potage (потаж – фр.) – густой суп;

potato chips – картофельные чипсы, обжаренные в масле;

Poupon Dijon (французская приправа) – холодная заливка для салата и других блюд из растительного масла, винного уксуса и приправ типа перца, соли, чеснока и дижонской горчицы; иногда вместо уксуса используют лимонный сок; *Dijon* – горчица, приготовленная с кислым соком неспелого винограда и белым вином (Дижон – город в Западной Франции);

praline (пралине) – сладость из миндаля или фундука, поджаренного в сахаре; добавляют в некоторые сладкие блюда, предварительно измельчив;

pretzel (претцель – амер.) – сухой кренделек, посыпанный солью; подают на закуску для возбуждения аппетита, особенно к пиву;

profiterole (профитроль – фр.) – маленькая булочка из сдобного теста, начиненная сладким кремом; подают облитую шоколадом; профитроли с начинкой из сыра или острого пюре подают на гарнир к супу;

pudding (пудинг) – мягкое блюдо из ингредиентов, смешанных с мукой или жиром; обычно его пекут или готовят на пару; например, рождественский пудинг или йоркширский пудинг;

purée (пюре – фр.) – любой продукт в виде густой пасты; например, пюре из цыпленка;

quartered – разрезанный на четыре части;

quenelle (кнель – фр.) – клецка из рыбного пюре, яичного белка и сливок; иногда вместо рыбы используют телятину или цыпленка;

quince (айва) – твердый желтый фрукт, похожий на яблоко, с тонким ароматом; при варке становится розовым; часто используется в качестве начинки для пирогов и пудингов; из нее также варят прекрасное варенье;

ragoût – тушеное блюдо из мяса или овощей;

ravioli (равиоли – итал.) – квадратики из теста, фаршированные мясом, сыром или овощами (род пельменей);

rhubarb – ревень; из стеблей ревеня делают муссы, компоты, кисели;

risotto (ризотто – итал.) – рис варят с овощами (иногда с мясом или рыбой) в мясном бульоне до тех пор, пока он не впитает всю жидкость; гарнируют тертым сыром и специями;

Roquefort (рокфор – фр.) – сливочный сыр из овечьего молока с голубыми прожилками;

rub over – натереть, обвалить;

Russian salad (vinaigrette) – винегрет из вареного мяса и овощей, нарезанных кубиками, с майонезом и маринованными огурцами;

rye bread – ржаной хлеб;

salami (салями – итал.) – острая копченая колбаса; подают холодной;

sandwich – бутерброд, состоящий из нескольких слоев с различными начинками; бутерброды могут быть холодными и горячими;

scallop (гребешок) – моллюск с большой раковиной в виде веера, на которой его часто и подают; мясо гребешка в сыром виде непрозрачное, коричневатого-белого цвета, а в вареном виде становится белым;

schnitzel (шницель – нем.) – тонкий ломтик мяса; обычно цыпленка или телятины (в переводе с нем. «ломтик»);

seafood – морепродукты;

secure with wooden pick – закрепить деревянной шпилькой;

sesame (кунжутное семя) – маленькие семена, широко используемые в кулинарии, например, для приготовления халвы; ими посыпают хлеб;

shank – голень (часть туши);

shish-kebab (кебаб – турец.) – маленькие кусочки мяса или рыбы с овощами, жареные на гриле;

shredded – измельченный, нарезанный;

sieve – сито;

sifted – просеянный;

sirloin (филей) – часть туши, из которой делают антрекоты, ромштексы и филе;

skillet – небольшая кастрюля с длинной ручкой, сковорода;

skim off foam – снять пену;

smoked sausage – копченые сосиски из говядины и свинины; их обычно отваривают и подают в хлебной булке как хот-дог; крошечные коктейльные сосиски подают как закуску;

soak – вымочить;

soybeans (соя (соевые бобы)) – бобы размером с горох, богатые протеином; из сои готовят множество блюд и соусов;

spaghetti (спагетти – итал.) – сорт макаронных изделий в виде длинных соломинок;

spice (приправа) – специи (например, перец, горчица, соевый соус и др.), придающие вкус пище; обычно их добавляют в блюда после того, как они поданы на стол;

spread – то, что можно намазать на хлеб (масло, паштет и т. д.);

sprinkle – посыпать, обрызгать;

squeeze – выжать, выжимать;

steamed – паровой;

stiff dough – крутое тесто;

Stilton (стилтон – англ.) – жирный сливочный сыр с голубыми прожилками;

stir in flour – обваливать в муке, панировать;

stock – бульон;

strain off – процеживать;

stuff – фаршировать, наполнять начинкой; например, фаршированная утка;

stuffed – фаршированный;

sundae (сандей) – десерт из мороженого с сиропом, орехами, фруктами;

sushi (суши – япон.) – рисовые шарики с маринованной сырой рыбой и уксусом;

Tabasco (табаско) – острый патентованный соус из жгучего перца чили в маленьких бутылочках; им приправляют мясо и блюда из яиц, а также коктейли;

tail of lobster – хвост (шейка) омара;

tart – открытый пирог с начинкой; в качестве начинки используют фрукты, сыр и др.;

tartar (тартар, соус) – майонезный соус из желтков, сваренных вкрутую, мелко нарубленного зеленого лука; подают к рыбе и мясу;

tonic (тоник) – безалкогольная газированная вода с добавлением хинина; применяется в коктейлях;

tortilla (тортилла – мекс.) – плоская маисовая лепешка; ее сворачивают в трубочку, наполняют начинкой, подают обычно с сырным соусом;

trim off – обрезать;

vanilla sugar (ванильный сахар) – сахар, хранящийся в сосуде вместе с бобами ванили, в результате чего сахар впитывает ванильный аромат;

vanilla (ваниль) – сладкое ароматное вещество, получаемое из бобов ванили;

vermicelli (вермишель – итал.) – макаронные изделия в виде длинных тонких нитей, иногда свернутых в колечки; сорт лапши;

unmould – вынуть из формы;

white coffee (белый кофе) – кофе с добавлением молока или сливок;

white sauce (белый соус) – легкий, неострый соус из масла и разбавленной смеси белого вина, винного уксуса и мелко порезанного лука;

yeast – дрожжи.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Агабекян, И. П. Английский для обслуживающего персонала / И. П. Агабекян. – Ростов на-Дону : Феникс, 2005. – 316 с.
2. Нестерова, Н. Б. Английский язык: Food technology : учебное пособие / Н. Б. Нестерова. – СПб. : Университет ИТМО, 2015. 111 с.
3. Пушнова, П. М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей : учебное пособие / П. М. Пушнова, В. А. Стороженко, А. С. Тяпкина. – М. : Высшая школа, 2005. – 94 с.

Учебное издание

Корсакова Лалита Витальевна, старший преподаватель
Дрёмина Светлана Леонидовна, старший преподаватель
Сысоенко Виктория Владимировна, старший преподаватель

**АНГЛИЙСКИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ**

**ENGLISH FOR STUDENTS
OF UNDERGRADUATE PROGRAM IN FOOD TECHNOLOGY**

Учебное пособие

Подписано в печать 23.10.2024 г.
Формат 60×90/16. Уч.-изд. л – 2,27. Усл. печ. л. – 3,45.
Тираж по требованию. Заказ 100.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет»

Отпечатано в отделе оперативной полиграфии
Дальневосточного государственного
аграрного университета
675005, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86