**Практические задания по дисциплине иностранный язык**

**для студентов группы 7 ПК**

**на 08 апреля 2020 года**

**ТЕМА: Кухня и хранение продуктов**

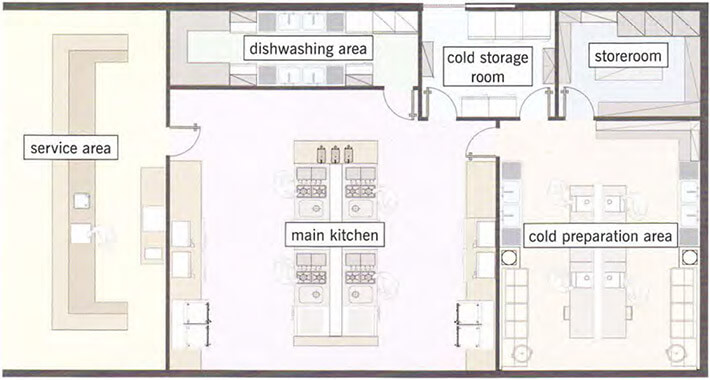
**1.Прочитай и выучи лексику по теме.**

fridge – холодильник;  
• freezer – морозильная камера;  
• garbage pail – ведро для мусора;  
• mixer – миксер;  
• cabinet – шкаф с выдвижными ящиками, застекленный шкаф;  
• paper towel holder (towel horse) – держатель для полотенец;  
• bread canister – хлебница;  
• kitchen counter – столешница;  
• dishwasher – посудомоечная машина;  
• dishwashing liquid – жидкость для посудомоечной машины;  
• faucet – водопроводный кран;  
• kitchen sink – раковина;  
• dish towel – кухонное полотенце;  
• spice rack – полочка со специями;  
• can opener – консервный нож;  
• blender – блендер;  
• potholder – прихватка;  
• kettle – чайник;  
• stove / cooker / range – кухонная плита;  
• burner – газовая горелка;  
• oven – духовка;  
• cutting board – доска для резки хлеба;  
• cookbook – поваренная книга;  
• food processor – кухонный комбайн;  
• napkin – салфетка.  
**cutting board** – разделочная доска  
**colander** – дуршлаг  
**grater** – терка  
**ladle** – половник  
**egg beater** – венчик  
**pot** – кастрюля  
**lid** – крышка  
**frying pan** – сковородка  
**teapot** – чайник

**to cook the book** – проворачивать бухгалтерские махинации  
**to cook something up** – готовить на скорую руку  
**to grill someone** – устраивать допрос  
**to simmer with rage** – кипеть от негодования  
**be in a stew** – беспокоиться  
**half-baked ideas** – непродуманная идея  
**cooking on gas** – все нормально  
**cut and dried** – окончательно решено  
**flash in the pan** – неудачная попытка  
**on a knife-edge** – в трудной ситуации  
**cook someone's goose** – разрушить чьи-то планы  
**curry favour** – подлизываться  
**to stir the pot** – подлить масла в огонь  
**to turn up the heat** – оказать давление  
**to boil over** – негодовать  
**to simmer down** – остывать  
**to go out of the frying pan into the fire** – из огня да в полымя  
**too many cooks spoil the broth** – слишком много поваров испортят еду

**The kitchen is where we make and eat our meals.** – Кухня – место, где мы готовим и едим нашу пищу.  
**There is a stove in the kitchen.** — На кухне установлена плита.  
**Inside the stove there is an oven where you bake things.** — Внутри плиты есть духовка, где вы печете еду.  
**You can put a cake into the oven to bake.** — Вы можете поставить торт в духовку, чтобы испечь его.  
**On top of the stove are burners. The burners get hot.** — Сверху на плите стоят конфорки. Конфорки нагреваются.  
**You put pots or pans on the burners.** – Вы ставите кастрюли или сковородки на конфорки.  
**The refrigerator is where we store the food that needs to be kept cold.** — В холодильнике мы храним продукты, которые нужно хранить в холоде.  
**We keep milk, eggs, cheese and vegetables in the refrigerator.** — Мы держим молоко, яйца, сыр и овощи в холодильнике.  
**At the top of the refrigerator is the freezer.** — В верхней части холодильника находится морозильная камера.  
**The freezer keeps things frozen.** — Морозильник сохраняет еду замороженной.  
**We have frozen vegetables, ice cream and ice cubes in the freezer.** — У нас в морозилке замороженные овощи, мороженое и кубики льда.  
**We have a toaster in the kitchen. You put the bread in the toaster, and it turns into toast.** — У нас есть тостер на кухне. Вы ставите хлеб в тостер, и он превращается в тост.  
**We have an electric kettle.** — У нас есть электрический чайник.  
**We boil water to make tea in the kettle.** — Мы кипятим воду для чая в чайнике.  
**There is a double sink in the kitchen. That is where we wash the dishes.** — На кухне установлена двойная раковина. Именно там мы моем посуду.  
**We turn on the hot tap, and put some dish detergent into the sink to wash the dishes.** — Мы включаем горячий кран и наливаем в раковину моющее средство для мытья посуды.  
**Sometimes we put the dishes into the dishwasher, and the dishwasher washes the dishes.** — Иногда мы ставим посуду в посудомоечную машину, а посудомоечная машина моет посуду.  
**There are other things in the kitchen.**— На кухне есть и другие вещи.  
**There are utensils like knives, forks and spoons.** — Есть посуда, например, вилки и ложки.  
**There are tea towels and dish clothes.**– Есть кухонные полотенца и посуда.  
**There are oven mitts and pot holders to take hot things out of the oven.**— Есть прихватки и держатели для кастрюль, чтобы доставать горячую еду из духовки.  
There are pots to cook and boil things in. — Есть кастрюли, чтобы готовить и варить еду.  
**There are pans to fry things.** — Есть сковородки, чтобы жарить еду.  
**We have dishes that we eat from.** — У нас есть посуда, из которой мы едим.  
**We have plates for our dinner, and bowls that we can put our soup in.** — У нас есть тарелки для ужина и миски, в которые мы можем налить суп.  
**We drink from cups, or coffee mugs, or glasses.** — Мы пьем из чашки, или кружки, или стакана.  
**We keep our juice in a pitcher or a jug.** — Мы наливаем сок в кувшин или питчер.  
**There is a timer that you can set when you are cooking. The timer buzzes when the food is ready.** — Существует таймер, который вы можете установить, когда вы готовите. Таймер гудит, когда еда готова.  
**We also have a microwave oven in the kitchen.** — На кухне установлена микроволновая печь.  
**If we are in a hurry, we cook our food in the microwave.** — Если мы спешим, то готовим еду в микроволновке.

**Схема кухни ресторана**



service area — зона обслуживания;

dishwashing area — зона мытья посуды;

cold storage room — холодильная камера;

storeroom — кладовая;

main kitchen — главная кухня;

cold preparation area — холодный цех.

**В морозильном** помещении (a walk-in freezer) хранят мясо (meat), рыбу (fish) и пакеты со льдом (ice bags).

**В холодильнике** (a fridge) продукты хранят на полках (shelves) в определенном порядке:

готовая к употреблению еда (ready-to-eat food), фрукты и овощи (fruit and vegetables), морепродукты и яйца (seafood and eggs), говядина и свинина (beef and pork), птица (poultry).

**В кладовой** (a pantry) хранят сухие продукты (dry goods): хлеб (bread), макаронные изделия (pasta), консервированные продукты (canned goods).

**Персонал кухни следит за сроками годности (expiration dates) продуктов**.

**ТЕМА: Виды кулинарной обработки продуктов на английском языке**

**Запиши слова, прочитай и выучи.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Слово** | **Перевод** |
| to add | добавить |
| to bake | запекать в духовке |
| to beat | взбивать и смешивать (например, яйца), обычно довольно интенсивно |
| to blanch | бланшировать (погружать ненадолго в очень горячую воду, обычно для снятия шкурки) |
| to blend | смешивать, обычно менее интенсивно, чем to beat |
| to boil | варить в кипящей воде |
| to braise | тушить в небольшом количестве жидкости, предварительно быстро обжарив в масле |
| to brew | заваривать чай/кофе, варить пиво |
| to broil / to grill / to barbecue | жарить на открытом огне |
| to brown | подрумянивать / обжаривать до румяной корочки |
| to carve | нарезать, разделать (приготовленное мясо) |
| to chop | измельчать, шинковать, порубить |
| to combine | смешивать, соединять |
| to cube / to dice | нарезать кубиками |
| to cut out | вырезать |
| to deep-fry | жарить во фритюре |
| to drain | сливать жидкость (обычно с помощью дуршлага) |
| to drizzle | сбрызнуть |
| to flatten | раскатать, выровнять (тесто скалкой) |
| to fold (something) in/into something | осторожно добавлять что-то (обычно в тесто), буквально по ложке |
| to form | сформировать |
| to fry | жарить |
| to grate | натереть |
| to knead | месить, замешивать (тесто) |
| to marinate | мариновать |
| to mash | разминать, пюрировать |
| to mince | пропустить через мясорубку |
| to mix | смешивать, обычно при помощи миксера |
| to pan-fry / to shallow-fry | жарить на сковороде в небольшом количестве масла |
| to peel | очистить от кожуры |
| to pour | наливать |
| to pureé | пюрировать, протирать через сито до состояния пюре |
| to roast | жарить в духовке или на открытом огне |
| to rub | натирать (например, мясо специями) |
| to sauté | быстро обжарить в небольшом количестве масла |
| to scald | обдать кипятком |
| to sear | обжарить мясо на большом огне, чтобы сохранить сок внутри |
| to separate eggs / to separate yolks from the whites | отделить желтки от белков |
| to simmer | кипятить на медленном огне, медленно кипеть |
| to slice | нарезать ломтиками |
| to spread | покрыть тонким слоем (масла, паштета, крема), намазать |
| to sprinkle | сбрызнуть, посыпать (сахарной пудрой, кунжутом) |
| to squeeze | выдавить (сок) |
| to steep | замочить |
| to stew | тушить |
| to stir | мешать (ложкой) |
| to stir-fry | жарить на большом огне, постоянно помешивая |
| to stuff | фаршировать |
| to toast | подрумянить на огне |
| to toss | добавить жидкость (соус/уксус/майонез) в пищу, чтобы полностью покрыть ею пищу (например, заправить салат или влить соус в пасту) |
| to whip | взбить так, чтобы сделать более воздушным (белки, крем) |
| to whip up | приготовить что-то на скорую руку |
| to whisk | взбивать (обычно белки) при помощи a whisk (венчик) |

**Чем отличаются to roast и to fry? To fry означает, что вы обжариваете что-то в масле, обычно на сковородке, to roast значит, что вы жарите что-то в духовке (или на открытом огне) до румяной корочки..**

В чем разница между to braise и to stew? Глагол to braise используется, когда вы тушите мясо или овощи и они лишь частично покрыты жидкостью. Если жидкость полностью покрывает продукты, в рецептах будет использоваться глагол to stew.

В рецептах вы можете встретить слово marinade, которое могут использовать и в качестве глагола «мариновать», и как существительное «маринад». Однако это неправильно: слово marinade может быть только существительным «маринад», а глагол «мариновать» — это to marinate.

А теперь разберемся в разнице между to mash и to pureé. Это похожие виды обработки пищи, однако когда вы to mash (разминаете) что-то, пища получается более сухой, как, например, картофельное пюре. Если же вы to pureé (пюрируете, протираете) что-то, пища получается жидкой консистенции, более похожей на воду, например, вы можете протереть смородину через сито и получите жидкое ягодное пюре.

**Тема Different cuisines of the world»**

**-Текст прочитай, выпиши слова по тем урока.**

**- творческая работа по теме «Кухня в нашем доме». Использовать лексику прошедшего материала.**

Food is necessary for living, especially when you are young and your body grows up. You wake up, and you are ready for the first meal of the day, it is a breakfast. The healthy breakfast should not burden your body in the morning. The composition of the meal should be based on the natural balance. The first dish for lunch is raw food followed by boiled dishes. The dinner should be as light as it’s possible, because a hearty dinner can disturb night sleeping. Therefore, it should be taken early.

Every country has its traditions and its cuisines. The national first dish in Russia is a beetroot soup, called borscht. Russian soups are very thick. The peculiarities of the Russian cuisine include also various dishes from potatoes. There is an interesting and sweet dish of berries, it is called kissel. This is neither a drink nor food, it seems like a jelly. The national Russian drink is kvass. You can drink it when the weather is rather hot.

Traditional British cuisine is simple. Most of all the British try to show a natural taste of food, but not to change it. A pudding is a traditional dessert. The British are famous by their love for having tea. The UK has four state parts that is why they have a lot of local dishes. One of them is typical for Scotland; another is for Wales or for the Northern Ireland. It can be Welsh croutons with cheese or Yorkshire jelly.

German cuisine has a variety of dishes from vegetables, pork, poultry and fish. The German eat a lot of boiled vegetables: cauliflower, beans, carrot. The second dish is also cooked from meat; it can be sausages as a rule. The sweet dish includes a fruit salad that is mixed with a sauce. The national drink is beer. There is even a festival called Oktoberfest that is dedicated to this drink.

Japanese cuisine is very popular in the world. It is different not only from European cuisine, but also from Asian one. The great number of dishes is made from sea products. Rice is a very important product for cooking too. There are a lot of fish shops and restaurants in Japan. The most famous restaurants serve sushi as a traditional dish.

French cuisine is rich of vegetables. It is similar with the other European cuisines, but the French use less milk for cooking. The most popular dish is scrambled eggs or an omelet. They prefer drink coffee with sugar.

Even if you live in another country, you can try dishes from around the world.