**Практические задания по дисциплине иностранный язык**

**для студентов группы 7 ПК**

**на 26, 27 марта, 01 апреля 2020 года**

**ТЕМА: Кухня и хранение продуктов**

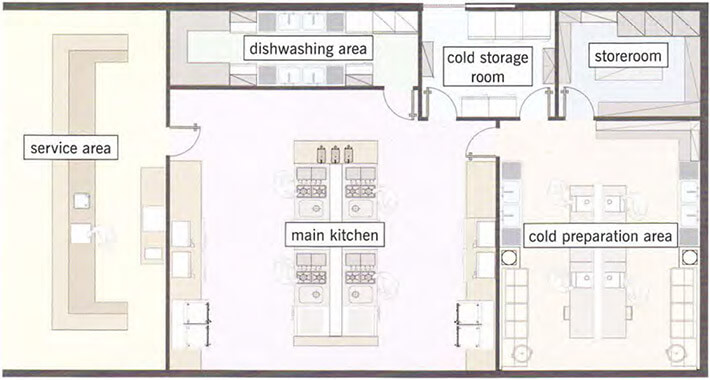
**1.Прочитай и выучи лексику по теме.**

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.