

**SŁOWNIK
GASTRONOMICZNY
ANGIELSKO - POLSKI**

OPRACOWAŁA:

AGNIESZKA NIEWIADOMSKA

CATERING INDUSTRY (JOBS, RESTAURANTS, MEALS AND MENUS) –

GASTRONOMIA (ZAWODY, LOKALE GASTRONOMICZNE, POSIŁKI, MENU)

a' la carte menu – w restauracji wybór potraw, z których każda ma oddzielną cenę i które można w dowolny sposób zestawiać

bar – bar:

milk bar – bar mleczny

salad bar – bar sałatkowy

sandwich bar – bar kanapkowy

snack bar – bar przekąskowy

barman/bartender – barman

bill (AmE check) – rachunek

breakfast – śniadanie

continental breakfast – śniadanie kontynentalne, składające się z kawy i grzank lub rogalików z masłem lub dżemem oraz soku pomarańczowego lub czasami jogurtu

hot breakfast – gorące śniadanie: jajka sadzone na boczku, kiełbaski i wędzone śledzie na gorąco („kippers”) oraz smażone pomidory

brunch – posiłek spożywany przed południem, połączenie śniadania i lunchu

cafe' – kawiarnia

canteen/cafeteria – stołówka

cashier – kasjer

chef – kucharz o wysokich kwalifikacjach, zwłaszcza główny kucharz w hotelach i restauracjach

coffee shop – 1. BrE miejsce w dużych sklepach i hotelach, gdzie podawane są posiłki i napoje bezalkoholowe 2. AmE rodzaj kawiarni, lokal, w którym poza kawą (na wstępie) podaje się tanie, lekkie posiłki, a rachunki płaci się w kasie

commis – praktykant

cook – kucharz (określenie ogólne, nie precyzujące kwalifikacji)

cookery book (AmE cook book) – książka kucharska

course – danie

cuisine – kuchnia jako zbiór potraw typowych dla danej narodowości, grupy ludzi, lokalu, specyficzny styl gotowania, np. kuchnia narodowa

dessert – deser

dining-room assistant – pomocnik kelnera

dinner – główny posiłek dnia, obiad lub obiadokolacja

TV dinner – gotowy zestaw obiadowy, zamrożony, wymagający jedynie podgrzania

dish – 1. potrawa 2. naczynie

fast food restaurant – restauracja szybkiej obsługi

fish and chips shop – lokal, w którym można zjeść albo dostać na wynos rybę z frytkami

head chef – szef kuchni

head waiter/maitre d'hotel – główny kelner, szef sali witający gości

kitchen assistant – pomocnik kucharza

lunch – lekki posiłek spożywany około południa, najczęściej pomiędzy godziną 12 a 13

business lunch – lunch podczas którego omawiane są sprawy zawodowe

main course – danie główne

manager – kierownik

meal – posiłek

order – zamówienie, zamawiać

recipe – przepis

restaurant – restauracja

self-service restaurant – restauracja samoobsługowa

table-service restaurant – restauracja z obsługą przy stoliku

side dish – dodatek do dania głównego, np. warzywa

snack – przekąska

soup – zupa

soup of the day – zupa dnia

starter – przystawka

supper – kolacja

table d'hote menu – ograniczony wybór dań składających się na pełny posiłek podawany w stałej cenie, szczególnie w małych restauracjach i pensjonatach

takeaway restaurant (AmE take-out restaurant) – restauracja z daniami na wynos

tavern – tawerna, gospoda

(afternoon) tea – podwieczorek

***high tea** – BrE odświeżony podwieczorek składający się z zimnych dań oraz ciast, spożywany wczesnym wieczorem*

teahouse – herbaciarnia, w której można kupić i spróbować różne gatunki herbat

teashop/tearoom – herbaciarnia, w której poza herbatą podaje się lekkie posiłki

tip – napiwek

waiter – kelner

waitress – kelnerka

wine list – karta win

wine waiter/sommelier – kelner podający wina

FRUIT - OWOCE

apple – jabłko

apricot – morela

avocado (pear) – awokado

banana – banan

berry – owoc jagodowy, jagoda:

blackberry – jeżyna

blueberry/bilberry – czarna jagoda

cranberry/moss-berry – żurawina błotna

gooseberry – agrest

huckleberry – borówka amerykańska

mulberry – morwa

raspberry – malina

redcurrant (AmE currant) – biała i czerwona porzeczka

blackcurrant (AmE black currant) – czarna porzeczka

strawberry – truskawka

(wild) strawberry – poziomka

cherimoya – owoc flaszowca tuskowatego

(sour) cherry – wiśnia

(sweet) cherry – czereśnia

date – daktyl

fig – figa

Indian fig – owoc opuncji figowej

grape – winogrono

grapefruit – grejpfrut

guava – gwajawa

Japanese persimmon – persymon, kaki

kiwi (fruit) – kiwi

kumquat – kumkwat

lemon – cytryna

lime – limona

lychee – liczi

mandarin (AmE tangerine) – mandarynka

mango – mango

medlar – nieszpułka

(musk) melon – melon

nectarine – nektarynka

nut - orzech:

almond – migdał

Brazil nut – orzech brazylijski

cashew – orzech indyjski

chestnut – kasztan jadalny

coconut – orzech kokosowy

hazelnut – orzech laskowy

peanut – orzech ziemny, fistaszek

pecan nut - orzech pekanu

pine nut – piniola, nasienie pinii

pistachio nut – orzech pistacjowy

walnut – orzech włoski

olive – oliwka

orange – pomarańcza

papaya – papaja

peach – brzoskwinia

pear – gruszka

pineapple – ananas

plum – śliwka

pomegranate – granat

quince – pigwa

rhubarb – rabarbar

water melon – arbuz

Miscellaneous:

bunch of grapes – kiść winogron

flaked almonds – płatki migdałów

flesh – miąższ (np. jabłka, brzoskwini, winogrona)

peel – zewnętrzna skórka (np. pomarańczy, cytryny)

pip – pestka (jedna z wielu małych np. jabłka)

pith – biała skórka (np. pomarańczy, cytryny)

prune – śliwka suszona

pulp – miąższ (np. pomarańczy, grejpfruta)

rind /zest – zewnętrzna skórka (np. pomarańczy, cytryny)

segment of an orange – część pomarańczy

shell of a walnut – łupina orzecha włoskiego

skin – skórka (np. jabłka, brzoskwini)

slivered almonds – migdały w słupkach

stalk – ogonek (np. jabłka)

stone – pestka (pojedyncza duża np. brzoskwini)

VEGETABLES - WARZYWA

artichoke – karczoch

Jerusalem artichoke – bulwa karczocha

(white/green) asparagus – szparagi

aubergine (AmE eggplant) – oberżyna, bakłażan

autumn squash (AmE pattipan squash) - patison

beans – fasola:

borlotti beans – fasola borlotti

broad beans – fasola jaś

butter beans – fasola szparagowa żółta

French/green beans – fasola szparagowa zielona

Italian beans – fasola mamut

snake beans – fasola wężowa

soybeans – soja

beetroot (AmE beet) – burak

broccoli – brokuły

broccoflower – krzyżówka brokuł i kalafiora

Brussels sprouts – brukselka

cabbage – kapusta (**sauerkraut** – kapusta kiszona):

Chinese cabbage – kapusta pekińska

Savoy/green cabbage – kapusta włoska

pointed head cabbage – kapusta stożkowa

red cabbage – kapusta czerwona

white cabbage – kapusta biała

cantaloupe – kantalupa

capers - kapary

cardoan – kard

carrot – marchew

Dutch/baby carrots – młoda marchewka

cauliflower – kalafior

celeriac/knob celery – seler

celery – seler naciowy

chicory (AmE witlof/Belgium endive) – cykoria

chilli (AmE hot pepper) – paprika chili

courgette (AmE zucchini) – cukinia

cucumber – ogórek (**gherkin** – ogórek kiszony)

dill – koperek zielony

fennel – koper włoski

horseradish – chrzan

kohlrabi/cabbage turnip – kalarepa

lettuce – sałata:

cabbage (AmE Boston/butter) lettuce – sałata głowiasta

corn salad (AmE lamb's lettuce/lamb's tongue) – sałatka polna

cos (AmE Romaine) lettuce – sałata rzymska

curly kale – jarmuż

curly endive – endywia kędzierzawa

broad-leaved endive – endywia szerokolistna

iceberg – sałata lodowa

watercress – rukiew wodna

marrow (AmE summer squash) – kabaczek

(button) mushroom – pieczarka

okra – okra

onion – cebula:

chives – szczypiorek

garlic – czosnek

green onion – zielona cebulka

leek – por

(brown/red/yellow/white) onion – cebula

pickling onion – cebulka do marynat

shallot – szalotka

spring onion (AmE scallion) – dymka

parsley – natka pietruszki

parsley-root – pietruszka korzenna

parsnip – pasternak

peas – groch:

chic peas/humus - ciecierzycyca

green peas – groszek zielony

lentils – soczewica

mangetout (AmE sweet peas/sugar snap peas) – groszek cukrowy

(green/purple/red/yellow) pepper (AmE bell pepper/capsicum) – paprika

potato – ziemniak

sweet potato (AmE yam) – batat

pumpkin (AmE winter squash) – dynia

radish – rzodkiewka

white radish – rzodkiew

rhubarb – rabarbar

salsify – salsefia

black salsify – skorzonera

(garden) sorrel – szczaw

(English) spinach – szpinak

swede (AmE rutabaga) – rzepa (z rodziny kapustowych)

sweetcorn (AmE corn/maize) – kukurydza

Swiss chard (AmE silverbeet) – boćwina

tomato – pomidor:

cherry/plum tomato – pomidorek koktajlowy (okrągły/podłużny)

egg tomato – pomidor podłużny, jajkowy

turnip – rzepa

Miscellaneous:

bud – pączek, kieltek (np. cebuli)

bulb of garlic – główka czosnku

bulbil/scale leaf – łuska (cebuli)

bundle – pączek (szparagów)

branch – łodyga (np. selera naciowego)

clove of garlic – ząbek czosnku

cob – kolba (kukurydzy)

hull – łupinka (grochu)

kernel – ziarno (kukurydzy)

leaf – liść

rib – ogonek liściowy

root – korzeń

seed – nasienie

spear – łodyga (szparagów)

sprouts – kiełki (np. soi)

stalk – łodyga (kopru włoskiego)

stem – łodyga (cebuli)

HERBS AND SPICES – ZIOŁA I PRZYPRAWY

allspice/Jamaican pepper/pimento – ziele angielskie

(star) anise/aniseed – anyż

basil – bazylia

bay leaf – liść laurowy

borage - ogórecznik

cardamom – kardamon

chamomile/camomile – rumianek

chervil – trybula

chilli (AmE hot pepper) – papryka chili

cinnamon – cynamon

clove – goździk

coriander – kolendra

cumin/caraway seed – kminek

dandelion – mniszek lekarski

dill – koperek zielony

ginger – imbir

hyssop – hizop

juniper – jałowiec

lavender – lawenda

lemon grass – trawka cytrynowa

lovage – lubczyk

marjoram – majeranek

marsh-mallow – prawoślaz lekarski

mint – mięta

musztard(seed) – gorczyca

nutmeg – gałka muskatołowa

mace – kwiat muskatołowy

oregano – oregano

paprika – papryka

parsley – natka pietruszki

pepper – pieprz

rosemary – rozmaryn

saffron – szafran

sage – szalwia

savory – cząber

sesame(seed) – sezam

tarragon – estragon

thyme – tymianek

vanilla – wanilia

vervain – werbena

wormwood – piołun

yarrow – krwawnik pospolity

Miscellaneous:

gelatin/gelatin – żelatyna

ground/whole – mielony/ziarnisty

maple syrup – syrop klonowy

olive oil – oliwa

peppercorn – ziarnko pieprzu

salt – sól

sugar – cukier

tomato paste – koncentrat pomidorowy

vinegar – ocet

yeast – drożdże

Taste - smak:

bitter – gorzki

crisp – chrupiący

fragrant – wonny

hot – ostry

mild – łagodny

overcooked/overdone – rozgotowany, przesmażony

salty – słony

savoury (AmE savory) – niesłodki, słony (eg. pancakes with sweet and savoury fillings – naleśniki ze słodkim i słonym nadzieniem)

sour – kwaśny

spicy – pikantny

stale – czerstwy

sweet – słodki

sweet and sour – słodko-kwaśny

tangy – aromatyczny

tart – cierpki

tender – miękki, kruchy

tough – twardy, łykowany

undercooked/underdone – niedogotowany, niedosmażony

DAIRY PRODUCTS – PRODUKTY NABIAŁOWE

butter – masło

buttermilk – maślanka

cheese – ser:

hard cheese – ser twardy, „żółty”

soft cheese – ser miękki (typu Camembert, Brie)

blue cheese – ser pleśniowy (typu Roquefort)

cottage cheese – twarożek, serek wiejski

cream – śmietanka

clotted cream – gęsta śmietana zbierana z podgrzewanego mleka (najbardziej ceniona jest „Real Devonshire Cream”)

sour cream – kwaśna śmietana

whipping cream – bita śmietana

cream cheese – serek śmietankowy

egg – jajko:

soft boiled egg – jajko na miękko

hard boiled egg – jajko na twardo

poached egg – jajko w koszulce

fried egg – jajko sadzone

- **sunny side up** – z płynnym żółtkiem

- **turned over** – odwrócone, dosmażone po obu stronach

scrambled egg – jajecznicza

milk – mleko:

full-cream milk – mleko pełnotłuste

semi-skimmed milk – mleko półtłuste

skimmed milk – mleko odtuszczone

sour milk – kwaśne, zsiadłe mleko

whey – serwatka

yoghurt/yogurt – jogurt

CEREAL PRODUCTS – PRODUKTY ZBOŻOWE

bagel – obwarzanek

barley – jęczmień

pearl barley – kasza jęczmienna „perłowa”

batter – ciasto naleśnikowe

bread - chleb, pieczywo:

black bread – pieczywo razowe

brown bread – pieczywo ciemne

crispbread (AmE crack bread) – pieczywo chrupkie, dietetyczne

white bread – pieczywo jasne

wholemeal bread (AmE whole wheat bread) – pieczywo pełnoziarniste

breadcrumbs – bułka tarta

buckwheat – gryka, kasza gryczana

bun – 1. okrągła bułka (np. „hamburger bun”) 2. BrE mała, okrągła, słodka bułka drożdżowa

cereal – 1. zboże 2. płatki zbożowe

cornflakes – płatki kukurydziane

croissant – rogalik

dough – ciasto surowe (gęste, do zagniatania)

flour – mąka

French bread – bułka paryska, „angielka”

French loaf/baguette – bagietka

Jewish challah (AmE Jewish hallah) – chałka

millet – proso

muffin – mufinka, babeczka nadziewana

English muffin – mała okrągła bułka spożywana na ogół na gorąco z masłem

oats – owies

oatmeal – 1. BrE płatki owsiane 2. AmE owsianka = BrE „porridge”

pasta – ogólne określenie dotyczące różnego typu wyrobów mącznych kuchni włoskiej na ogół spożywanych z sosami (wszelkiego kształtu makarony, lasagne, tortellini itp.)

pastry – ciasto używane do wypieków np. typu „pie”

pastries – wypieki

roll – bułka

rice – ryż

rye – żyto

semolina – 1. gruboziarnista mąka pszenna używana do wyrobu deserów oraz jako najwyższej jakości surowiec do produkcji wyrobów mącznych kuchni włoskiej („pasta”) 2. kasza manna

toast – grzanka

wheat – pszenica

Miscellaneous:

breadcrust – skórka chleba

loaf of bread – bochenek chleba

slice of bread – kromka chleba

FISH AND SEAFOOD – RYBY I OWOCE MORZA

anchovy – sardela

breem – leszcz

carp – karp

catfish – sum

clam – rodzaj małży

cockle – rodzaj małży

cod – dorsz

crab – krab

crayfish - rak

eel – węgorz

flounder – flądra

haddock – łupacz

hake – morszczuk

halibut – halibut

herring – śledź

kipper – śledź wędzony

lobster - homar

mackerel – makrela

mussel – rodzaj małży, omótek

octopus – ośmiornica

oyster - ostryga

perch – okoń

pike – szczupak

plaice – płastuga

prawn (AmE shrimp) - krewetka

roach – płotka

salmon – łosoś

sardine – sardynka

scallop – przegrzebek, małża św. Jakuba

scampi - homarzec

shark – rekin

snail - ślimak

sole – sola

spiny lobster - langusta

sprat – szprotka

squid - kałamarnica

sturgeon – jesiotr

tench – lin

trout – pstrąg

tuna(fish) – tuńczyk

zander – sandacz

Miscellaneous:

caviar – kawior

eggs – ikra

fin – płetwa

fishbone – ość

scale – łuska

shell – muszla

MEAT AND POULTRY – MIĘSO I DRÓB

bacon – bekon

beef – wołowina

chicken – kurczak

chop – kotlet z kością, zwykle wieprzowy lub barani

cold meat – wędlina

cutlet – kotlet z kością

duck – kaczka

fillet steak (AmE tenderloin) – polędwica

goose – gęś

ham – szynka

hare – zając

hen – kura

horsemeat – konina

knuckle (eg of pork) – golonka, giczka

lamb – jagnięcina

lard – smalec

leg – udziec, udko

loin – schab

mincemeat (AmE ground meat) – mięso mielone

mutton – baranina

offal – podroby:

heart – serce

kidneys – nerki, cynaderki

liver – wątroba

tripe – flaki

partridge – kuropatwa

pate – pasztet

pheasant – bażant

pork – wieprzowina

pork fat – słonina

quail – przepiórka

rabbit – królik

ribs – żeberka

rump - rostbef

spare ribs – żeberka wieprzowe

roast/joint – pieczeń

saddle (of lamb, hare, venison) – comber

sausage – kiełbasa

shank – goleń

shoulder – łopatka

steak/beefsteak – stek, cienko krojony kawałek wołowiny

porterhouse steak – stek z wołowiny najwyższej jakości, *chateaubriand*

rump steak – rumszyk

sirloin steak – stek z krzyżówki (*polędwicy*)

T-bone steak – stek z kością w kształcie litery T

steak tartare – befszyk tatarski

trotter – nóżka wieprzowa

turkey – indyk

veal – cielęcina

venison – dziczyzna, sarnina

Miscellaneous:

well done – dobrze wysmażony

medium – średnio wysmażony

rare – krwisty

**KITCHEN UTENSILS, APPLIANCES AND TABLEWARE –
SPRZĘT KUCHENNY, URZĄDZENIA I NAKRYCIA STOŁOWE**

appliances – urządzenia elektryczne

baking/roasting tin (AmE pan) – blacha, metalowe naczynie do pieczenia, brytfanna

cake tin (AmE pan) – forma do ciasta

pie tin (AmE pan) – forma do tarty

removable-bottomed tin (AmE pan) – tortownica z ruchomym dnem

biscuit cutters (AmE cookie cutters) – foremki do wykrawania ciastek

blender – mikser

bottle – butelka

bottle-opener – otwieracz do butelek

bowl – miska, miseczka

ice-cream bowl – pucharek do lodów

mixing bowl – makutra

casserole – żaroodporne naczynie do zapiekania

cheese board – deska do serów

chopping board (AmE chopping block) – deska do krojenia

cleaver – tasak

coaster – podkładka pod szklankę lub kieliszek chroniąca powierzchnię stołu przed uszkodzeniem

coffee-grinder/coffee mill – młynek do kawy

coffee maker/coffee machine – ekspres do kawy

coffee pot – dzbanek do kawy

colander – cedzak, durszlak

cooker (AmE stove) – kuchenka

corkscrew – korkociąg

crockery – zastawa stołowa:

butter dish – maselniczka

cup – filiżanka

cream jug (AmE creamer) – dzbanuszek do śmietanki

dinner plate – talerz płaski

gravy boat/sauce boat – sosjerka

milk jug – dzbanuszek do mleka

mug – kubek

ramekin – kokilka

rim soup bowl – talerz do zupy

salad plate – talerz do sałatek

salad bowl – miska do sałatek

serving dish – półmisek

side plate – talerzyk deserowy

soup bowl – miska do zupy

sugar bowl – cukiernica

tureen – waza

cruet set – zestaw do przypraw

cupboard – szafka kuchenna

cutlery – sztućce:

butter knife – nóż do masła

cheese knife – nóż do sera

coffee spoon – łyżeczka do kawy

dessert fork – widelczyk deserowy

dessert knife – nóż do owoców

dessert spoon – łyżeczka deserowa

dinner fork – widelec stołowy

dinner knife – nóż stołowy

fish fork – widelec do ryb

fish knife – nóż do ryb

fondue fork – widelec do fondue

oyster fork – widelec do ostryg

salad fork – widelec do sałatek

soup spoon – łyżka do zupy

steak knife – nóż do steków

sundae spoon – łyżeczka do lodów

tablespoon – łyżka stołowa

teaspoon – łyżeczka do herbaty

decanter – karafka

deep-fryer – frytkownica

dishwasher – zmywarka do naczyń

draining spoon/slotted spoon – łyżka do odsączania

dredger – sitko do posypywania

Dutch oven – garnek uniwersalny

egg beater – ubijacz

egg poacher – patelnia do jaj

extractor fan/extractor hood – wyciąg kuchenny

fish kettle (AmE fish poacher) – rondel do ryb

food processor – malakser, robot kuchenny

freezer – zamrażarka

fridge – lodówka

frying pan – patelnia

funnel – lejek

garlic press – wyciskarka do czosnku

glass – szklanka, kieliszek

glassware – szkło stołowe

grater – tarka

grill – grill, ruszt

hob – płyta kuchenki

ice bucket – wiaderko do lodu

ice cream scoop – łyżka do lodów

juice extractor (AmE juicer) – sokowirówka

kettle – czajnik

kitchen scale – waga kuchenna

kitchen timer - minutnik

kitchen utensils – sprzęt kuchenny

knife – nóż:

boning knife – nóż do oddzielania kości

bread knife – nóż do chleba

carving knife – nóż do porcjowania

carving fork – widelec do porcjowania

cook's knife – nóż kucharski

filleting knife – nóż do filetowania

ham knife – nóż do krojenia szynki

oyster knife – nóż do ostryg

paring knife – nóż do jarzyn

ladle – łyżka wazowa, chochla

lemon squeezer – wyciskacz do owoców cytrusowych

lid – pokrywka

measuring jug (AmE measuring cup) – miarka kuchenna

microwave oven – kuchenka mikrofalowa

mincer (AmE meat grinder) – maszynka do mielenia mięsa

mixer – mikser

mortar – moździerz

mould (AmE mold) – 1. forma 2. pleśń

napkin – serwetka

nutcracker – dziadek do orzechów

oven – piekarnik

pan – 1. rondel (= saucepan) 2. AmE metalowe naczynie do pieczenia

pasta maker – maszynka do makaronu

peeler – obieraczka

pepper-grinder/pepper mill – młynek do pieprzu

pepperpot (AmE pepper shaker) – pieprzniczka

pestle – tłuczek

potato masher – ugniatacz do ziemniaków

poultry shears – nożyce do drobiu

pressure cooker – szybkowar

rolling pin – wałek do ciasta

saltcellar (AmE salt shaker) – solniczka

saucepan – rondel

scissors – nożyczki

sieve – sito

sifter – przesiewacz do mąki

sink – zlewozmywak

skimmer – łyżka cedzakowa

slice – łoPATKA

spatula – szpatuŁKA

steamer – wkŁadka do gotowania na parze

stock pot – duży garnek do zupy, do gotowania wywaru

stoner – drylownica

strainer – sitko

tableware – nakrycia stołowe (szkŁo, zastawa stołowa, sztuce itp.)

tea-ball – zaparzacZKA do herbaty

teapot – imbryk, czajniczek do herbaty

tin-opener (AmE can-opener) – otwieracz do konserw

toaster – opiekacz

tongs – szczypce

tray – taca

tumbler – szklanka do whisky lub drinków

waffle iron – gofrownica

walk-in freezer – chŁodnia

water goblet – kieliszek do wody

(wire) whisk – (druciana) trzepaczka

wooden spoon – drewniana łyżka

PREPARATION VERBS – CZASOWNIKI OPISUJĄCE PRZYGOTOWANIE POTRAW

add – dodawać

bake (cook in heated oven: when applied to meat the correct term is **roast**) – piec (pieczywo, ciasto, nie mięso; w przypadku mięsa właściwym terminem jest **roast**)

baste (moisten food during cooking by spooning on liquid) – polewać potrawę w trakcie pieczenia lub smażenia

beat – ubijać

blanch (cover food with cold water, bring to a boil, remove from heat and drain) – blanszować

blend (thoroughly combine all ingredients until very smooth) – gruntownie połączyć składniki do uzyskania jednnorodnej masy, ubić na jednolitą masę

boil – 1. gotować we wrzącej wodzie 2. wrzeć

bone/fillet – obierać mięso z kości lub ryby z ości, filetować

bring to a boil – doprowadzić do wrzenia, zagotować

butter (spread butter on sth) – smarować masłem

caramelize (melt sugar over moderate heat, stirring constantly until result is a golden-brown syrup) – karmelizować

carve (cut at a table a large piece of cooked meat into smaller pieces using a knife) – dzielić pieczeń, kroić pieczeń przy stole

chop – siekać

coat (cover with a thin layer of sth) – panierować

combine – połączyć

cook – szeroki termin oznaczający przygotowanie potrawy metodą obróbki cieplnej jak: smażenie, pieczenie, duszenie, gotowanie we wrzątku i na parze; potocznie: gotować

cover (with a lid) – przykryć (pokrywką)

crack – łupać (orzechy)

cream (combine sugar and solid fat, beating until smooth, light and fluffy) – ubijać cukier z tłuszczem na gładką, puszystą masę

cube (cut into cubes 0,5 inch or larger) – kroić w dużą kostkę (0,5 cala lub większą)

cut – kroić, ciąć

cut in – przesiekać (mąkę z masłem)

decorate – dekorować, ozdabiać

dice (cut into cubes 1,5 inch or smaller) – kroić w małą kostkę (0,5 cala lub mniejszą)

dot (scatter small bits of butter or margarine over surface of food) – układać na wierzchu potrawy małe kawałki masła lub margaryny)

drain – odcedzić, odsączyć, osuszyć

dredge (coat or sprinkle lightly with flour or sugar) – obsypać lub posypać mąką lub cukrem

fill – napełniać

fold (a combination of two mixing motions; one which cuts vertically through the mixture, the other slides the mixing utensil across the bottom of the bowl and up the side, turning over, repeating until the ingredient folded in is evenly combined with the mixture) – poziomymi ruchami przemieszać dodawany składnik z resztą, na przykład pianę z ciastem naleśnikowym

fry – smażyć

garnish – garniować

grate – ucierać na tarce

gratinate – zapiekać

grease (rub lightly with butter, margarine or oil) – nacierać tłuszczem

grill (AmE broil) – piec na ruszcie, grilować

gut – patroszyć, sprawiać

julienne (cut into matchlike sticks) – kroić w żulinę

knead - zagniatać (ciasto)

macerate (soak in juice or liquer) – macerować, nasiąkać płynem (sokiem lub likierem)

marinate (let stand in a mixture of liquid, spices, etc) – marynować

mash – utłuc na puree

melt – rozpuścić (się)

mince (chop very finely) – drobno posiekać, mielić

mix (combine in any way that distributes ingredients evenly) – szeroki termin oznaczający wszelkiego rodzaju mieszanie w celu równomiernego rozprowadzenia składników

muddle (AmE) – zamieszać

parboil – podgotować

pare (cut off outer covering of potatoes, apples etc with a knife or other sharp tool) – obierać, na przykład ziemniaki, jabłka itp. przy pomocy noża lub innego ostrego narzędzia

peel (strip off the outer covering of bananas, oranges, tomatoes etc) – obierać zdejmując skórkę np. z bananów, pomarańczy, pomidorów

poach – 1. gotować (przede wszystkim ryby) na małym ogniu, w małej ilości wody, mleka, wina 2. gotować jajka w koszulce lub na parze

pour – nalewać, lać

preheat (heat oven to desired temperature before putting in food) – podgrzać piekarnik do wymaganej temperatury przed wstawieniem do niego potrawy

puree (pass through a fine sieve, food mill or electric blender) – ucierać lub ubijać na puree

refridgerate – schłodzić w lodówce

rim (eg salt-rimmed) – ozdabiać brzeg naczynia, np. szklanki lub kieliszka, cukrem lub solą

rinse – płukać

roast – piec (mięso)

roll out – rozwałkować

saute (cook in a small amount of hot fat) – smażyć na małej ilości bardzo gorącego tłuszczu

scald (heat to just under the boiling point) – podgrzać nie doprowadzając do wrzenia

score – nacinać (np. pieczeń)

season – przyprawiać, doprawiać

shake – potrząsać, mieszać przez potrząsanie

shred – szatkować

sift (put flour, sugar etc through a sieve in order to remove large pieces) – przesiewać (mąkę, cukier)

simmer (cook just below the boiling point, so that bubbles form slowly and collapse below the surface of the liquid) – gotować na wolnym ogniu, na granicy wrzenia

skim – zbierać śmietankę z mleka lub tłuszcz z powierzchni potrawy, szumować

skin – obierać ze skóry

slice – kroić na plasterki lub kromki

sprinkle – pokropić (np. sokiem cytrynowym), posypać (np. cukrem)

squeeze – wyciskać (sok)

steam – gotować na parze

stew/braise – dusić

stir – mieszać, zamieszać rozprowadzając równomiernie składniki

stir-fry (cook small pieces of food quickly by moving them around continuously in very hot oil) – krótko smażyć kawałki mięsa, warzyw itp. na bardzo gorącym tłuszczu jednocześnie energicznie mieszając

stone – drylować

strain – cedzić, przecedzić (przez sito)

stuff – faszerować

toss (move pieces of food about in a small amount of liquid so that they become covered with the liquid) – lekko przemieszać potrawę przez potrząsanie, tak aby jej składniki stałe połączyły się z płynnymi (np. przemieszać makaron lub sałatkę z sosem)

whip (beat vigorously to incorporate air into mixture) – energicznie ubijać, tak aby wprowadzić powietrze do ubijanej substancji (np. ubijać pianę, bitą śmietanę)

whisk (beat using a wire whisk) – ubijać przy użyciu drucianej trzepaczki

apple pie – szarlotka

au gratin – zapiekany, zasmażany

bacon and eggs – jajka na bekonie

baked/roast potatoes – ziemniaki pieczone

barley soup – krupnik

biscuit (AmE cookie) – herbatnik, kruche ciastko

boiled potatoes – ziemniaki z wody

borscht – barszcz

broth – rosół

cake – ciasto, ciastko

casserole – zapiekanka

cheesecake – sernik

chips (AmE French fries/fries) – frytki

chutney – rodzaj korzennej marynaty podawanej jako dodatek do potraw (specjalność brytyjska)

cocoa – kakao

coffee – kawa

black coffee – kawa czarna (*bez mleka lub śmietanki*)

white coffee – kawa z mlekiem lub śmietanką

instant coffee – kawa rozpuszczalna

iced coffee – kawa mrożona

cold meat – wędlina

coleslaw – surówka z białej kapusty, marchwi i jabłka z majonezem

consomme – bulion

cream soup – zupa krem

cream of mushroom (soup) – krem z pieczarek

crepes – duże, cienkie naleśniki zwijane lub składane w kopertę, podawane z nadzieniem z owoców, sera, mięsa itp.

croquette – krokiet

custard – słodki sos z mleka, jajek i cukru, rodzaj budyniu

dip – dip

doughnut (AmE donut) – pączek

dumplings – 1. kluski, knedle 2. małe pierożki z kuchni chińskiej

cottage cheese dumplings – pierogi leniwe

plum dumplings – knedle ze śliwkami

escalope (of veal) – eskalopki (cielęce)

filling – nadzienie

fish and chips – smażona ryba z frytkami (narodowa potrawa Brytyjczyków)

flan – mięsna lub rybna zapiekanka na kruchym spodzie

fricassee – potrawka

fried bread – chleb przysmażany w jajku

fritters – rodzaj placków, owoce, warzywa lub mięso zapiekane w cieście

apple fritters – ołatki

fruit cake – keks

gateau – tort

gravy – rodzaj sosu mięsnego

honey – miód

ice cream – lody

icing sugar (AmE powdered sugar) – cukier puder

icing (AmE frosting) – polewa z cukru pudru

Royal icing – polewa z cukru pudru rozartego z białkami jaj i gliceryną

jacket potatoes – ziemniaki w mundurkach

jam – dżem

jelly – galareta, galaretka

kipper – wędzony śledź na gorąco (specjalność brytyjska)

layer cake – biszkopt przekładany dżemem lub kremem

lollipop – lizak

marmalade – marmolada

mashed potatoes – ziemniaki puree

meatballs – pulpety

meat loaf – pieczeń rzymska

meringue – beza

milk-shake – koktajl mleczny

mincemeat – nadzienie do **mince pies** składające się z rodzynek, sułtanek, migdałów, smażonej skórki pomarańczowej, siekanych kwaskowych jabłek, brązowego cukru, rozdrobnionego łożu i korzeni (gałka, cynamon, goździki) oraz rumu lub koniaku

mince pies – babeczki z kruchego ciasta nadziewane **mincemeat**, podawane prosto z pieca w pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia (specjalność brytyjska)

noodles – kluski, makaron

omelette (AmE omelet) – omlet

pancakes – naleśniki biszkoptowe podawane najczęściej z masłem, cukrem i sokiem cytrynowym lub z syropem klonowym (czasami surowe ciasto miesza się z owocami np. czarnymi jagodami i tak smaży)

potato pancakes – *placki ziemniaczane*

pie (sweet/savoury) – rodzaj zapiekanki na kruchym spodzie ze słodkim lub mięsno-warzywnym nadzieniem przykrytym wierzchnią warstwą ciasta

porridge – owsianka

prawn cocktail – koktajl z krewetek

profiterole/cream puff – ptyś

puff pastry – *ciasto francuskie*

pudding – legumina, pudding

ragout/stew – gulasz

rasher – plasterek bekonu lub szynki

ravioli – małe, kwadratowe pierożki z kuchni włoskiej

relish – gęsty słodko-kwaśny sos lub w Stanach Zjednoczonych sałatka z drobno posiekanych ogórków konserwowych, z ewentualnym dodatkiem papryki i cebuli, dodająca amaku potrawom mięsnym np. hamburgerom

rissole – sznycel

roll – rolada

roux – zasmażka

salad – sałatka albo surówka

salad dressing – sos do sałatki

French dressing – sos vinaigrette

sandwich – kanapka (w wersji brytyjskiej z dwóch warstw chleba)

cucumber sandwich – trójkątna kanapka z dwóch warstw chleba z solonym masłem przełożonych cienkimi plasterkami ogórka (specjalność brytyjska tradycyjnie podawana na podwieczorek)

open sandwich – kontynentalna wersja kanapki (z pojedynczej warstwy pieczywa)

toasted sandwich – zapiekana kanapka

sauce – sos

scone – rodzaj babeczki podawanej na gorąco lub na zimno, przepałowionej i przełożonej dżemem lub posmarowanej świeżym masłem

seasoning – przyprawy

soup – zupa

sponge cake – ciasto biszkoptowe

stew/ragout – gulasz

stir-fry – rodzaj gulaszu przygotowywanego poprzez krótkie smażenie kawałków mięsa i warzyw na bardzo gorącym tłuszczu i jednoczesne energiczne mieszanie

stock – wywar

stuffing – farsz, nadzienie

sweets (AmE candies) – słodycze

tart – rodzaj ciasta, słodka zapiekanka na kruchym spodzie, placek np. z owocami

jam tarts – *kruche babeczki z dżemem*

tea – herbata (w Wielkiej Brytanii zawsze z mlekiem)

black tea – *herbata bez mleka lub innych dodatków*

iced tea – *herbata mrożona*

lemon tea – *herbata z cytryną*

topping – polewa lub wierzchnia warstwa potrawy, dodatki na pizzy, kanapce itp.

trimming - garniowanie