

15 TYGODNI DO MATURY

TYDZIEŃ 4: ŻYWIENIE FILMIK

bake - piec

birthday cake - tort urodzinowy

upside - zaleta, dobra strona czegoś

ultimate - podstawowy, standardowy

layer - warstwa

moist - wilgotny

smooth - gładki

silky - jedwabisty

peanut butter - masło orzechowe

cream cheese - ser topiony

icing - polewa

meringue - beza

crisp - chrupiący

chewy - do żucia

texture - tekstura, struktura

decadent - o jedzeniu: rozpustny

velvety - aksamitny

ganache - rodzaj polewy czy krem, mieszanka czekolady i śmietanki

garnish - przyozdobić

peanuts - orzeszki ziemne

all purpose - uniwersalny

flour - mąka

baking soda - soda oczyszczona

baking powder - proszek do pieczenia

cocoa powder - kakao

stir - ucierać

bowl - miska

mixing bowl - mikser z miską

vegetable oil - olej roślinny

firmly - solidnie

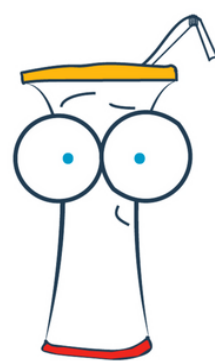
brown sugar - brązowy cukier

granulated sugar - cukier drobny do wypieków

instant coffee - kawa rozpuszczalna

bump up - podbić (np. smak)

vanilla extract - ekstrakt z wanilii



15 TYGODNI DO MATURY

TYDZIEŃ 4: ŻYWIENIE

FILMIK

batter - rzadkie ciasto

low speed - tutaj: małe obroty miksera

beat - ubijać

set - ustawić

timer - minutnik

spray - popsikać sprayem

pan - blaszka

evenly - równo

bake at XX degrees - piec w temperaturze XX stopni

sheet pan - blacha do pieczenia

parchment paper - pergamin

trace - odcisnąć

flip sth over - odwrócić coś na drugą stronę

pinch - szczypta

whisk - trzepaczka

foamy - spieniony

stiff peak - "sztywny czubek", który widać na ubijaczce po ubijaniu jajek

piping bag - rękaw do wyciskania

tip - tutaj: końcówka

re-fill - napełnić ponownie

oven - piekarnik

cool - schłodzić

dump - wrzucać

score - naciać

trim - przyciąć

scrap - skrawek

adhere - przylegać

show through - prześwitywać

chill - schłodzić

semi sweet - półsłodki

heavy - tutaj: gęsty

whipping cream - bita śmietana albo śmietanka

shiny - błyszczący

spatula - szpatułka

shard - odłamek

scrumptious - wielki, "byczy":)

