

Gotowanie średniozaawansowane

ważyć - weigh

odmierzać, mierzyć - measure

ubijać (np. białka) - whisk/whip

rozbijać, wbijać (np. jajka) - break/crack

rozpuszczać - melt

łączyć ze sobą składniki - combine

miażdżyć - crush

rozgniatać (np. ziemniaki na puree) - mash

natłuszczać (np. patelnię) - grease

wlewać - pour

bełtać (głównie jajka, bo nie wiem, co innego się

bełta...) - scramble

gotować na parze - steam

smarować (np. masłem) - spread

dusić na małym ogniu - simmer

mielić (np. mięso) - mince

układać warstwami (np. na torcie, w sałatce) - layer

wyrównywać, wygładzać (np. krem na torcie) - level

blendować, miksować na gładko - blend

maczać w sosie - dip

odcedzać (np. makaron) - strain



Gotowanie średniozaawansowane

rozgotować - overcook

rozmrażać - defrost

przechowywać - store

wyjąć (np. z lodówki) - grab, take out

przerzucić na drugą stronę - flip

umieszczać (np. w brytfance) - place

marynować - marinate

przyprawiać - season

odciąć - cut

podzielić - divide

schłodzić - chill

przekroić na pół - halve

rozgrzać - warm

nabierać koloru - colour

przykryć - cover

