

Gotowanie zaawansowane

opiekać - broil

kroić mięso na mniejsze kawałki - carve

zagniatać ciasto - knead

wrzucić na chwilę na gorący ogień - sauté

smażyć na patelni, zazwyczaj potrawę składającą się z małych kawałków, w daniach jednopatelniowych - stir fry

karmelizować - caramelize

posypać (np. ciasto posypką) - sprinkle

odparować wodę - vaporize

zredukować (np. sos) - reduce

rozwałkować - roll out

kipieć (o mleku lub wodzie) - boil over

podlewać, dodawać np. wody w trakcie duszenia - baste

blanszować, obgotowywać - blanch

obtaczać (np. w mące) - toss

wcinać, pałaszować - tuck in

osuszać z wody - drain

“chrzcić” np. jajka, czyli wrzucać coś gorącego do zimnej wody albo lodu - plunge into

