АНГЛО-РУССКИЙ СЛОВАРЬ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ

WordHouse
Агентство Переводов

English	Русский
A	
abalone	морское ушко (зоол.)
abomasum	сычуг - четвертый отдел желудка жвачных
accompaniment	гарнир, украшение
acesulfame K	ацезульфам К – подсластитель
acidulated water	лимонная вода - слабый раствор лимонного сока в воде, против обесцвечивания
additives	добавки пищевые
Advisory Committee on Nutrition Education (NACNE)	Консультативный совет по пищевому образованию
aerated (whites)	взбитые (воздушные) белки
age	выдерживать, вызревать
agitate	мешать
aioli	айоли - чесночный майонез из Прованса
al dente	аль денте - итальянский термин, в буквальном переводе "к зубу". Используется для описания структуры и вкуса уже вполне готовых макаронных изделий, когда они долго жуются, но вкус муки уже не чувствуется
alcohol	алкоголь
alfalfa	люцерна
allspice	пимент (ямайский или душистый перец) - сушеная ягода из семейства миртовых, используется целиком или молотый; аромат включает в себя что-то от ароматов гвоздики, корицы и мускатного ореха, вместе взятых
almond milk	миндальное молоко
almond oil	миндальное масло - душистое масло, для салатов; конд
aloe vera	сок алоэ
anchovy	анчоусы
andouillettes	андуйет - колбаски из свиных кишок
angel shark	морской ангел
angler-fish	удильщик
animelles	блюдо из *яичек* (теленка)
aniseeds	(семена) аниса
apron	фартук
aromatic vegetables	душистые овощи
aromatics	ароматизаторы - любые вещества, такие как овощи, травы и специи , придающие дополнительный аромат и вкус пище
arrowroot	аррорут - крахмал из подземных побегов или корневищ растения
asparagus cream	спаржа в сметане
asparagus tips	головки спаржи
aspic	заливное
aubergine	баклажан
avocado pears	авокадо

АНГЛО-РУССКИЙ СЛОВАРЬ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ

WordHouse
Агентство Переводов

B	
back	спина
back pork fat	хребтовое сало, (хребтовой) шпиг, спинной жир
bacon	бекон
Bain-Marie	водяная баня
bake	печь (хлеб), запекать (что-то в чем-то)
baking dish	противень
baking powder	пекарский порошок
baking tray	противень
balsamic vinegar	уксус бальзамический - уксус с мягким, насыщенным ароматом, из вина в северной Италии; в дубовых бочках
baoze	бао-цзы - большие круглые пельмени с любой начинкой
barbecue	жарить целиком тушу; жарить ломтиками на вертеле на гриле
barbecue (sauce)	соус барбекю
bark	кожа
barley broth	крепкое ячменное пиво
barley milk	молочная ячневая каша (жидкая)
barley water	ячменный отвар
baron	барон (асс. барон)
barquette	кораблик, лодочка - открытая закуска из теста с начинкой
basil	базилик - листовое, с сильным, пряным ароматом
basin	тазик
baste	поливать блюдо маслом, жиром или другой жидкостью, чтобы предохранить его от высыхания во время готовки
basting liquid	жидкость для поливания
Batavian endive	салат эскариоль (cichorium endivia latifolia)- широколистная зелень с приятным горьковатым вкусом
batter	взбитое тесто, жидкое тесто
bay leaf	лавровый лист
bean curd	тофу (соевый сыр или творог) - плотный продукт из бобов сои с нерезким вкусом. Тофу богат белками, в нем относительно мало калорий и практически нет холестерина.
beans	фасоль; боб (как форма плода)
beansprouts	ростки фасоли, зеленая фасоль
beef	говядина
beef tomato	бычий, большой помидор (250 г)
belly	пашинка(свиная); первый желудок у жвачных
best before' dates	даты "годен до"
best end of neck	толстый край спины, передняя часть спины
beurre blanc	бер-блан - белое сливочное масло
beurre manie	*масло манье* (бер-манье)- масса, приготовленная из муки и сливочного масла; используется для скрепления и загустения соусов

WordHouse
Агентство Переводов

bible tripe	книжка - третий отдел желудка жвачных
bicarbonate of soda	сода (питьевая)
bilberry	черника
bind (bound)	скреплять, связывать
bio-yoghurt	био-йогурт
bite	привкус, острота; вкусовая характеристика
black pudding	кровяная колбаса
blade bone	лопаточная кость
blade mace	незрелый мускатный цвет
blade mace, small	лепесток мускатного цвета, незрелый
blade side	заплечная часть (туши)
blanch	бланшировать, по, от- (ошпарить, обварить) -опускать продукты на короткое время в кипящую воду
blanket	густая подливка
bleach	отбеливать; обесцвечивать
blend	смешивать; смесь
blender	миксер
blending	проникновение\смешение вкусов
blini	(русские) блины - delicate pancakes
blueberry	голубика+черника+брусника (родовое название)
boar	кабан, хряк
boil	кипятить, варить
bone marrow	костный мозг
borage flowers	цветы огуречника
bordelaise, a la	"а ля борделез" - классический способ готовки, при котором грибы обжариваются с хлебными крошками, чесноком, петрушкой и луком-шалотом
borlotti beans	вьющаяся фасоль
bottled foods	продукты в бутылках
bottling	разлив (и хранение в)по бутылкам
bouillabaisse	рыбная похлебка с чесноком и пряностями, распространенная на юге франции
bouquet garni	букет гарни - пучок разных трав, обычно трех: петрушки, чабреца и лаврового листа; используется для ароматизации соусов и тушений
braise	тушить
bran	+ высевки
brassica	род капуста
bread case	формочки из хлеба (крустады), хлебный корж
breadcrumbs	хлебные крошки
breast	грудинка
breast ribs	ребра с грудинкой
brine	рассол
brioche	булочка

brisket	грудинка, корейка
broad beans	бобы
brochettes	шашлы(ч)ки, брошетки - мясо, жаримое на шампурах, либо кусочками, либо колбасками, слепленными из фарша
brochettes	брошетки (< brochette "*шампур*") -мясо, рыба или овощи, на шампурах и на гриле; небольшие шашлыки
broom handle	ручка метлы - для сушки лапши
broth	бульон
brown rice	коричневый (шелушеный) рис
brown sugar	желтый сахар
browned butter	коричневое\темное сливочное масло
bucatini	букатини - макаронные изделия
buckwheat	гречиха; гречневый
buckwheat flour	гречневая мука - мука, изготовляемая из обжаренных на огне зерен гречихи
buckwheat groats	гречневая крупа - без шелухи, пропущенные над паром, высушенные и иногда дробленые зерна гречихи
bulb blaster	трубка в форме луковицы, луковицевидная трубочка
bulb fennel	луковичный\флорентийский фенхель - овощ
bulgar wheat	болгарская" пшеница - дробленая
bulgur	бургул, булгур
bunch	пучок
burghul	бургул, булгур - тип пшеничной крупы, зерна перед дроблением пропускают над паром и высушивают
burnet salad	кровохлёбка
butterfly chop	отбивная в форме бабочки
buttermilk	пахта - обезжиренные сливки, побочный продукт при сбивании сливочного масла; бывает сухой и сгущенной
butternut squash	(бутылочная) тыква
button mushroom	культивируемый шампиньон - небольшой (Agaricus bisporus (двуспоровый)\ A. brunnescens)
C	
cabbage	капуста
caffeine	кофеин
calf's offal	телячьи субпродукты
calorie	калории (килокалории)
canada rice	тускарора, водяная цицания, рис водяной, дикий, канадский, трава рисовая
canned food	консервы
cannellini beans	карликовая фасоль
cannelloni	каннеллони - макаронные изделия
cantaloupe melon	мускусная дыня
capers	каперсы
cappelletti	каппеллетти - макаронные изделия

WordHouse
Агентство Переводов

caramelize	спекаться
caraway	тмин
carcass	туша
cardamom	кардамон
carpaccio	карпаччо - ломтики сырого мяса с оливковым маслом и сыром пармиджано
carrots	морковь
cartilage	хрящ
carton	картонная коробочка\упаковка
case	формочка, оболочка, корж
casings	оболочка
casserole	кастрюля(-ечка) из керамики или жаропрочного стекла; запеканка
castor sugar	сахарная пудра
cat's claw	"кошачий коготь" - кора особого дерева
caul	сальник, жировая сетка - паутинообразная жировая мембрана
cauliflower	цветная капуста
cayenne pepper	перец кайенский - очень острый порошок, перемолотые семена и стручки красного перца
celeriac	сельдерей корневой (корнеплодный) - шишкообразный корнеклубнеплод
celery	сельдерей (листовой, срывной)
celery heads	корни сельдерея
celery salt	молотые семена сельдерея с солью
celery stalks	черешки сельдерея
ceps	белые грибы (сушеные)
cereals	хлебные злаки; каши (и хлопья), ~мюсли; изделия из злаков: крупы, хлопья
chanterelle mushroom	лисички - желто-оранжевые грибы
chap(p)at(t)i(e)s	чапати - индийские пресные хрустящие лепешки, из цельной пшеницы
char	обжигать; жарить на огне
chard	мангольд
charentais melon	шарантская дыня
chartreuse	ликер шартрёз; шартрёз - тушеное блюдо, где основные компоненты окружены листьями, "что-то" по-картезиански
cheek	щека
cherry tomatoes	"вишневые" помидоры - 2,5 см
chervil	кервель (купырь садовый) - кружевная трава со слегка анисовым вкусом
chestnut mushroom	каштановые грибы - культивируемые или дикие грибы с темноватой кожицей и плотной мякотью

WordHouse
Агентство Переводов

chick peas	нут
chicken	курятина
chicken breast	куриные грудки
chicken brick	(замороженные блоки курятины)
chicken stock	куриный навар - обрезок, костей и овощей
chicory	цикорий - овощ, много плотно свернутых листьев, белый до бледно-желтого; готовить, салаты
chiffonade	шифонад (соломка) - способ нарезки листовых овощей и трав, когда они нарезаются узкими полосками не более 1 см шириной
chiken-noodle	китайская лапша
chili pepper	чилийский перец - название большого количества разновидностей красного стручкового перца, из тропической Америки и Вест-Индии
chili powder	чилийский порошок - красный перечный порошок, из сушеного молотого чилийского перца; от сладковатого до очень острого
chill	замораживать
chill-cook	готовить с застыванием
chilling	заморозка
chin	подбородок
chine bone	хребет
chinese cabbage	китайская капуста
Chinese five-spice powder	усянмянь, китайский порошок из пяти специй
chitlins	свиные рубцы (блюдо)
chitterlin	свиные рубцы (блюдо)
chitterlings	свиной (толстый) кишечник; свиные рубцы (блюдо)
chive	лук-резанец, лук-скорода
chocolate	шоколад
choke	(несъедобная) сердцевина артишока
cholesterol	холестерин (!не -ол) - воскообразное вещество, вырабатываемое человеческим организмом, в продуктах животного происхождения; немного холестерина нужно организму, его излишек может откладываться на стенках артерий, способствуя развитию сердечных заболеваний
chop	отбивная
chop, to	рубить
chorizo	чорисо - испанская жареная колбаса
choux	трубочка для эклера
choux dough	заварное тесто
chuck	шея, лопатка
chump	поясничная часть спины
chunk	кусок, -чек, ломоть (хлеба)
churn	сбивать масло, пахтать; маслобойка

chutney	чатни - индийская кисло-сладкая фруктовая приправа к мясу
cider	сидр
cider vinegar	яблочный уксус
cilantro	кориандр, кинза
cinnamon	корица
citronella	сорго лимонное (цитронелла, нард) - длинные, древенистые стебли со вкусом лимона, по форме похожие на зеленый лук. Лимонное сорго продается в азиатских магазинчиках. Для хранения его следует завернуть в пластиковую пленку и держать в холодильнике в течение двух недель; для более долгого хранения его можно заморозить.
clam	клем - промысловый моллюск, кроме устрицы, мидии, гребешка
claret-jug	кувшин для вина
clarified butter	очищенное сливочное масло - сливочное масло, из которого удалены вода, твердые части молока и соль
cleanse	очищать
cleaver	колун
cling film	липкая пленка
clot	свертываться
clotted cream	густые топленые сливки
clove	гвоздика
clove-2	головка чеснока
coarse oatmeal	овсяные хлопья из (крупно) резаной крупы
coarse salt	крупная соль (грубого помола)
coarsely	крупно
coat	обвалять, колеровать
coating	обваливание, заколерование
coating consistency	консистенция обмазки, обваливания
cobbler	напиток из вина с сахаром, лимоном и льдом
cobbler	фруктовый пирог с толстой верхней коркой
cockscomb	петушиный гребень
co-enzyme	кофермент
colander	дуршлаг
colcannon (potatoes)	колканнон - ирландское кушанье из протертых овощей и картофеля
cold boiled pork	буженина
coleslaw	шинкованная капуста
collar	воротник; ожерелье
collar-bone	ключица
concasse	конкас - соус из молотых или рубленых овощей, обычно помидоров
concentrated butter	концентрированное сливочное масло - масло, из которого удалена большая часть воды

WordHouse
Агентство Переводов

conchiglione	конкильоне - макаронные изделия
condensed milk	сгущенное молоко (с сахаром), сгущенка
condiment	приправа
connective tissue	соединительные ткани
cook	готовить; варить
cooking equipment	кухонное оборудование
cookware	посуда для готовки, утварь
cool enough to handle	остынет настолько, что его можно будет брать руками
coral	икра ракообразных (и моллюсков)
corer	машинка\нож для удаления сердцевины из плодов
corer	нож для удаления сердцевины из плодов
coriander	кориандр, кинза
coriander leaves	кинза - кориандра листья
corn	солить, засаливать(мясо)
corn salad	валерианница овощная, салат рапунцель
cornmeal	мука из зерновых: кукурузная (США), овсяная (Шотландия), рисовая (Восток)
cos lettuce	салат ромэн
cotlet	котлета (кусок мяса)
cottage cheese	творог маложирный (сыр "коттедж") - с мягким вкусом и неоднородной структурой; из обезжиренного молока, < 4 % жира
coulis	кулис - протертые овощи или фруктовое пюре, используемые в качестве подливки
courgettes	зеленые кабачки, куржетки
court-bouillon	бульон ароматный - для варки рыбы или морепродуктов; можно душистые овощи, травы, вино или молоко
couscous-1	кускус - североафриканское блюдо из манки пшеницы дурум, вареной на пару
couscous-2	кускус - африканский злак (~просо, сорго)
creme fraiche(crème fraîche)	крем-фреш - чуть созревшие, резкие на вкус, двойные сливки, широко распространенные во франции; немного жирней сметаны (30%), но взаимозаменяемы с ней
cracked wheat	крупка - дробленая пшеница
cranium	череп
cream	сливки
cream-jug	кувшинчик для сливок
crepe (crépe)	блинчик (тонкий)
crisp pastry	хрустящая выпечка (сдоба\пирожные)
crisp, to	делать хрустящим, подрумянивать
croquettes	крокеты, тефтели, фрикадельки
crostini	кростини - гренки, бутерброд
croustade	крустад - квадратная формочка из хлеба с начинкой
croutons	крутоны, гренки - небольшие кубики хлеба, обжаренные в сливочном масле и используемые в качестве гарнира.

crow	брыжейка
crown roast	коронованное жаркое
crudite	крудитэ - овощи/фрукты в сыром виде
crudites	смесь из сырых овощей, фруктов и\или грибов (крюдитэ)
crumb	мякиш
crumble oaty fruit	овсяные хлопья с фруктами
crunchy	хрустящий
crush	(раз)давить
crust	корочка хлеба
crusty bread	хлеб с коркой\корочкой
cucumber	огурец
cum(m)in	зира (ажгон, айнован, тмин, тмин индийский, коптский или волошский) - ближневосточная пряность к мясным и овощным блюдам, основная из пряностей для плова
cup mushroom	чашечный гриб - any member of the series Discomycetes
curd	калье (при изготовлении сыра)
curd cheese	творог - мягкий сыр, из сепарированного свернувшегося молока; в среднем 12 % жира
curdle	сворачиваться
curds	свернувшееся молоко; творог
cure, to	засаливать? - подготавливать к копчению путем замачивания в рассоле или натирания поверхности солью, сахаром и специями
curly endive	эндивий кудрявый (салатный, узколистный)(cichorium endivia crispa) - зелень с кудрявыми листьями и горьковатым вкусом; чем светлее, тем слаще
curried red lentildal	дал - индийское пюре из кэрри и красной чечевицы, подаваемое с рисом или чапати
curry	кэрри - приправа из куркумового корня, чеснока и разных пряностей
cuscus	кускус - африканский злак (~просо, сорго)
custard	заварной крем из яиц и молока
cut	кусок, часть
cutlet	отбивная котлета
D	
dairy spread	молочная паста (для намазывания)
dal	дал - индийское пюре из бобовых
danish pastry	датская сдоба
dariole	пирожок
dasheens	таро
daubiere	добьер - кастрюля для варки блюда доб
debeard	чистка мидий - удаление волокнистых нитей ("бороды") из мидии
deep fry	жарить во фритюре (в большом количестве масла)
deep-frozen	быстрозамороженный

deglaze	дегласировать - наливать жидкость (вино, бульон, воду или сливки) в сковородку или кастрюлю, где только что жарились или запекались мясо или овощи, для того чтобы включить частицы, оставшиеся на дне посуды, в соус или подливку
degrease	обезжирить - удалить жир из жидкости из-под готовки, крепкого бульона или мясного отвара
Demerara (sugar)	желтый сырой сахар с реки Демерара в Гайане
devein	потрошение креветок - удаление кишечной вены
dice	резать кубиками
diet	питание; диета; рацион
Dijon mustard	дижонская горчица - от г. Дижон, столицы Бургундии
dim sum	дим сум - китайские клецки
discoloration	потемнение, потеря цвета
doner kebab	шаурма (кебаб)
double cream	двойные сливки - сливки двойного сепарирования, для взбивания
double shoulder	двойная лопатка
dough	тесто
drain	(откинуть на дуршлаг и) дать стечь, подсушить
draw	потрошить
dressings	приправы
dried prawns	креветки сушеные - небольшие креветки, засоленные и высушенные, надо замачивать
dripping	жир, капающий с мяса во время жаренья
dry, to	сушить; обсохнуть
dry-cure	вялить
dry-salt	засаливать, вялить
duck	утка
dumpling	клецок; яблоко в тесте; изделия из теста с начинкой (вареники)
duxelles	дуксели
E	
ears	уши
earthenware	глиняный
earthy savour	землистый вкус - у нута, кориандра, белых грибов
east-west	расположенный горизонтально, рядом друг с другом
eating out	питание вне дома - рестораны, столовые, закусочные
eclair	эклер
egg	яйца
egg yolks	яичные желтки
eliche	элике - макаронные изделия
enamel	эмалированная
enclose	вкладывать, заворачивать

epigramme	маленькие отбивные из баранины, приготовленные особым образом
equipment	утварь, оборудование
escargot	большая улитка
escarole	салат эскариоль (cichorium endivia latifolia)
evaporate	выпаривать, испаряться
evaporated milk	концентрированное молоко (без сахара)
evening primrose (oil)	(масло из) энотеры
extra virgin olive oil	Экстра натуральное оливковое масло - с насыщенным фруктовым вкусом и очень низкой кислотностью; для заправки салатов лучше всего натуральное и экстра натуральное оливковые масла
eye of the loin	петелька - кусок мяса со спины
F	
faggots	фаготы - запеченная и приправленная рубленая печенка; фрикадельки (us)
fancy bread	сдоба
farfalle	фарфалле - макаронные изделия
farina	фарина - крупка из крупно молотого эндосперма не твердых сортов пшеницы
fast food	постная пища
fasting	пост
fat	жир, сало
fat ends	последняя пара ярдов толстого кишечника
fat spread	бутербродная паста (для намазывания)
feed in	проталкивать
feet (foot)	ножки (свиные, телячьи), ноги(говяжьи)
felafel	фалафель - ближневосточные пирожки с нутом
fennel	фенхель (сладкий укроп) - трава (диким фенхелем), чьи перистые листья и сушеные семена имеют мягкий анисовый вкус; луковичный\флорентийский фенхель - овощ, готовить или сырым в салатах.
ferment	бродить, кваситься
fermentation	брожение, квашенье
fermented	квашеный
fermenting	брожение
feta	фета - греческий сыр, приготовляемый из свернувшегося козьего молока
fettuccine	феттуччине - макаронные изделия
fibre	волокно, фибра, нить...
field mushroom	шампиньон обыкновенный
fig	инжир, фига
fill	начинять (пирожки, вареники и т.д.)
fillet end	филейная часть

filling	начинка (для пирожков, вареников)
fine herbs	изящные травы - смесь изящно порубленных свежих трав (петрушка + лук-резанец, эстрагон и купырь садовый)
fine noodle	тонкая\мелкая лапша
fine oatmeal	овсяные хлопья из мелкорезаной крупы
finely	мелко
fine-meshed	мелкоячеистый
finocchio	луковичный\флорентийский фенхель - овощ
fireproof mat	огнеупорная подставка
firm	+ плотный
fish kettle	рыбоварка - кастрюля для варки рыбы целиком
fish stock	рыбный навар - из костей, плавников, хвостов и овощей
five-spice powder	усянмянь (так называемый (китайский) порошок из пяти специй) - пряно-сладковатая смесь из молотых сычуаньского перца, бадьяна, корицы, гвоздики и семян фенхеля (или укропа); продается в азиатских продуктовых магазинах.
flageolet beans	фасоль флажолет (сорт)
flake	разделить на кусочки, раскрошить, подавить
flaked oatmeal	овсяные хлопья
flakes	хлопья
flatbread	лепешка
florence fennel	луковичный\флорентийский фенхель - овощ
florentine	мясо по-флорентийски - запеченное в блюде с верхом из теста (пирог): рубленое мясо, смородина, пряности, яйца и др.
flour	мука
flour and water paste	пресное тесто - тесто, приготовляемое из муки и воды, часто с добавлением небольшого количества растительного масла для того, чтобы оно не становилось хрупким; традиционно его используют в качестве герметически запечатанной прослойки между кастрюлей и крышкой для медленно готовящихся блюд
food processor	кухонный комбайн
forcemeat	фарш (мясной)
freeze	замораживать (в морозилке)
freeze-drying	сушка сублимацией, сублимационная сушка
freezer	морозилка
french barley	перловая крупа
french beans	фасоль зеленая
french bread	французский батон
fresh cheese	молодой, свежий сыр
freshly ground	свежесмолотый
fridge	холодильник
fries (testicles)	яички (субпродукт)

frill	брыжейка
frittata	яичница
fritters 1	оладьи
fritters 2	фрите (биточки) - кусочки мяса в тесте, обжаренные во фритюре;
fromage frais	фромаж-фрэ (французский творог) - сорт полужидкого творога, приготовляемый из обезжиренного молока. Во фромаж-фрэ, используемом в данной книги, содержится небольшое количество добавленных сливок, поэтому содержание жира в нем равняется восьми процентам.
froth	пена, накипь
fructose	фруктоза
fry	жарить
frying pan	сковородка
full cream milk	очень жирное молоко, со сливками
fumet	фюме
funnel	воронка
fusilli	фузилли - макаронные изделия
G	
gall bladder	желчный пузырь
gammon	окорок
garam masala	гарам масала - индийская смесь основных специй, обычно в равном количестве корицы, гвоздики, кардамона, семян черного тмина, мускатного ореха и сушеной шелухи того же мускатного ореха, иногда также семян кориандра и лаврового листа
garlic	чеснок
garlic press	чеснокодавилка, чесночный пресс
garnish	украшенье, приправа; гарнир(реже)
gazpacho	гаспачо - испанский холодный овощной суп
gelatine	желатин
gems	микробы
gently	потихоньку, понемногу, по + глагол; аккуратно, осторожно, неспешно
germ	зародыш
ghee	ги - индийское перетопленное жидкое масло, из молока буйволицы или растительных жиров
gherkins	корнишон
giblet, (goose)	(гусиные) потроха
gigot	окорок
ginger	имбирь - пряное корневище темно-желтого цвета или корнеобразный стебель растения имбирь, используется в качестве приправы либо в свежем виде, либо сушеное и молотое. Сушеный имбирь представляет из себя слабое подобие свежего имбирного корня.
gingerbread	имбирный пряник

WordHouse
Агентство Переводов

ginseng	женьшень
girolle	лисички - желто-оранжевые грибы
gizzard	птичий (мускулистый) желудок; глотка
glucose	глюкоза
gluten	клейковина, глютен (растительный белок)
gnocchi	ньокки - итальянское блюдо из маленьких клецок из картофеля, муки и манки
goat cheese	творог козий
goat meat	мясо козла
goose	гусь
gorgonzola	горгонзола - сыр типа рокфор
gougere	гужэр - горячая или холодная закуска из заварного теста со швейцарским сыром в форме кольца (с начинкой посередине)
grain	зерно
grainy mustard	зернистая горчица
grapeseed oil	масло из семян винограда
grate	тереть
gratin	запеканка, корочка, гратин
gratin dish	блюдо для запеканок
gravel sac	мешочек с песком - в птичьих желудках
gravy	сок, выделяющийся из мяса при готовке; подливка, соус
grease	топленый жир (сало)
greek yy	греческий йогурт - из овечьего молока
green bacon	некопченый бекон, (но соленый), ~сало
green barley	незрелый, зеленый ячмень
green beans	зеленая фасоль - овощ
green cheese	зеленый сыр - сыр из кислого обезжиренного молока с порошком из листьев пажитника голубого
green meat	сырое мясо
gribiche sauce	соус грибиш
grid	решетка
griddle	противень
grill	жарить на гриле, на рашпере
grind (ground)	молоть, растирать
grinder	мясорубка
gristle	хрящ
gristly meat	жесткое мясо
groundnut oil	масло арахисовое - растительное масло, выжимаемое из арахиса (земляных орехов), имеет легкий ореховый привкус. Используется как для салатов, так и для жарки.
gruyere cheese	швейцарский сыр, грюйер
guacamole soup	суп гуакамоле
guard of honour	почетный караул" - блюдо из грудной клетки

gut, to	потрошить
H	
haggis	хаггис - шотландское блюдо: бараний желудок, начиненный потрохами со специями
half cream	половинчатые\половинные сливки
hamburg parsley	петрушка гамбургская - разновидность петрушки со съедобным корнем, похожим на пастернак
haricot (bean)	фасоль
haricot-2	(баранье) рагу с овощами
harslet(s)	жареные потроха
hash	рагу
haslet(s)	жареные потроха
head	голова
head of chicory	верхняя (зеленая) часть цикория
Healthy Home Cooking	Здоровая Домашняя Кулинария\кухня
heart	сердце
heart celery	корневой сельдерей
heartbreads	сладкое мясо, поджелудочная железа
heat	нагреть
heavy-bottomed	с толстым дном
heel	часто задняя нога (животного)
heel of hand	нижняя часть ладони
helping	порция
herb	трава; растение(лекарственное)
herb beer	настой из трав
herb mustard	листовая горчица
herb tea	настой из трав
herb water	настой из трав
herbs	зелень; пряные и ароматические травы
high (MWO)	максимальная мощность (в СВЧ-печах)
high-fat cheese	сыр с высоким содержанием жира
hog	свинья, боров
hollandaise (sauce)	голландский соус
homogenised milk	гомогенизированное молоко
honeycomb tripe (=reticulum)	сетка - второй отдел желудка жвачных
hors-d'oeuvre	закуска (фр.)
horseradish	хрен
hot pepper	острый перец
humerus	средняя плечевая кость
I	
imam bayildi	имам байылды ("имам обалдел") - турецкое блюдо из баклажанов
imbue, to	насытить; вдохновить

indian rice	тускарора, водяная цицания, рис водяной, дикий, канадский, трава рисовая
innards	внутренности
intestines	кишечник, кишки
irradiated food	облученные продукты (для хранения)
J	
jacket potato	картофель в мундирах
jar	стеклянная банка
jelly	студень
jerk	вялить мясо (говядину), нарезанное полосками
jiaoze	цзяо-цзы - небольшие китайские "полумесяцы" с любой начинкой
joint	кусок, сустав
jug	кружка, кувшин; керамический горшочек (для тушения мяса и т.п.)
julienne	жульен (соломка) - французский термин для овощей или других продуктов, нарезанных тонкими полосками (соломкой) или тонкими колечками (у лука и помидоров).
jumbo oats	овсяные хлопья из цельных ядер
junk food	неполноценная пища с улицы
K	
kale	капуста кормовая
kasha	гречневая крупа, каша
kebab	кебаб (шаурма)
kedgeree	кеджери - жаркое из риса, рыбы и кэрри
kelp	бурая водоросль
kid	мясо молодого козленка
kidney bean	фасоль
kidneys	почки
kippers	копченая рыба
knock back (dough)	отбить тесто
knuckle	рулька
knuckle bone	плечевая кость
knuckle end	плечевая часть туши (барашка)
L	
lactic acid	молочная кислота, молочнокислый
lacto-ovo-veget...	яицемолочные вегетарианцы
lactose	лактоза, молочный сахар
ladle	ковш
ladle(ful)	половник (полный)
lamb	мясо молодого барашка
lamb's lettuce	валерианница овощная (маш-салат, салат рапунцель) - растение с мягкими листьями в форме языка со сладковато-ореховым привкусом и с не сразу заметной терпкостью.

lard	лярд, топленый свиной жир
lard, to	шпиговать (лярдом)
lardon	кусочки сала для шпигования
large intestine	толстая кишка
lasagne	лазанья
lavender florets	цветочки лаванды
leaven	закваска, дрожжи
leban	лебан - арабский напиток типа кефира
leeks	лук-порей
leg	окорок (задняя нога)
legumes	бобовые
lemon	лимон
lemon grass (citronella)	сорго лимонное (цитронелла, нард) - длинные, древенистые стебли со вкусом лимона, по форме похожие на зеленый лук. Лимонное сорго продается в азиатских магазинчиках.
lentils	чечевица
lettuce	салат-латук
liaison	льезон - заправка для загустения соуса (фр); из взбитых яичных желтков, смеси муки и сливочного масла, и сливочного масла отдельно
lid	крышка
light brown sugar	светлый желтый сахар
lima beans	лимская фасоль
linguine	лингуине - макаронные изделия
linseed oil	льняное масло
live yoghurt	живой йогурт - с живыми бактериями
liver	печень
loaf tin	форма для "мясного хлеба"
lobe	доля (легких, почек и т.д.); мочка уха
loin	ср. часть спины; филе
lollo lettuce	салат лолло
lower-fat cheese	сыр с низким содержанием жира
low-fat yoghurt	маложирный йогурт
low-sodium	с малым содержанием натрия
lumpfish roe	икра черного пинагора (рыбы-воробья)
lung	легкое
M	
mace	мускатный цвет, мацис - сушеная шелуха мускатного ореха
macerate	вымачивать (размачивать, мацерировать) - готовить пищу, размягчая ее в жидкости вместо термической обработки
makkaroni	макароны
mallet	деревянный молоток
manche a gigot	манш-а-жиго - специальная рукоятка для разделки ноги,

	которую прикручивают к берцовой кости (фр)
mange-tout	спаржевая фасоль, манжту
mange-tout	фасоль спаржевая (манж-ту) - плоские зеленые стручки фасоли, которые едят целиком, удаляя лишь веточки и волокна.
marble meat	мясо с жировыми прослойками
marc	выжимки (из фруктов)
margarine	маргарин
marinade	маринад (рассол)
marinate, to	мариновать
marjoram	майоран (душица) - садовый (сладкий) майоран и его более увесистый родственник стручковый майоран являются душистыми травами, родственными орегано, но с более мягким вкусом.
Mark N...	положение (духовки)
marrow	костный мозг
mash	разминать, делать пюре
meal	мука; еда
meal	присест, принятие пищи, еда, трапеза, стол
meat cleaver	топорик для разделки мяса
meat loaf	мясной хлеб - колбасное изделие
meat slicing machine	машинка для резки мяса
meatball	фрикаделька, тефтель
medium	среднего размера; полусухой
medium oatmeal	овсяные хлопья из (средне)резаной крупы
melange	смесь, салат, *рагу; меланж - смесь яичных желтков и белков
Melba toast	тоненькие ломтики поджаренного хлеба
meltingly tender	таящий во рту
membrane	пленка
mesentery	брыжейка
metabolic	относящийся к обмену веществ
metabolism	метаболизм, обмен веществ
metabolite	метаболит, промежуточный продукт обмена веществ
metabolized	усвоенный (прошедший обмен в-в)
middle bone	средняя кость
middle end	толстая кишка у коров и овец
middle neck	средняя шея
milk	молоко
milk sugar	молочный сахар, лактоза
milk-jug	молочник
mill	молоть
mince	рубить
minced meat	мелкорубленое мясо, крупный фарш

mincer	мясорубка
minestrone	мясной/куриный суп с овощами
mint	мята
mirepoix	мирпуа - смесь из мелко порубленных овощей (лук, морковь и сельдерей + рубленая ветчина и травы), основа для супов, соусов и рагу
miso	мисо - густая паста, изготовляемая из квашеных бобов сои. Широко используется в японской кухне, в частности для приготовления супов.
mix	смешивать
mixed herbs	смесь травяная - смесь из разных свежих и сушеных трав
mixed spices	пряная смесь; классический состав (1) - это равные доли мускатного ореха, его сушеной шелухи, корицы, кайеннского перца, белого перца, гвоздики, молотого лаврового листа, чабреца, майорана и чабера; классический состав (2) - это душистый перец, перец, молотый лавровый лист, чабрец, орегано, майоран, чабер с меньшим количеством мускатного ореха, его сушеной шелухи, корицы, кайеннского перца и гвоздики
molasses	меласса - черная патока
monounsaturated fats	мононенасыщенные жиры - один из трех типов жиров, содержащихся в пище. Как считается, мононенасыщенные жиры не повышают уровень содержания холестерина в крови.
montpellier butter	масло монпелье
morsel	кусочек
mortar	ступка
mouli julienne	терка соломкой
mousse	мусс
mousseline	мусслин - соус
muesli	мюсли
mung	маш - вид фасоли
mushroom & cream sauce	соус из грибов и сливок
mushroom crostini	грибное кростини
mushrooms	грибы
muslin	муслин - ткань
mustard	горчица
mutton	баранина
muzzle	рыло, морда
N	
nasturtium leaves	листья настурции
neck	шея
nicoise	по-ниццки, ниццкий
non-reactive pan	нереагирующая посуда - кухонная посуда (кастрюли,

	сковородки), поверхность которой химически не взаимодействует с пищей.
non-stick	неподгорающий
noodles	лапша
nori	нори - темно-зеленые или черные листы сушеных водорослей, похожие на бумагу. Широко используются в японской кухне в качестве приправы или для заворачивания риса и овощей.
nozzle attachment	конусообразная насадка (для изготовления колбас)
nutmeg	мускатный орех
nutrient	питательное вещество; питательный
nutrition	питание, пища
nutrition supplements	питательные добавки
nutritional	1. относ-ся к питанию; 2. пищевой, питательный; 3. диетологический, диетный
nutty savour	ореховый вкус - у макарон
O	
oak leaf lettuce	дубоволистный салат ("дубовый листок") - красный листовой салат с волнистыми краями как у дуба
oakleaf lettuce	салат дубоволистный ("дубовый листок") - красный листовой салат с волнистыми краями как у дуба.
oat flakes	овс. хлопья
oat flour	толокно (овес)
oatmeal	овсяные хлопья и крупа, (реже) мука
offal	субпродукты
oil	растительное масло
oil spread	бутербродная паста из растительных жиров
okra	бамия (окра, гибискус съедобный) - зеленое стручковое растение, ведущее свое происхождение из Африки, где его называют гомбо.
olive oil	оливковое масло
olives	оливки (зеленые), маслины (спелые - светлые, черные)
omasum (=bible tripe)	книжка - третий отдел желудка жвачных
onion, leek	перо, стрелка лука
onions	(репчатый) лук
opal basil	матовый базилик - разновидность базилика с бордовыми листьями и лимонным ароматом
orange peel	апельсиновая кожура
orange-fleshed sweet potato	батат с оранжевой мякотью
orecchiette	ореккьетте - макаронные изделия
oregano	орегано
organic food	органические (натуральные) пищевые продукты
organic(ally)	органический, выращенный, выведенный, изготовленный без применения химии

organically grow	выращивать на органических удобрениях, с естественным севооборотом
organically prepared food	пища, приготовленная из натуральных продуктов
oven	духовка
ovo-veget...	яице-вегетарианцы
ox	корова (общее слово); вол, бык
oxtail	бычий хвост
oyster mushroom	вешенки - одна из разновидностей диких грибов, ныне успешно культивируемая. У них более сильный вкус, чем у шампиньонов, а цвет обычно светло-коричневый.
oyster-plant	козлобородник
P	
paella	паэлья - испанское блюдо из риса, мяса и морепродуктов
palette knife	широкий нож - для палитры, мастихин
pan	кастрюля, сковородка
pancake	блин, оладья
pancetta	грудинка, корейка
pancit guisado	пансит жаркое
pansies	анютины глазки
papardelle	папарделле - макаронные изделия
papillote	папильотка - блюдо, приготовляемое в бумажной обертке
paprika	паприка - слегка сладковатый, пряный, ярко-красный порошок, получаемый путем перемалывания сушеного красного перца.
parboil	припустить, обварить, ошпарить - способ готовки пищи при быстром опускании её в кипящую воду или бульон, чтобы размягчить её или сократить общее время готовки
parcel	сверток, корж, полая лепешка
pare	срезать
parmesan	сыр пармезан
parsley	петрушка
parsnip	пастернак
pasrty brush	кисточка для смазывания теста
passata	пюре, протертые овощи
pasta machine	специальная машинка для нарезки макаронных изделий
paste	тесто
pasteurized yy	пастеризованный йогурт
pastis	анисовый ликер
pastry	мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, печенье и т.п.) сдобное тесто
pastry bag	шприцевальный мешок, трубочка для теста
pastry case	оболочка из теста
pastry cutter (round, fluted)	(круглая) форма для вырезания теста (с волнистыми краями)
pastry wheel (fluted)	круглая тесторезка с рифлеными краями

WordHouse
Агентство Переводов

pat dry, to	протереть, встряхнуть насухо
pates	паштет, пирог с мясом (рыбой)
patisserie	кондитерские изделия, пирожные
pattie	котлета
pattie	пирожок
paunch	рубец - первый желудок жвачных(=thick-seam tripe)
peacock's brains	павлиньи мозги
pearl barley	перловка
pearl onion	лук - мелкий белый лук, часто маринованный
peas	горох
pecorino	сыр пекорино - твердый, желтый сыр из Италии из овечьего молока, похож на пармезан, но острее
peel	(по)чистить
peeled barley	ячневая крупа, обрушенный ячмень
pelvic bone	тазовая кость
penne	пенне - макаронные изделия
pepper	перец
peppercorns	перец горошком - зерна перечного куста, собираемые на разных стадиях спелости, а затем высушиваемые. Встречаются черный, белый, розовый и зеленый перец горошком.
persillade	персилад
pestle	пестик, толкушка
pesto	песто - генуэзский соус из толченых листьев базилика с сыром, чесноком, кедровыми орешками и оливковым маслом
pettitoes	свиные ножки
phyllo pastry	филло - лепешки из муки и воды, толщиной с лист бумаги, популярные в Греции и на Ближнем Востоке. Они продаются свежими, или замороженными в продуктовых магазинах и лавочках, специализирующихся на ближневосточных продуктах.
picadillo	пикадильо - хорошо приправленное мексиканское блюдо с основой из мелкорубленого мяса или фарша
picked over	выбранное, отобранное (о крабовом мясе)
pickle	рассол, маринад
pickle, to	мариновать, солить
piece	кусочек
pierce	протыкать
pig	свинья
pilaff, rice	плов
pine kernels	ядра кедровых орешков
pine-nuts	орешки сосновые - семена из шишек пинии (сосны итальянской) - дерева, произрастающего в Средиземноморье.

WordHouse
Агентство Переводов

pink trout	розовая форель
pinto beans	рябая фасоль
piping bag	трубочка для теста, шприцевальный мешок
pitta bread	пита
pizzocheri	пиццокери - макаронные изделия
plaice	камбала морская
plaice	камбала морская
plain	простой (йогурт)
plain	простой, обыкн-й; чистый, несмешанный, без добавок
plain flour	простая мука
plain round cutter	круглая форма (для вырезания теста) с ровными краями
plantain	зеленый банан
platter	плоское деревянное блюдо, подставка
pluck	потроха
plum tomatoes	помидоры-сливки?
poach	варить - готовить пищу в горячей воде, не давая ей закипеть. Температура воды при варке должна быть примерно равна 94 °C, а ее поверхность должна слегка подрагивать.
polyunsaturated fats	полиненасыщенные жиры - один из трех типов жиров, содержащихся в пище. Они встречаются в изобилии в таких растительных маслах, как сафлоровое, подсолнечное, кукурузное и соевое масло.
poppy	мак опийный; мак-самосейка
porcini 1	свинина
porcini 2	белые грибы (сушеные)
pork	свинина
porridge oats	толокно (овес)
port (, ruby)	(ярко-)красный портвейн
pot	кастрюля(для тушения)
pot barley	цельная перловка(-ый ячмень)
potatoes	картофель
pot-cheese	творог
pouch	мешочек, сумка
pouch	туловище (кальмара)
poulette sauce	соус пулетт
poultry	домашняя птица
pound, to	толочь (Imper. потолките)
powdered milk	молочный порошок, сухое молоко
prawn	креветка (больше чем shrimp)
pre-cook	предварительно отваривать (готовить)
preserving (foods)	заготовка (продуктов) впрок
press	мять, давить

press flat, to	распластать
processing	подвергнутый обработке; стерилизация, переработка
profiterole	профитроль
prosciutto	прошутто - невареная, вяленая и слегка соленая итальянская ветчина, нарезанная ломтиками толщиной в лист бумаги.
prosciutto crudo	прошутто крудо - незрелая ветчина (ex. из пармы)
protein	белок, протеин
prunes	чернослив
psyllium (hull)	шелуха семян псилиума (особый вид подорожника)
psyllium seeds	семена псилиума (особый вид подорожника)
pulses	бобы, бобовые
pumpernickel	памперникель - хлеб из грубой непросеянной ржаной муки
pure olive oil	Чистое оливковое масло - переработанная смесь из нескольких оливковых масел - имеет очень слабый вкус и самую высокую кислотность
puree	делать пюре; пюре
pureed tomatoes	томатная паста
purslane	портулак - небольшое травянистое растение с сочными листьями и мягким, слегка терпким вкусом.
pye (=pie)	пирог (уст.)
Q	
quark	кварк - сорт мягкого, незрелого сыра
quark	кварк (немецкий творог) - сорт творога с мягким, отчетливым, слегка кисловатым вкусом; обычно в нем очень мало жиров, но в более однородные разновидности добавляются сливки.
quatre epices	катр-эпис - смесь четырех молотых пряностей, обычно это перец, мускатный орех, гвоздика и либо корица, либо имбирь
queen scallop	королевский гребешок - мельче
quenelle	кнели (кнель, ж) - небольшие вареные котлетки овальной формы, приготовленные из мясного или рыбного пюре, скрепленного яичными белками и жидким творогом или йогуртом.
quiche	пирог с заварным кремом и различной начинкой
quinoa	квиноа, кино(а), рисовая лебеда; (Chenopodium quinoa)
R	
rack-1	половина грудной клетки
rack-2	решетка
radicchio	радиккьо - пурпурно-красный итальянский листовой цикорий со слегка горьковатым вкусом, требующий долгого пережевывания.
radish	редис; редиска
rainbow trout	радужная форель
ramekin (dish)	горшочек порционный (формочка) - небольшая,

	круглая, стеклянная или фарфоровая формочка с прямыми стенками, используемая для запекания одной порции пищи.
ramekin(s)	острая закуска, запеченная в порционном горшочке
rancid	прогорклый
rapidly	недолго
rarebit	гренок с сыром
ravioli	равиоли - макаронные изделия
Recomemmended Daily Account RDA	рекомендуемая ежедневная норма (RDA) - среднее ежедневное количество незаменимых питательных веществ, рекомендованное Департаментом по здравоохранению и общественной безопасности Великобритании для различных групп здоровых людей.
red lollo lettuce	красный салат лолло - красноватый салат с неровными краями.
red meat	сырое мясо; черное мясо (говядина, баранина, и др.)
red onion	лук красный
redfish	золотистый морской окунь
reduce	уварить - выкипятить жидкость, для того чтобы сконцентрировать вкус и седлать блюдо более густым.
reed tripe (=abomasum)	сычуг - четвертый отдел желудка жвачных
refresh	освежить - прополоскать слегка отваренные овощи под холодной водой, чтобы задержать их приготовление и сохранить цвет.
refrigerate	охлаждать в холодильнике, поставить в х
reginette	реджинетте - макаронные изделия
reheat	разогреть
render	вытопить - выделение чистого жира путем нагревания мясистых тканей
rest	постоять, отдохнуть, настояться, устаиваться
reticulum	сетка - отдел желудка жвачных
ribcage	грудная клетка (и то, что внутри нее)
rice	рис; рисовый
rice (wheat)	размельченная пшеница
rice vinegar	уксус рисовый - мягкий, ароматный уксус, менее сильный, чем яблочный или дистиллированный белый уксус. Встречается в темной, светлой, приправленной и подслащенной разновидностях; японский рисовый уксус, как правило, более мягкий, чем китайский.
rice wine vinegar	уксус из рисового вина
rice, to	размельчать (пищу), протирать (овощи)
ricer	пресс-пюре - приспособление для приготовления пюре из овощей
rich	обильный, жирный, сдобный, сочный, насыщенный

ricotta	рикотта - плотный, белый итальянский творог с нерезким вкусом, изготовляемый из коровьей или овечьей сыворотки.
rigatoni	ригатони - макаронные изделия
rind	кожура (плодов)
rinse	полоскать
ripple	дрожать (при simmer)
risi bisi	риси биси - ямайское блюдо из риса и фасоли
roast	жаркое
roast	+ прокалить (в духовке)
roast, to	запекать; жарить на огне
roasting tin	высокий противень
rocket	эрука посевная (индау) - салатное растение с перечным вкусом и длинными стеблями с листьями, распространенное в Италии.
rocket lettuce	эрука посевная, индау
roe	икра (и молоки) - обычно имеется в виду яйца рыб, но съедобная икра имеется также у гребешков, крабов, омаров и лангустов.
roll	обвалять, панировать
roll out	раскатать
rolled oats	толокно (овес)
rolling pin	скалка
roosters	петух
root vegetables	корнеплоды
rose petals	лепестки розы
rosemary	розмарин
rough-puff pastry	слоеное тесто
roulade	рулет, рулады
roux	ру - смесь, приготовляемая из сливочного масла и муки, используется для загустения соусов
rub	натереть
rubber spatula	особая лопатка
rumen(=thickseamtripe)	рубец - первый отдел желудка жвачных
rump	огузок
runner beans	стручковая фасоль
ruote	руоте - макаронные изделия

S

sabayon(sauce)	соус сабайон
saddle	седло
safflower oil	сафлоровое масло - растительное масло, для которого характерно высокое содержание полиненасыщенных жиров.
saffron	шафран (крокус) - сушеные, желтовато-красные тычинки цветков (или нити) растения из рода крокусов, которые

	придают блюдам ярко-желтый цвет, а также пикантный вкус.
saffron thread	нитка с шафраном
sage leaves	листья шалфея
salad bowl	салатница
salad burnet	кровохлебка - изящная салатная трава, по вкусу напоминающая огурцы.
salami	салями
saligot	водяной орех, чилим, рогульник, водяной каштан
salsas	соус сальса
salsify, oyster-plant	козлобородник - узкий, заостренный корень, примерно в два раза длиннее моркови, с белой или желтоватой кожурой и легким устричным привкусом. Также см. Козелец испанский.
salt	солить; засаливать
salt pork	шпиг (соленое сало)
satay	сатай - шашлычки из Юго-Восточной Азии (с тофу)
saturate in	пропитывать
saturated fats	насыщенные жиры - один из трех типов жиров, содержащихся в пище. Их очень много в продуктах животного происхождения и в кокосовом и пальмовом маслах; они поднимают уровень содержания холестерина в крови.
sauce	соус
sauceboat	соусница (плошка для подачи соусов на стол)
saucepan	соусник (кастрюля для приготовления соусов)
sauerkraut	квашеная капуста
sausage-make	делать колбасы
sausage-meat	мясо для колбас; колбасный фарш
saute (sautè)	сотировать (пассеровать, обжаривать) - быстро готовить пищу на небольшом количестве растительного или сливочного масла или жира на сильном огне.
saute pan	сотейник
savarin	ромовая баба "саварин"
savarin (mould)	савариновая формочка
savory	чабёр (садовый, летний) (satureia hortensis)
scald	ошпаривать, пастеризовать
scallion	лук-шалот
scallop-1	гребешок; острое блюдо из устриц (в раковине гребешка)
scallop-2	патиссон, фигурная тыква
scallop-3	эскалоп
scallop-4	жареный картофель в тесте (блюдо)
scorzonera	козелец испанский - тонкий, длинный, цилиндрический корень с коричневой или черноватой кожурой, очень похожий по форме и вкусу на козлобородник

scrag	баранья шея
scum	пена, накипь
seafood	дары моря, морепродукты
seal, to	плотно закрыть, запечатать
sear	прижигать, опалять; начальное обжаривание (опаливание, прижигание)
sel epice	сель-эпис - соус из соли, специй и трав
self-raising flour	самоподнимающаяся мука - с химическими разрыхлителями
semi-skimmed milk	маложирное, полуснятое молоко
serving	порция
sesame	кунжут - маленькие семена с ореховым вкусом, широко используемые - сырыми или жареными - в кухнях Ближнего Востока и Индии.
sesame paste	тахини (кунжутная паста) - паста с ореховым вкусом, изготовляемая из молотых семян кунжута, которые обычно предварительно прокаливаются.
sesame(-seed) oil	кунжутное масло - есть две разновидности: одно светло-золотистое с нежным вкусом, другое - темнее и более сильное по вкусу
sever	отрезать
shaggy dough	расслаивающееся тесто
shallots	лук-шалот
shank	голень, голяшка
shank end	голень
sheep	овца, баран
shell	(о)чистить
shiitake mushroom	грибы ситакэ (шитаке, китайские черные грибы) - разновидность грибов, изначально встречавшихся только в Японии, а ныне разводимых по всему миру; продаются свежими или сушеными.
shortcrust	тесто для оболочки
shoulder	лопатка
shrimp	креветка (мелкая)
shrimp	креветки небольшие
Sichuan\Chinese\ Japanese\anise pepper	чуань-цзяо (зантоксилум, сычуаньским, китайским, японским или анисовым перцем) - сушеные ягоды кустарника с кисловатым, ароматным запахом, менее острые, чем черный перец.
sieve	сито, ситечко
sieve, to	процеживать
sift	просеять, просеивать
simmer	варить, не давая закипеть (закипать) - готовить в жидкости или соусе при температуре чуть ниже точки кипения, так чтобы поверхность жидкости немного дрожала.
simple sugar	моносахарид; (простой сахар)

single cream	сливки простые, для кофе
skate wings	плавники ската
skewer	шампур, вертел
skewer, to	нанизывать на шампур,
skillet	небольшая кастрюля с длинной ручкой
skim	снимать накипь, жир (с поверхности жидкости)
skimmed milk	молоко обезжиренное (обрат) - молоко, из которого удален почти весь жир.
skimmer	шумовка
skin	кожа
skirts	пашинка (говяжья)
slice	резать ломтиками
slippery elm	(порошок из коры) ржавого вяза
slotted spoon	ложка с дырочками
small intestine	тонкая кишка
smoke	коптить
smoked foods	копченые продукты
smooth	однородный, гладкий, равномерный
smorgasbord	сморгосбурд - шведский холодный стол, скандинавские закуски
snacks	закуска
snout	рыло
soak	замочить, вымачивать
soba-noodle	восточная лапша "соба"
soda bread	хлеб из пресного теста
sodium	натрий - питательное вещество, незаменимое для поддержания необходимого равновесия жидкости в крови. В питании большинства людей основным источником этого элемента является столовая соль, на 40 процентов состоящая из натрия. Лишний натрий может вызывать повышенное кровяное давление, которое повышает риск возникновения сердечных заболеваний.
soft dough	полужидкое тесто
sorrel	щавель
souffle	суфле
soup	суп
sour	квасить
soured cream	сметана - сливки, загустевшие благодаря добавлению кисломолочных бактерий, которые придают сметане кисловатый вкус. Содержание жира равняется в среднем 21 процентам.
souse loaf	зельц - колбасное изделие
sow	свиноматка, самка др. животных
soy sauce	соевый соус - острая, солоноватая жидкость, изготовляемая из квашеных бобов сои и встречающаяся в двух

	разновидностях: светлой и темной.
spaghetti	спагетти
spaghetti squash	тыква спагетти (вермишелевая тыква) - тыква с желтой кожурой, вареная мякоть которой напоминает нити спагетти.
spaghettini	спагеттини
spareribs	свиные ребрышки
spatula	лопаточка
spears	побеги (спаржи)
spices	специи (пряности)
spinach	шпинат
spinach rolls	рулеты из шпината
spinal column	позвоночный столб
spirits	спиртные напитки
spleen	селезенка
spray bottle	флакон для распыления
spread	бутербродная паста\ для намазывания, пастообразные продукты
spreadable butter	намазываемое масло
spring garlic	молодой чеснок
spring lamb	молодой барашек
spring onion	зеленый лук
sprouted seeds	проросшие семена
squab	сквоб (откормленный голубенок) - молодой голубь, весом от 300 до 500 грамм при продаже. Мясо домашних голубей, разводимых для стола, имеет более бледный цвет и более приятный вкус, чем у диких голубей.
squeeze	выжать, выдавить
squid	головоногое животное (кальмар, осьминог)
stack	положить (кипой)
star anise	анис звездочный - сухая, коричневая пряность со спиртным ароматом; как восьмиконечная звезда
starchy foods	крахмалистые продукты
starseed	бадьян
starters	закуски
steak	1. кусок мяса или рыбы (для жаренья); 2. бифштекс
steak tartare	мясо по-татарски - остро приправленное сырое мясо под сырым желтком
steam	парить (готовить на пару) - готовить пищу в закрытой посуде, не погружая ее в жидкость, но держа на пару, пускаемом кипящей жидкостью.
steep	вымачивать, замачивать, настаивать, погружать
stew	тушить, томить, варить в собственном соку
stick celery	черешковый (салатный) сельдерей - черешки
stiff joint	ригидный сустав

WordHouse
Агентство Переводов

stigma	нить (стигма) шафрана
Stilton	стилтон - сорт жирного сыра
stir	мешать, размешивать
stir-fry	жарить (на сильном огне), помешивая - китайский способ готовки, похожий на сотирование, при котором пища помешивается в круглодонной кастрюле (вок) с помощью лопаточки или деревянных палочек
stir-fry	жарка с помешиванием (стир-фрай) - способ готовки, когда тонкие ломтики овощей, рыбы или мяса жарят на сильном огне в небольшом количестве растительного масла, постоянно помешивая, чтобы обеспечить равномерную готовку за короткое время. Традиционной посудой для этого способа готовки является китайский вок; также можно использовать сковородку с толстым дном.
stock	навар (из костей)
stockfish	вяленая рыба
stockpot	бульонница - кастрюлька, в которой варится и хранится крепкий бульон
stomach	желудок (у свиней, кроликов, птицы)
stone fruits	косточковые
stone pine	сосна итальянская, пиния
storing food	хранение продуктов
strain	процеживать
strainer	дуршлаг
straw potato	картофель соломкой
stringy meat	жилистое мясо
strip	полоска
stroganoff	бефстроганов
strong bacon	протухшее свиное сало
strong butter	прогорклое масло
strong cheese	острый сыр
strong coffee\tea	крепкий кофе\чай
strong drink	крепкие спиртные напитки
strong flavour	резкий привкус
strong flour	мука из твердой пшеницы - белая мука, получаемая при размоле сортов пшеницы с большим содержанием белков.
strong smell	сильный /резкий/ запах (обыкн. неприятный)
strong solution	крепкий раствор
strong-1	сильный, острый, резкий, едкий
strong-2	крепкий, неразведённый
stud d. with	(на)шпиговать, утыкать
stuff	фаршировать (овощи и т.д.)
stuffing	начинка (которой фаршируют)
sucrose	сахароза, тростниковый сахар
suet	нутряной жир

sugar	1. сахар; 2. сахароза
sugar snap pea	легко лопающийся горох (Pisum sativum macrocarpon)
summer pudding	летний пудинг
superfoods	суперпродукты
supplements	добавки
sweat	томить - готовить овощи в малом количестве жира на слабом огне в закрытой кастрюле, пока они не пустят сок (жидкость)
swede	брюква, рутабага
sweet marjoran	майоран садовый (majorana hortensis); майоран (специя)
sweet pea	душистый горошек
sweet pepper	болгарский перец
sweet potapo	батат, сладкий картофель
sweetbreads	"сладкое мясо": зобная и поджелудочная железы
sweetcorn	сахарная кукуруза, сладкая столовая кукуруза
sweetener	заменитель (сахара), подсластитель
sweets	сладости
swine	свинья
T	
tabasco sauce	соус табаско - острый, неподслащенный соус из перцев чили.
tabbouleh	таббуле - блюдо такое
table sugar	столовый сахар (=сахароза)
tack	приметать, смётывать
tagliatelle	тальятелле - макаронные изделия
taglierini	тальерини - макаронные изделия
tagliolini	тальолини - макаронные изделия
tahini (light)	тахини (светлое) - кунжутная паста
tails	хвосты
tannic	дубильный
tapa	тапа - острая испанская закуска
tarragon	эстрагон - крепкая трава со сладковатым анисовым вкусом.
tartare (sauce)	соус тартар - майонез с рублеными маслинами, луком, каперсами и горчицей
tartare steak	мясо по-татарски - остро приправленное сырое мясо под сырым желтком\соусом тартар
tartlet	тарталетка
tea towel	чайное полотенце
tentacle	щупальце
tepid	тепловатый
terrine 1	глиняный горшочек
terrine(s) 2	террин - холодная закуска в форме кирпича из разных (также по цвету) компонентов, обычно слоями; паштет;

	блюдо из мяса, птицы и дичи
testicles	яички
thiamine	тиамин, витамин B2
thick-seam tripe(=rumen)	рубец - первый отдел желудка жвачных
thin	жидкий, разбавленный, слабый, ненасыщенный, водянистый
thin, to	разбавлять, разводить
thread, to	нанизывать на шампур, вдевать нитку
thyme [t-]	тимьян (чабрец) - трава с острым, слегка фруктовым вкусом и стойким ароматом; используется для разных целей.
thyme flowers	цветы тимьяна
thymus gland	тимус - см. зобная железа
tiede (tiède)	теплый салат (фр "тьед") - из свежеприготовленных морепродуктов или мяса с легкой заправкой
timbale	тимбал - блюдо из тонко нарезанной начинки, запечённой в сдобном тесте или овощном пюре в круглой форме
tin	банка, формочка (жестяная)
tin, to	консервировать (в жестяных банках)
tissue	ткань
toast	жарить (тосты)
toast fingers	жареные хлебные "пальчики"
toast, to	прокалить, жарить без жира
tomalley	печень ракообразных
tomato paste	томатная паста - концентрированное томатное пюре, продается в стеклянных и железных банках и тюбиках; используется в соусах и супах.
tomatoes	помидоры
tongue	язык
tongue loaf	языковой хлеб - колбасное изделие
topside	(говяжья) верхняя часть туши
tortellini	тортеллини - макаронные изделия
tortelloni	"полумесяцы" - макаронные изделия
toss	мешать, обвалять; спрыснуть; наскоро приготовить
toss in frying pan	прокалить
tossed salad	зеленый, свежий салат (блюдо)
total fat	общее потребление жиров - ежедневная индивидуальная норма потребления полиненасыщенных, мононенасыщенных и насыщенных жиров.
trans (fat)	транс жиры
tremble	подрагивать (при варке - poach)
trenette	тренетте - макаронные изделия
trichinosis	трихинеллёз
trim, to	снимать накипь, жир

trimmings	обрезки; очистки
trinette	тринетте - макаронные изделия
tripe	желудок (внутренности) жвачных животных; рубец (блюдо)
trotters	свиные ножки
truffles	трюфели
trussing needle	кухонная игла
tuck	засовывать, вкладывать, подсовывать, продевать
turkey	индейка
turmeric	куркума (желтый корень) - желтая пряность, получаемая из растения, родственного имбирю. Используется в качестве красящего вещества и иногда в качестве заменителя шафрана.
turnep	репа (устар.)
turnip	репа
U	
udon-noodle	китайская лапша удон
UHT = ultra heat treatment	высокотемпературная обработка
ultra heat treatment UHT	высокотемпературная обработка
ultra heat-treated milk	молоко, прошедшее высокотемпературную обработку (вто)
unleaven	пресный (хлеб)
unripened cheese	незрелый\невыдержанный сыр
use by date	дата "использовать до"
utensils	утварь, посуда
V	
veal	телятина
veal loaf	рулет из телятины
vegan diet	строгое вегетарианство
vegetable peeler	овощечистка - машина\нож для очистки овощей от кожуры
vegetarian diet	вегетарианство
veined	с прожилками, с узором
veloute sauce	соус велюте
vermicelli	вермишель
vertebrae	позвоночник
vibrant spice	естественный\ живой вкус
vinaigrette	винегрет (с уксусом)
vinaigrette dressing	приправа с уксусом
vine leaves	виноградные листья - нежные листья виноградной лозы, обладающие несильным вкусом; используются в кухнях многих народов для заворачивания острой начинки.
vinegar	уксус
vine-ripened tomatoes	очень зрелые помидоры
violets	фиалки
virgin (oil)	натуральный

virgin olive oil	натуральное оливковое масло - см. Оливковое масло
W	
walnut oil	ореховое масло (грецко-ореховое масло) - растительное масло, полученное из прессованных грецких орехов.
wan tan	ван тан - макаронные изделия
water chestnut	водяной орех, чилим, рогульник, водяной каштан
water rice	тускарора, водяная цицания, рис водяной, дикий, канадский, трава рисовая
watercress	жеруха, кресс водяной, брункресс - стручок, лепестки
water-packed	консервированный в воде
wax coatings	восковое покрытие на фруктах
waxed	покрытый воском - для более долгого хранения
waxy	мягкий (о картофеле)
waxy potato	мягкий картофель
weak flour	мука из мягкой пшеницы
Welsh onion	лук-батун
Welsh rarebit	гренок с сыром
wheat berries	цельные зерна пшеницы
wheatgerm	зародыши пшеничные
whey-cheese	творог
whip up	сбивать\вз-
whipping cream	сливки для сбивания
whisk	веничек
white bean	фасоль белая
white pepper	"белый перец" - приправа из сушеных ягод водяного перца, очищенных от шелухи; используется целиком или молотым.
whole meal	цельная мука (непросеянная)
whole milk	цельное молоко
wholegrain cereals	изделия из цельного зерна
wholegrains	цельное зерно
wholemeal bread	хлеб из цельной (непросеянной) муки
wholemeal flour	мука розовая (мука цельно-зерновая, розового помола) - пшеничная мука, которая содержит все части пшеничного зерна, к которой ничего не добавлено и из которой ничего не убрано.
wholewheat (flour)	мука розовая (мука цельно-зерновая, розового помола) - пшеничная мука, которая содержит все части пшеничного зерна
wild fennel	дикий фенхель - трава, чьи перистые листья и сушеные семена имеют мягкий анисовый вкус и широко используются для ароматизации
wild rice	тускарора, водяная цицания, рис водяной, дикий, канадский, трава рисовая
wilt, to	съеживаться, желтеть

wilted (leaves)	увядшие листья
windpipe	дыхательное горло, трахея
wine	вино
wing	хвостовые плавники у головоногих
wing tips	концы (края) крыльев
winter savory	чабер зимний (горный)(satureia montana)
wishbone	вилочка (дужка) - грудная кость птицы
wok	вок - котелок с выпуклым днищем, для быстрой жарки
wolf-fish	полосатая зубатка
work surface	рабочая поверхность стола
wrapper	обертка
wuxiangmian	усянмянь, китайский порошок из пяти специй
Y	
yeast dough	дрожжевое тесто
yeast extract	дрожжевой экстракт
yellow cornmeal	желтая кукурузная крупа - крупа, оставшаяся после дробления зерен; используется для приготовления хлеба, выпечки и пудингов
yogurt	йогурт - однородный, густой кисломолочный продукт, изготовляемый с разным содержанием жиров.
yolk	желток
Z	
zakuski	русские закуски
zest	цедра