



Pusztainé Járó Zsuzsanna

Előkészítő tevékenységhez köthető berendezések és eszközök idegen nyelven

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-072-30

ELŐKÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEKHEZ KÖTHETŐ BERENDEZÉSEK ÉS ESZKÖZÖK IDEGEN NYELVEN

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy szakács egy étteremben Budapesten. A főnöke szabadságra megy, ezért megkéri Önt, hogy a főzésen kívül minden egyéb más feladattal is foglalkozzon, míg ő távol lesz. Így Önnek kell beszerezni bizonyos eszközöket, berendezéseket külföldi beszállítóktól és katalógusokból a konyhába, melyek meghibásodtak.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A következő részben néhány fontos nyelvtani szerkezet használatát ismertetem. Olvassa, ismételje át.

NYELVTANI EMLÉKEZTETŐ

1. Any / Some:

+ There is some milk in the fridge. (megszámlálhatatlan + Egyes szám!)

There are some eggs in the fridge. (megszámlálható + Többes szám!)

- There isn't any milk in the fridge.

There aren't any eggs in the fridge.

? Is there any milk in the fridge?

Are there any eggs in the fridge?

A „some” mindig állító mondatban fordul elő, míg az „any” kérdő- és tagadómondatban.

Ha az őket követő főnév megszámlálhatatlan, akkor egyes számba kerül.

Ha az őket követő főnév megszámlálható, akkor többes számba kerül.

2. FŐNEVEK / (NOUNS)

Fajtái:

- köznevek: girl-lány, cat -macska, pen-toll, city-város
- tulajdonnevek: Bob, Mr Lee, Rome, BBC, Macbeth, Audi
- gyűjtőnevek: team -csapat, group-csoport, crowd -tömeg, police- rendőrség
- elvont főnevek: beauty- szépség, music -zene, freedom- szabadság, joy- élvezet
- anyagnevek: wood -fa, metal -fém, gold- arany, water -víz

Nemei:

Az angol nyelvben nincs nyelvtani nem, természetes nemek szerint különböztetjük meg a főneveket.

Hímnemű főnevek

man, boy, father, son, king, cock, bull, actor, prince, host, waiter, hero

Nőnemű főnevek

woman, girl, mother, daughter, queen, hen, cow, actress, princess, hostess, waitress, heroine

Mindkét nemre vonatkozhatnak:

- foglalkozásnevek pl.: doctor, teacher, student
- rokonságnevek pl.: parent, cousin, sibling
- személyt kifejező főnevek pl.: person, baby, child
- állatnevek pl.: cat, dog, lion

Nőneműnek tekinthetők az országok, hajók és autók nevei.

Semleges neműek

- a baby és child főnevek, ha nem ismerjük a gyerek nemét

- azon állatok nevei, amelyeknek nem fontos a nemük
- dolgokat, fogalmakat jelentő főnevek

Megszámlálható főnevek

(Countable nouns)

Van egyes és többes számuk.

a book – books

Többes szám képzése

zöngétlen book – books [s]

zöngés dog – dogs [z]

s bus – buses [iz]

ss glass – glasses

x box – boxes

sh bush – bushes

ch beach – beaches

msh + o potato – potatoes

f leaf – leaves

fe knife – knives

msh + y cherry – cherries

Rendhagyók:

man – men

woman – women

child – children

foot – feet

tooth – teeth

goose – geese

mouse – mice

Megszámlálhatatlan főnevek

(Uncountable nouns)

Nem állhat a/an határozatlan névelő előttük és nem tehetők többes számba.

Megszámlálhatatlan főnevek

Anyagnevek

bread – kenyér

coffee – kávé

glass – üveg

gold – arany

paper – papír

water – víz

wood – fa (élettelen)

Elvont főnevek

advice – tanács

experience – tapasztalat

information – információ

news – hír(ek)

permission – engedély

work – munka

Egyéb főnevek

baggage – poggyász

equipment – felszerelés

fish – fish

furniture – bútor

sheep – sheep

luggage – poggyász

ox – oxen

damage – kár

deer – deer

money – pénz

Többes számban használatos főnevek

Két azonos részből álló ruhaneműk, egyéb kiegészítők és szerszámok, valamint az -ics végű tudományok, tantárgyak, sportágak kifejezésére: jeans, glasses, scissors, politics, physics, gymnastics

Főnévként használt melléknevek

Határozott névelővel ellátott melléknevek. Emberek egy bizonyos csoportjára vonatkoztatva, általános értelemben használjuk: the blind, the sick, the rich, the poor, the old, the young

EGÉSZSÉGES KONYHAI ESZKÖZÖK

Az egészséges és környezettudatos életmód világszerte egyre népszerűbb. Egyre többen vásárolunk tudatosan, fogyasztunk bio- és természetes ételeket – de sokan elfelejtik azt, hogy az ételek készítése módja és tárolása is kihat az egészségünkre és a környezetünkre. Érdekes módon, az évszázadokon keresztül alkalmazott edények, főzési technikák sokkal egészségesebbek voltak, mint a modern konyhai eszközök, technológiák – erre egyre többet figyelmeztetnek a kutatók. Egészséges konyhai eszközök közé tartoznak a kerámia, üveg és öntöttvas edények, míg a következő anyagokból készült edényeket érdemes elkerülni:..

Alumínium

2007-ben az Egyesült Államokban az alumínium felkerült a top toxikus vegyületek listájára, mert bebizonyosodott, hogy mérgező az idegrendszerre, immunrendszerre és génekre. Az emberi szervezet nem képes lebontani az alumíniumot, és az évek során felhalmozódott alumínium több betegséget is okozhat idős korban: pl. agysejt sorvadást, gyomorfekélyt, emlékezetkiesést stb. (az Alzheimer kórral is többszörösen kapcsolatba hozták).

Miért veszélyes?

Az alumínium molekulák hő hatására toxikus vegyületeket képeznek a felmelegített ételben felbomló molekulákkal (még a flouridot tartalmazó csapvízzel is!), amelyek felszívódhatnak az ételbe. Éppen ezért lehetőleg ne főzzünk, süssünk alumínium edényekben vagy fóliában. Savas anyagokkal való érintkezés során a molekulák úgyszintén felbomlanak – ezért kerüljük a pácolást, salátaönteték készítését alumínium edényekben.

Az alumíniumra nem csupán az edényeknél kell vigyázni, hanem a csomagolásnál, tárolásnál is – például fólia, üdítőitalok kupakja, dobozok, termoszkok, grill tálcák, tálak, flakonok stb. esetében Továbbá vigyázni kell a sütőporra, tortaporokra és a fagyaszott tésztákra is – ezeknek is sokszor magas az alumíniumtartalmuk.

Műanyag

Egyre több tanulmány mutatja ki, hogy a műanyag edények, flakonok használata ártalmas az egészségünkre. A műanyag flakonok többszörös használata során a műanyagból szintetikus vegyület válhat ki (Bisphenol), amely befolyásolja a hormonrendszerünket, mellrákot, méhrákot okozhat, növeli a az elvetélés kockázatát és csökkenti a tesztoszteron szintet. Úgyszintén ártalmas lehet a műanyagban való melegítés (különösen a mikróban) és az élelmiszerek műanyag dobozokban való tárolása (főként savas ételek esetében), ugyanis magas hőmérséklet hatására a toxikus vegyületek kiválnak, míg a savas vegyületek a műanyag molekulákat feloldják. Továbbá a műanyagból készült flakonok, zacskók, edények a környezetünkre is ártalmasak – több száz évig tart a biológiai lebomlásuk! Így, ahol csak lehet, kerüljük a műanyagban való főzést, tárolást, fogyasztást, csomagolást.

Rozsdamentes acél

A rozsdamentes acél különböző alkatrészekből álló ötvözet (króm, nikkel, acél, vas stb). Azonban minél olcsóbb az edény, annál rosszabb a minősége, és annál több az összetevője – némely alumíniummal van kombinálva. A fém molekulák feloldódnak főzés során, amelyek az étellel a szervezetünkbe kerülnek. Ajánlatos csakis kiváló minőségű rozsdamentes acél edények vásárlása, de még azokban is kerülendő a savas ételek készítése, pácolása, tárolása.

Bevonatok

A teflon és egyéb nem tapadós (PFOA) bevonattal rendelkező edényekben való sütés–főzés veszélye már évek óta főtéma az egészségtudatos séfek, háziasszonyok és kutatók körében, mivel újabb és újabb tanulmányokkal bizonyítják, hogy a PFOA (perfluorooctanoic acid) rákkeltő, amit egy másik kutató egyből megcáfol, majd a meccs megy tovább. Nos, a jelenlegi álláspont az, hogy csak a nagyon vékony bevonattal rendelkező (azaz olcsó) edényekre kell vigyázni, amelyeken nagyon könnyen leválik a bevonat (akár 1–2 használat vagy mosogatás után is), továbbá a megkarcolódott, megsérült edényekre – ezeket ajánlott egyből lecserélni, ugyanis a sérülés során kioldódnak az ártalmas vegyületek. Továbbá a bevonatos edényeket nem szabad 350 fok felett használni, mert mérgező gázokat bocsátanak ki – ez olyankor fordul elő, ha pl. a serpenyőt a tűzhelyen felejtjük. A teflonos és egyéb nem tapadó bevonatos edényekben soha ne használjunk fém eszközöket, csakis fa vagy szilikon kanalakat, lapátokat.

Miben süssünk, főzzünk, tároljunk?

A következő anyagokból készült edények nem ártalmasak az egészségünkre:

Öntöttvas – régen a legtöbb főzőedény öntött vasból készült, ez most reneszánszát éli. A hagyományos öntött vas edényekből főzés során vas molekulák szabadulnak fel, amely állítólag kimondottan egészséges, mivel a legtöbb ember vashiányban szenved. Azonban az öntöttvas edényeket használat után olajozni kell, így népszerűbbek és praktikusabbak azok, amelyek kerámia bevonattal rendelkeznek (pl. a híres Le Creuset).

Kerámia – porcelán, mázzal bevont égetett agyag edények, cserép edények. Ezek kiválóak sütésre, tárolásra, némely modell tűzhelyen is használható. Azonban vigyázzunk arra, hogy a dekorációs részletek – pl. a festék, lakk, máz – toxikus anyagokat tartalmazhatnak.

Üveg – hőálló (hőkezelt) üvegedényekben lehet sütni, tárolni, de ezek nem használhatók közvetlenül a tűzhelyen, Nem hőkezelt üveg edények alkalmasak tálalásra és magas hőmérsékletű ételek tárolására is. Üveg edények, flakonok ideálisak pácoláshoz (nem színezi be az étel) és száraz ételek tárolására is. Manapság léteznek mikróban használható, sőt, még fagyálló üveg edények is.

Bambusz – a keleti konyhák egyik alapanyaga egyre népszerűbb nyugaton is. Bambusz kosár nem csupán kínai ételek készítéshez alkalmazható, de párolhatunk benne zöldségeket, halat, húst stb. Bambusz pálcikák, tálcák ideálisak grillezéshez, és nagyon sok bambuszból készült tálaló- és evőeszköz kapható a boltokban.

Fa – a fa a leghigiénikusabb vágódeszka, továbbá szép dísztalakat képez pl. gyümölcsök, diók-mogyorók számára, de akár saláta tálalásához is felhasználható. Természetesen minden konyha alap konyhai eszköze a fakanál.

Barna papír – PVC fólia és celofán helyett csomagoljuk az ételleket barnapapírba. Liszt és szárított babok tárolása is papírzacskóban ajánlatos (ugyanis így tud az élelmiszer „lélegezni”).

Szilikon – a szilikon a természet egyik alapanyaga, és egyre több konyhai eszköz készítésére használják – pl. torta- és muffin formák, kekszszagatók, ecsetek stb. Egyre népszerűbb is, hiszen nem tapadós, nem színeződik, sokáig használható és hamar lehűl. Azonban a szilikon már 220 fokon megolvad, így vigyázni kell a szilikon formákban való sütéssel! Szilikon tálcák ideálisak élelmiszerek tárolására is.

Az egészségünk és környezetünk érdekében érdemes áttérni az egészséges konyhai eszközök alkalmazására.

1. szöveg

Pedro Co.

Dear Caterers,

Our company offers a large variety of industrial kitchen equipment. We are very happy to inform you that our latest models are available. We send you mre information if you wish. Our products can be seen in our showrooms in Budapest and Debrecen or in the internet. Our website is: www.pedrokitchenware.com.

From Catalogue 2010

- Ovens: convection, steming, cook and hold, smoking ovens
- Steamers
- Pans for boiling, deep-fat frying, hot air rotary frying
- Contact grills, fry plates
- Vegetable slicing machines
- Hot cupboards
- Blenders, chippers, mashers, juicers, slicers and toasters
- Freezers: blast, ice-cream, walk-in and reach-in fridges, ice machines
- Dishwashing machines
- Food waste disposer
- Sinks, working tables
- Mixers, pie and tart making machines

We also install and maintain machines by contract

2. szöveg

Ceremony Master Bt.

8900 Zalaegerszeg, Körmendi út 41.

Dátum: _____

Tel.: 92 348 687 Fax: 92 596 000

ÁRAJÁNLATKÉRÉS, MEGRENDELÉS

Kérjük a megfelelőt aláhúzni!

Megrendelő szállítási címe: _____

Megrendelő számlázási címe: _____

Kapcsolattartó személy: _____

Tel./Fax: _____

Mint a fent említett cég hivatalos képviselője, megrendelem a következő termékeket:

| Cikkszám | Megnevezés | Menny. | Áfa | Nettó egységár | Nettó összesen |
|----------|------------|--------|-----|----------------|----------------|
|----------|------------|--------|-----|----------------|----------------|

A fent említett árak az ÁFA összegét nem tartalmazzák!

Fizetés módja: _____

Szállítási határidő: _____

Szállítás módja: _____

Kereskedelmi feltételeink:

- Az áruk tulajdonjogát összes követelésünk teljes kiegyenlítéséig fenntartjuk
- A megrendelt termékek visszamondása esetén a felmerült költségek kiszámlázásra kerülnek

Ceremony Master Bt.

Megrendelő

3. szöveg

Kávéfőző használati útmutató

Kérjük használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót!

1. Az első használat előtt alaposan mossa el az üvegkiöntőt!
2. Távolítsa el a víztartály fedelét és öntsön megfelelő mennyiségű tiszta vizet a tartályba!
3. Helyezze a filtert a tartójába, majd tegyen bele megfelelő mennyiségű darált kávé vagy teát!
4. Zárja le a víztartály fedelét és helyezze az üvegkiöntőt a melegítő talpra!
5. Kapcsolja be a készüléket! A kijelző felgyulladás jelzi a működést.

Fontos megjegyzések:

Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a készüléket!

A víztartály feltöltéshez kizárólag tiszta, hideg vizet használjon!

A víztartály feltöltése előtt áramtalanítsa a készüléket!

4. szöveg

The modern kitchen

A kitchen can be many types of places, from a one-burner stove to a complex food processing plant. The kitchen, according to some, is a warehouse, a factory, a distribution point, a processing plant, a testing laboratory, an artists' studio, a sanitation establishment, a waste treatment plant, sometimes a retailer, and often a boulevard of broken dishes and dreams.

The kitchen is the only establishment where people produce, purchase, receive, store, process, serve, and consume products every day. Foodstuff arrives at the back door where fresh, chilled, canned, boxed or frozen, and then it is placed in some form of holding. Vegetables are placed on dry racks a few centimetres above the floor. Dairy products are refrigerated at the temperature between 38 and 40 degrees F. Fresh fish and meat go into slightly colder rooms, fresh fruits and vegetables go into slightly higher temperature. Kitchen hands place flour, cereals and pasta products off the floor in a cool room at a temperature between 50 and 65 degrees F. Frozen foods go straight into freezers between minus 10 plus 5 degrees, while canned and boxed foods are put onto shelves in a dry storeroom on a first-in, first-out arrangement.²

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

Equipment for the kitchen. Read the following article of a catalogue. Use your dictionary if it is necessary.

Egy jó konyhából elengedhetetlenek a jó eszközök. Olvassa el a szakmai információ 1. szövegét, használjon szótárt ha szükséges!

2. feladat

Töltse ki a 2. szövegként jelölt **Megrendelő lapot** magyarul!

Fill in the form in Text No 2. in Hungarian.

Ceremony Master Bt.

8900 Zalaegerszeg, Körmendi út 41.

Dátum: _____

Tel.: 92 348 687 Fax: 92 596 000

ÁRAJÁNLATKÉRÉS, MEGRENDELÉS

Kérjük a megfelelőt aláhúzni!

Megrendelő szállítási címe: _____

² Horváth Krisztina: Hospitality English

Megrendelő számlázási címe: _____

Kapcsolattartó személy: _____

Tel./Fax: _____

Mint a fent említett cég hivatalos képviselője, megrendelem a következő termékeket:

| Cikkszám | Megnevezés | Menny. | Áfa | Nettó egységár | Nettó összesen |
|----------|------------|--------|-----|----------------|----------------|
|----------|------------|--------|-----|----------------|----------------|

A fent említett árak az ÁFA összegét nem tartalmazzák!

Fizetés módja: _____

Szállítási határidő: _____

Szállítás módja: _____

Kereskedelmi feltételeink:

- Az áruk tulajdonjogát összes követelésünk teljes kiegyenlítéséig fenntartjuk
- A megrendelt termékek visszamondása esetén a felmerült költségek kiszámlázásra kerülnek

Ceremony Master Bt.

Megrendelő

3. feladat

Figyelmesen olvassa el a 3. szöveget!

Read Text No 3.

4. feladat

Olvassa el figyelmesen a 4. szöveget, majd válaszoljon az alábbi kérdésekre!

Read Text No 4., the answer the following questions.

1. What are the roles of a modern restaurant kitchen?
2. In what forms do products arrive?
3. Where do people store food ingredients in a kitchen?

| |
|----------|
| 1. _____ |
| 2. _____ |
| 3. _____ |

5. feladat

Olvassa el az "Egészséges konyhai eszközök" című fejezetet és válaszoljon a következő kérdésekre angolul!

1. Soroljon fel természetes alapanyagokat, melyekből készülnek eszközök!
2. Sorolj fel néhány anyagot mely kifejezetten kerülendő, mert veszélyes az emberi szervezetre!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

You want to know more about this company. Write a short letter of inquiry: ask about the prices, term of payment and delivery. The address is Pedro Co. P.O . Box 125, 4587 Debrecen, Magyarország

Using the following phrases:

I was interested to see your advertisement

Could you give me more information on....?

I would also like to know....

Szeretne többet megtudni a cégről? Írjon egy levelet és érdeklődjön a részletekről! Például az árakról, a fizetés módjáról és a kézbesítés módjáról. A cím Pedro Co. Postafiók 125, 4587 Debrecen, Magyarország

Használja a következő kifejezéseket:

I was interested to see your advertisement

Could you give me more information on....?

I would also like to know....

1.

2. feladat

Fordítsa le a **Megrendelő lapot** angol nyelvre! Dolgozzon párban! Használjon szótárt!

Translate the **Megrendelő lap** into English. Work in pairs. Use dictionary.

2.

3. feladat

Olvassa el a következő használati utasítást, mely a Szakmai információtartalom 3. szövegének angol nyelvű megfelelője, majd egészítse ki a megadott szavakkal!

Read the following használati utasítást, that is the translation of the Text No. 3 in Szakmai információtartalom. Fill in the gaps with the given words.

a. immerse b. close c. plastic board d. instruction e. water tank f. turn on

COFFEE MAKER INSTRUCTION

Please read the _____ carefully before use.

1. Please wash the glass to the use for the first time.
2. Uncover the water tank lid and fill the water tank with adequate clean water.
3. Put the filter cup on the holder. Open and add sufficient coffee powder or tea into it.
4. _____ the water tank lid and put the vacuum flash on the _____.
5. _____ the power switch. The indicating light will come on and the coffee maker starts to operate.

Note

Please do not _____ the coffee maker in water or any other liquid.

Only clean and cold water should be use.

Before you fill in the _____ please cut off the power supply firstly.

3.

4. feladat

Keresse meg a magyar párját a következő főzési kifejezéseknek!

Find the Hungarian for the following cooking terms from the box.

ken, hámoz, dinsztel, főz, sütőben süt, szeletel, vág, barnára süt, előmelegít, forral, süteményt süt, kavar

brown:

chop:

stir:

spread:

bake:

peel:

roast:

braise:

cook:

cut:

preheat:

boil:

4.

5. feladat

Olvassa el a 4. szöveget és keressen szinonimákat a következő szavakra!

Find a synonym for the following words in the text No 4. below.

Factory:

Buy:

Eat:

Factory handling useless material:

Cooled:

5.

6. Konyhai eszközök/Kitchenware

Írja a képek számait az eszközök neve mellé! / Write the number of the pictures to the appropriate tools!



1. ábra



2. ábra



3. ábra



4. ábra



5. ábra



6. ábra



7. ábra



8. ábra

_____mixer

_____food processor

_____spatula

_____wok

_____whisk

_____frying pan

_____toaster

_____deep fryer

6.

7.feladat

Olvassa el a következő szöveget és készítsen listát a hozzávalókból és a konyhai eszközökből! Adjon nevet az ételnek!

Read the following text and make a list of ingredients and kitchen tools. Give a name to the dish

.....

.....

.....

Preheat oven to 200 °C. Slice the potatoes, rinse them well under cold running water. Dry with kitchen towel. Grease the inside of a very deep dish with a little melted butter. Sauté the potatoes gently in a large saucepan with some butter and garlic. Stir then constantly for about 15 minutes. Layer the potatoes, cheese, and ham in the dish. Season well with salt. Bake for an hour, or until the potatoes are soft and tender. If it is getting too brown on top, cover the pan with foil. When ready, serve it hot, sliced.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Pedro Co.

Hungary, Debrecen 4587
Nyíregyháza 4405

Postbox 125
25

Mr András Kiss
Hungary,

12 Kassai Street

04-08-2010

Dear Mr Manager,

I was interested to see your advertisement in the newspaper. I am an owner of a restaurant in Nyíregyháza and I would like to buy some modern kitchen equipments.

Could you give me more information about the term of payment? For example can I pay by credit card or only by cash? Can I give some advancement?

I would also like to know that how long is the deliverance? I am waiting for your answer.

Thank you very much for your help.

Yours sincerely

András Kiss

2. feladat

Ceremony Master Bt.

8900 Zalaegerszeg, Körmendi út 41.

Date: _____

Tel.: 92 348 687 Fax: 92 596 000

Order sheet

Customer Information

Organization:

Address:

Contact name:

Mailing Address:

Phone Number/ Fax:

Payment

Checks, Money Orders, Master Card, Visa and American Express (Circle one)

| Number | Name of product | Quantity | Sales tax | Unit price | Total | CardNumber_ |
|--------|-----------------|----------|-----------|------------|-------|----------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | ExpirationDat |
| | | | | | | e..... |
| | | | | | | CardholderNa |
| | | | | | | me..... |
| | | | | | | |
| | | | | | | Signature_____ |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Mood of shipping:

Date of shipping:

Ceremony Master Bt.

Customer

3. feladat

COFFEE MAKER INSTRUCTION

*Please read the **instuction** carefully before use.*

1. Please wash the glass to the use for the first time.
2. Uncover the water tank lid and fill the water tank with adequate clean water.
3. Put the filter cup on the holder. Open and add sufficient coffee powder or tea into it.
4. **Close** the water tank lid and put the vacuum flash on the **plastic board**.
5. **Turn on** the power switch. The indicating light will come on and the coffee maker starts to operate.

Note

Please do not **immerse** the coffee maker in water or any other liquid.

Only clean and cold water should be use.

Before you fill in the **water tank** please cut off the power supply firstly.

4. feladat

ken, hámoz, dinsztel, főz, sütőben süt, szeletel, vág, barnára süt, előmelegít, forral, süteményt süt, kavar

brown: **barnára süt**

chop: **szeletel**

stir: **kavar**

spread: **ken**

bake: **süteményt süt**

peel: **hámoz**

roast: **sütőben süt**

braise: **dinsztel**

cook: **főz**

cut: **vág**

preheat: **előmelegít**

boil: **forral**

5. feladat

Factory: **establishment**

Buy: **purchase**

Eat: **consume**

Factory handling useless material: **warehouse**

Cooled: **chilled**

6. Konyhai eszközök/Kitchenware

.....2..... mixer

.....7..... food processor

.....5.....wok

.....6..... toaster

.....8.....frying pan

.....3..... whisk

.....4.....spatula

.....1..... deep fryer

7. feladat

.....Layer potato.....

Ingredients:

- potato,
- garlic
- cheese
- some salt
- some butter
- oil

Kitchen tools:

- knives
- dish
- saucepan
- oven
- peeler

Preheat oven to 200 °C. Slice the potatoes; rinse them well under cold running water. Dry with kitchen towel. Grease the inside of a very deep dish with a little melted butter. Sauté the potatoes gently in a large saucepan with some butter and garlic. Stir then constantly for about 15 minutes. Layer the potatoes, cheese, and ham in the dish. Season well with salt. Bake for an hour, or until the potatoes are soft and tender. If it is getting too brown on top, cover the pan with foil. When ready, serve it hot, sliced.

MUNKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

- Horváth Krisztina: Hospitality English, Képzőművészeti Kiadó, 2004
- www.tutitippek.hu (2010-08-11)

AJÁNLOTT IRODALOM

- Horváth Krisztina: Hospitality English, Képzőművészeti Kiadó, 2004
- McCarthy, Michael: English Vocabulary in Use (elementary), Cambridge University Press, 2003
- Vince, Michael: Elementary Language Practice with key, Macmillian, 2003

MUNKKANYAG

A(z) 1465-06 modul 072-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

| A szakképesítés OKJ azonosító száma: | A szakképesítés megnevezése |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 33 811 03 1000 00 00 | Szakács |

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
25 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató