**Автор:** Волкова Наталья Александровна

**Полное название образовательного учреждения:**

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Белоярского района «Общеобразовательная средняя (полная) школа п. Верхнеказымский»

**Предмет (указать предмет) или внеклассное мероприятие:** технология

**Номинация:** «Традиционный словарь»

**Возрастная группа:** Словарь для обучающихся 5-7 классов

**Цель создания словаря:** развитие умения пользоваться словарями и справочной литературой, расширить кругозор и обогатить словарный запас учащихся.

**Содержание словаря (краткая аннотация):**

Словарь состоит из двух частей: толкование значения кулинарных терминов и алфавитная часть: список слов с указанием номера группы, что значительно облегчает поиск. Слова расположены в алфавитном порядке, выделены тематические группы и подгруппы.

В словаре, предназначенном для учащихся 5-7-х классов, содержится описание продуктов, толкование кулинарных терминов, используемых в кулинарии. Словарь юного кулинара будет полезен школьникам, новичкам и профессионалам. Кулинарные термины желательно знать всем, кто интересуется технологией приготовления пищи. Также он поможет пополнить словарный запас учащихся и сделать речь образнее.

**Словарь**

**юного кулинара**

****

п.ВЕРХНЕКАЗЫМСКИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

Условные сокращения, принятые в словаре…………………………………3

**I.Питание……………………………………………………………………….4**

1.1.Пищевые продукты………………………………………………………..4

1.2.Кушанье……………………………………………………………………10

1.3.Напитки……………………………………………………………………16

1.4. Способы приготовления, обработки пищевых продуктов………….18

1.5. Человек по отношению к еде……………………………………………19

**II.Сфера обслуживания……………………………………………………..20**

2.1. Работники…………………………………………………………………20

2.2.Предприятия сферы обслуживания……………………………………...20

**III.Быт…………………………………………………………………………21**

3.1.Предметы быта из ткани………………………………………………….21

3.2.Посуда……………………………………………………………………...22

3.3. Приспособления для приготовления пищи……………………………..24

3.4.Электрические приборы и устройства…………………………………..26

Алфавитная часть: список слов с указанием номера группы…………...27

Литература……………………………………………………………………39

УСЛОВНЫЕ СОКРАЩЕНИЯ, ПРИНЯТЫЕ В СЛОВАРЕ

Греч. - греческий

Франц.- французкий

Порт. -португальский

Польск.- польский

Итал. - итальянский

Лат - латинский

Т.д.- так далее

Т.п.- так прочее

Проч. - прочее

Др.- другое

Какой-л.- какой-либо

**I.ПИТАНИЕ**

**1.1.Пищевые продукты**

**Баранина-** пищевой продукт, представляющий собой мясо овцы, барана, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляемый в пищу обычно с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

**Батон -** пищевой продукт, представляющий собой белый хлеб продолговатой формы, приготовленный из пшеничной муки высшего сорта в духовом шкафу.

**Брынза** - пищевой продукт, представляющий собой полутвердую массу, приготовленную из заквашиваемого особым образом овечьего (или смешанного с козьим) молоком.

**Буханка** - пищевой продукт, представляющий собой целый хлеб, выпеченный в форме.

**Ванилин -** пищевой продукт в виде белого ароматического вещества, полученного из плодов ванили – тропического растения или искусственным путем; используется в кулинарии, в кондитерском производстве для приготовления сладких блюд.

**Вермишель** - пищевой продукт, представляющий собой узкие тонкие короткие полоски теста, приготовленного из пшеничной муки без соли, сахара и каких-л. приправ; употребляется в качестве гарнира для вторых блюд.

**Вырезка -** пищевой продукт, представляющий собой лучшее, нежное, вкусное и дорогое мясо высшего сорта из хребтовой части туши коровы, барана, свиньи; употребляется в пищу в качестве закуски, второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

**Глазурь -** пищевой продукт, представляющий собой густой сироп (концентрированный раствор сахара в воде), в котором варят фрукты для приготовления цукатов, покрывают кондитерские изделия.

**Говядина -** пищевой продукт, представляющий собой мясо коровы или быка, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

**Горчица -** пищевой продукт в виде острой приправы к пище, изготовляемый из семян горчицы и добавляемый для вкуса к кушанью.

**Греча** - пищевой продукт в виде крупы (цельного или дробленого зерна травянистого растения – гречихи).

**Дрожжи** - пищевой продукт (порошок или твердое вещество), представляющий собой совокупность микроскопических грибков, вызывающих брожение, употребляемый для приготовления мучных блюд (пироги, пирожки).

**Желатин -** (франц. gelatine, лат.gelatus - замёрзший, застывший), пищевой продукт, представляющий собой желирующее вещество животного происхождения.

**Завтрак -** пищевые продукты, кушанья, употребляемые в пищу до обеда, прием пищи в утреннее время.

**Изюм -** пищевой продукт, представляющий собой сушеные ягоды винограда, применяющийся для изготовления сладких и мучных блюд.

**Кисломолочные продукты** - пищевые продукты, представляющие собой молочные продукты, вырабатываемые из цельного молока путем сквашивания его заквасками, вызывающими брожение.

**Клёцки -** пищевой продукт, представляющий собой кусочки теста из пшеничной муки или манной крупы, сваренные в кипящем чистом, ничем не заправленном отваре из мяса, птицы, рыбы, грибов, овощей; обычно подаются в этом отваре и являются частью первого блюда.

[**Кляр**](http://nashrecept.com/recept-zharenyi-karp-v-syrnom-klyare/) – тесто средней жидкости, в которое обмакиваются перед обжариванием во фритюре кусочки рыбы, мяса, овощей или фруктов.

**Консервы** – пищевой продукт, заготовленный впрок путем специальной обработки (соления, варки, очищения от микроорганизмов) и помещенный для предохранения от порчи в герметически закрытые банки, употребляется для приготовления различных блюд.

**Коренья** – пищевые продукты, представляющие собой корневые части некоторых растений (моркови, петрушки, сельдерея и т.д.), употребляемые в пищу всыром виде, приготовленные каким-л. образом или в качестве приправы к блюду.

**Крем** – сладкий густой пищевой продукт из взбитых сливок с добавлением масла, шоколада, фруктового сока или сиропа, употребляется для приготовления тортов, пирожных и т.д., а также в качестве сладкого блюда.

**Крупа –** пищевой продукт в виде цельного или дробленого зерна некоторых растений - из гречихи, проса, пшеницы, риса, ячменя и т.п., приготовляемых обычно варкой в подсоленной воде и употребляемый отдельно, в качестве гарнира для вторых блюд или как компонент первого блюда.

**Курага –** пищевой продукт, представляющий собой сушеные абрикосы без косточек, употребляемые в пищу обычно после обработки кипящей водой отдельно или как компонент каких-л. блюд, используемых в качестве сладкого блюда.

**Курятина –** пищевой продукт, представляющий собой мясо курицы, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

**Лапша –** пищевой продукт, представляющий собой узкие тонкие короткие полоски пресного теста, приготовленного из пшеничной муки без соли, сахара и каких-л. приправ; производится в домашних или фабричных условиях, употребляется в качестве гарнира для вторых блюд, как компонент первых блюд.

**Майонез –** пищевой продукт, представляющий собой смесь из растительного масла, уксуса, горчицы, яичного желтка и других приправ, употребляемые в пищу в качестве приправы к первым или вторым блюдам.

**Маргарин –** (от франц. margarine, производного от греч. margaros – перламутр) - пищевой жир, приготовленный из растительных жиров или из смеси растительных жиров с животными, имеющий вид сливочного масла.

**Маринад –** пищевой продукт, представляющий собой жидкую приправу из уксуса, пряностей и масла, в которую помещают мясо, овощи и т.д. для маринования.

**Мармелад–**(от порт. marmelada - повидло из айвы)–пищевой продукт, конфеты или густая сладкая масса, вырабатываемая из фруктово-ягодных соков, желейных веществ и сахара.

**Мука –**порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, ячменя, кукурузы и т.д. Основной продукт для приготовления теста.

**Овощи -** пищевой продукт, представляющий собой корнеплоды (морковь, свекла, петрушка, редис и т.д.), луковичные (лук, чеснок) и листовые растения (томаты, огурцы, перец и т.д.), употребляемые в пищу без специальной обработки.

**Обед -** пищевые продукты, кушанья, пища, приготовленная для приема в середине дня и состоящая из нескольких блюд (закуска, первое, второе, третье и десерт).

**Печёнка –** пищевой продукт, представляющий собой говяжью, свиную и т.п. печень, приготовляемую варением, жарением и употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда.

**Подливка –** жидкий пищевой продукт в виде соуса или приправы, которыми поливают кушанья (обычно для мясных и рыбных блюд).

**Полдник -** легкие пищевые продукты и приготовленные кушанья, употребляемые в пищу во второй половине дня, между обедом и ужином.

**Приправа** – пищевые продукты, добавляемые в кушанье для улучшения его вкуса, для аромата и т.д.

**Пряность** -пищевой продукт, представляющий собой острые и ароматные по вкусу, запаху приправы к каким –л. блюдам (горчица, тмин, корица, гвоздика, лавровый лист и др.), употребляемые для придания им особого вкуса.

**Разносолы –** совокупность пищевых продуктов, заготовляемых впрок различными способами: соленья (консервированные в растворе соли овощи, грибы и т.д.), маринады (плоды, овощи, грибы в соусе из уксуса, соли, сахара, пряностей, масла), употребляемых в качестве закуски, а также еда, состоящая из разных блюд, кушаний, закусок.

**Свинина -** пищевой продукт, представляющий собой мясо свиньи, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

**Сметана –** пищевой продукт, представляющий собой густой и жирный верхний слой заквашенного молока, употребляется в пищу в качестве отдельного блюда, а также как приправа к первым или вторым блюдам.

**Соль –** пищевой продукт в виде белого кристаллического вещества с острым вкусом, который употребляется как приправа к пище.

**Соус**  - (от франц. sause, производного от лат. salsare – солить) – пищевой продукт в виде жидкой приправы, подливки к какому-либо блюду.

**Сухофрукты –** пищевой продукт, представляющий собой какие-л. высушенные фрукты, используемые для приготовления каких-л. сладких блюд, преимущественно компотов.

**Творог –** пищевой продукт, приготовленный из кислого и загустевшего молока путем термической обработки и отделения сыворотки.

**Телятина –** пищевой продукт, представляющий собой мясо теленка, приготовляемое варением, жарением или каким-л. другим способом, употребляется в пищу с каким-л. гарниром в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

**Томат –** пищевой овощной продукт из помидоров в виде пюре, пасты или соуса к кушанью.

**Ужин –** пищевые продукты, кушанья, приготовленные для вечерней еды, последний прием пищи перед сном.

**Укроп** - однолетнее растение семейства зонтичных; излюбленная зелень для салатов из всевозможных свежих и маринованных овощей, рыбных блюд из даров моря, для многих смешанных салатов; веточки укропа хорошо подходят для украшения блюд.

**Уксус –** (от греч. oxos – кислый) - пищевой продукт, представляющий собой жидкость с резким кислым вкусом, представляющая собой раствор уксусной кислоты. Продукты с кислым вкусом, полученные из натуральных продуктов, - яблочный уксус, винный уксус и проч.

**Филе –** пищевой продукт, представляющий собой кусок мяса, птицы или рыбы, очищенный от костей, употребляется в пищу в качестве второго блюда или для приготовления отвара для первого блюда.

**Цедра –**(от итал. cedro–лимон) - пищевой продукт, представляющий собой размельченную тонкую кожуру цитрусовых (без белой части), часто добавляется в различные блюда для аромата и цитрусового привкуса.

**Цукат –**засахаренные кусочки фруктов или мелко нарезанных корок арбузов и дыни. При изготовлении их проваривают в сахарном сиропе, а затем высушивают. Применяют как отдельное лакомство и для украшения кондитерских изделий.

**Чеснок** - луковичное растение из семейства лилейных, отличающееся резким своеобразным ароматом и характерным острым вкусом; употребляется в пищу как приправа к мясу, рыбе, овощам и соусам.

**Чечевица** - растение семейства бобовых со съедобными плоскими округлыми бобами, которые употребляются в пищу.

**Яйцо -** пищевой продукт, представляющий собой питательный продукт, обладающий нежным приятным вкусом, состоит из белка, желтка и скорлупы. Употребляется в пищу в сыром виде, яйца можно отварить, пожарить.

**1.2.Кушанье**

**Азу –** кушанье, представляющее собой мелкие кусочки мяса, приготовленные в красном остром соусе, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

**Безе -** кушанье, представляющее собой кондитерское изделие – лёгкое воздушное печенье, приготовленное из взбитых с сахаром белков в виде кусочков различной формы, запеченных в духовом шкафу, употребляемых в пищу в качестве сладкого блюда.

**Беляши -** кушанье, представляющее собой круглые жареные пирожки с начинкой из измельченного или молотого в мясорубке мяса.

**Бефстроганов –** кушанье из мелконарезанных кусочков мяса, приготовляемые варкой на медленном огне в закрытой посуде с каким-л. соусом, употребляемое в пищу в качестве второго блюда обычно с каким-л. гарниром.

**Бисквит –** кушанье, представляющее собой легкий сдобный пирог или пирожное, приготовленное из сдобного сладкого теста, употребляемого в пищу в качестве сладкого блюда.

**Бифштекс –** кушанье, представляющее собой жареный кусок говяжьего филе, нарезанное крупными кусками, употребляемое в пищу в качестве второго блюда обычно с каким-л. гарниром.

**Блин –** кушанье, представляющее собой обычно большую тонкую лепешку из жидкого теста, испеченную на масле на сковороде.

**Блинчики –** кушанье, представляющее собой обычно тонкую лепешку из жидкого теста, испеченную на масле на сковороде, свернутую в виде пирожка или трубочки, с какой-л. начинкой (мясом, яйцами, творогом и т.д.).

**Борщ –** кушанье, представляющее собой суп из мяса или курицы со свеклой, капустой и другими овощами, с различными приправами, употребляемое в пищу в качестве первого блюда.

**Бульон –** кушанье, представляющее собой чистый, ничем не заправленный отвар из мяса, птицы, рыбы, грибов, овощей с различными приправами, употребляемый в пищу в качестве первого блюда.

**Бутерброд –** кушанье, представляющее собой ломтик хлеба с маслом, сыром, колбасой, рыбой, икрой и другими продуктами, употребляемый в пищу в качестве закуски.

**Варенье –** сладкое кушанье, представляющее собой ягоды и фрукты, сваренные в сахарном сиропе, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

**Винегрет –** кушанье из мелконарезанных отварных овощей, яиц, мяса или рыбы, с маслом, уксусом, соусом и другими приправами, употребляемого в пищу в качестве гарнира для вторых блюд или закуски.

**Гарнир –** кушанье, представляющее собой какие-л. овощи, крупы и т.п., употребляемые в пищу вместе с мясными, рыбными и другими вторыми блюдами .

**Глазунья –** кушанье из одного или нескольких яиц, поджаренных на масле на сковороде, таким образом, чтобы желток не смешался с белком, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

**Гренки –** кушанье, представляющее собой мелкие подсушенные и подрумяненные ломтики белого хлеба, натуральные или с тертым сыром, нарезанные маленькими кубиками и подсушенные кусочки белого хлеба, подают к супу-пюре, бульону.

**Десерт –** кушанье, состоящее из чего-л. сладкого (конфеты, мороженое т.д.), а также фрукты, подаваемые в конце обеда в качестве сладкого блюда.

**Джем –** кушанье, представляющее собой ягоды и фрукты, сваренные в сиропе в виде густой однородной массы, употребляется в качестве сладкого блюда.

**Жаркое –** кушанье из мяса, приготовленное жареньем на масле на сковороде с добавлением специй и приправ, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

**Желе –** сладкоекушанье, приготовленное из охлажденных сгустившихся фруктово-ягодных соков, сливок, сметаны с помощью желатина и употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

**Заливное** - кушанье, представляющее собой блюдо из рыбы или мяса, птицы, залитых прозрачным, застывшим бульоном с добавлением кусочков овощей, фруктов, грибов, зелени, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

**Запеканка –** кушанье, приготовляемое запеканием каких-л. измельченных или размятых продуктов в духовом шкафу и употребляемое в пищу в качестве второго или сладкого блюда.

**Зразы** – (от польск. zrazy – биточки) - польское национальное блюдо, прочно вошедшее в русскую культуру; представляет собой любое мясо (цельное или рубленое) с начинкой из овощей и яиц.

**Канапе** - это небольшой бутерброд в виде маленьких пирожных, которые прокалывают шпажкой и образуют многослойную пирамиду.

**Каша –** жидкоекушанье, представляющее собой какую-л. крупу, сваренную на воде или молоке или залитую кипятком, с добавлением соли и сахара, употребляемое в пищу отдельно и в качестве гарнира ко второму блюду.

**Мусс –**(от франц. mousse–пена). Сладкое кушанье из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, сбитой с манной крупой или желатином.

**Оладьи –** кушанье, представляющее собой изделие из пшеничной муки или смеси этой муки с овсяной, гречневой, картофельной и т.д., замешанной на молоке или воде с большим количеством дрожжей. Тесто по консистенции гуще блинного.

**Омлет –**(от франц. omelette, производного от lamelle-пластинка), кушанье, представляющее собой блюдо, приготовляемое из взбитых яиц и молока, иногда с добавлением кусочков колбасы, ветчины, жареного мяса, сыра, лука, чеснока, употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

**Пудинг –** кушанье из крупы, муки, творога с фруктами, сладостями или иными приправами, приготовляемое запеканием в духовом шкафу и употребляемого в пищу в качестве сладкого блюда.

**Пюре –** (от франц. puree, производное от лат.Purus - чистый) - кушанье, представляющее собой приправу к кушанью из протёртых овощей, а также вообще протёртая масса из фруктов, ягод или овощей.

**Рагу –** кушанье, представляющее собой блюдо из мяса, рыбы, птицы или овощей, нарезанных небольшими кусочками с соусом.

**Рассольник –** кушанье, представляющее собой отвар из мяса или рыбы с солёными огурцами, оливками, овощами, с различными приправами и крупой, употребляемого в пищу в качестве первого блюда.

**Сдоба –** кушанье, представляющее собой изделие из сдобного теста, приготовленное запеканием в духовом шкафу.

**Солянка** - кушанье, представляющее собой густой бульон на крепком мясном, рыбном и грибном отваре с большим количеством пряностей и острых приправ; В.Даль определял это блюдо, как "горячая похлебка с мясом, капустой, луком и огурцом", которая объединяет черты щей и рассольника, употребляемое в пищу в качестве первого блюда.

**Студень –** кушанье, представляющее собой кушанье из сгустившегося от охлаждения мясного (или рыбного) навара с кусочками мяса (или рыбы); слово "студень" происходит от общеславянского "студ" - "холод".Употребляемое в пищу в качестве закуски.

**Суп –** кушанье, представляющее собой мясной, рыбный, грибной бульон, заправленный овощами или крупой, также может быть просто отвар из овощей, крупы и т.п. (без мяса и рыбы), употребляемого в пищу в качестве первого блюда.

**Суфле –** кушанье, представляющее собой кондитерские или другие кулинарные изделия, в состав которых входят взбитые яичные белки, взбитый воздушный пирог из мяса, птицы, овощей, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

**Торт –** кушанье, представляющее собой сладкий кондитерский пирог, который состоит из коржей, пропитанных разнообразным кремом, и залит сверху глазурью, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

**Уха –** жидкое кушанье, представляющее собой отвар из свежей рыбы с картофелем, различными приправами, употребляемое в пищу в горячем виде в качестве первого блюда.

**Фрикадельки –** кушанье, представляющее собой шарики из мясного фарша, сваренные в супе или приготовленные в соусе.

**Шарлотка –** сладкое кушанье из теста или сухарей со слоями яблок, приготовляемое запеканием в форме в духовом шкафу, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

**Эклер -** кушанье, представляющее собой пирожное из заварного теста с кремом внутри, употребляемое в пищу в качестве сладкого блюда.

**Щи –** жидкое кушанье, представляющее собой суп из рубленой капусты, мяса или курицы с измельченной на мелкие куски капустой, другими овощами, щавелем. Шпинатом и различными приправами,употребляемое в пищу в качестве первого блюда.

**Яичница -** кушанье, представляющее собой яйца, поджаренные на масле на сковороде, иногда с добавлением других продуктов (помидоров, лука), употребляемое в пищу в качестве второго блюда.

**1.3. Напитки**

**Варенец –** напиток в виде густой жидкости с розовым оттенком, приготовляемый путем заквашивания сметаной неразбавленного молока; квашеное топленое молоко. Употребляется для утоления жажды и в лечебных целях.

**Какао –** напиток в виде сладкой жидкости светло-коричневого цвета, получаемый в результате смешивания кипяченой воды с темно-коричневым порошком из семян тропического дерева, с сахаром и молоком, употребляемый для утоления чувства жажды, а также для повышения жизненной активности.

**Квас –** кисловатый напиток, приготовляемый на воде из хлеба с солодом, а также из ягод и фруктов, употребляемый для утоления чувства жажды, а также для повышения жизненной активности.

**Кефир –** густой питательный напиток из перебродившего молока, употребляемый для утоления чувства жажды или голода, а также в лечебных целях.

**Компот –** (от лат. composita – «композиция», «смесь») – называют продукт из свежих или сухих фруктов и ягод, сваренных целиком или кусочками в сахарном сиропе слабой концентрации. Компот можно готовить как из одного вида, так и из смеси разных фруктов и ягод.

**Молоко –** напиток в виде жидкости белого цвета, получаемый от домашних животных (коров, коз, кобыл и др.), употребляемый для утоления жажды, а также в лечебных целях.

**Морс –** прохладительный сладкий напиток из разбавленного водой сока ягод или плодов с добавлением сахара, употребляемый для утоления жажды, повышения жизненной активности, а также в лечебных целях.

**Простокваша –** напиток, представляющий собой густое закисшее молоко, употребляемое в пищу в качестве отдельного блюда или как компонент каких-л. других блюд для утоления чувства жажды или голода.

**Ряженка –** то же, что варенец.

**Сливки –** напиток в виде густой жирной жидкости желто-белого цвета, самый жирный слой отстоянного молока, снимаемый с парного молока или отделяемый при помощи сепаратора, употребляемый для утоления чувства жажды или голода.

**Сыворотка –** напиток, получающийся при свертывании молока при образовании, получении из него простокваши и творога.

**Шоколад –** напиток в виде густой темно-коричневой массы, получаемый в результате смешивания порошка из семян какао с сахаром, пряностями, молоком и варки этой смеси определенное время.

**1.4. Способы приготовления, обработки пищевых продуктов**

**Бланширование** - ошпаривание продукта кипятком или паром. Применяется для сохранения цвета, устранения специфического запаха или привкуса, горечи, для облегчения снятия шкурки и т.п. Бланшируют обычно овощи, фрукты, рыбу.

**Варка –** вид тепловой обработки продуктов, заключающийся в их прогревании в жидкой или парообразной среде.

**Жаренье** – вид тепловой обработки продуктов, при котором продукт нагревается в жире или горячем воздухе.

**Жиловка** – отделение от сухожилий, удаление грубой соединительной ткани.

**Запанировать** - обвалять в истолченных и просеянных сухарях или муке.

**Закипятить -** довести жидкость до кипения.

**Заправить** - добавить к салату приправу, к блюду – масло, соль, специи, уксус; придать определенную форму мясным блюдам.

**Карвинг -** художественная резка овощей, мяса, рыбы или птицы. Для этого обычно используется специальная доска для карвинга и специальный нож.

**Пассерование** – легкое обжаривание продукта на жиру или без него перед дальнейшей тепловой обработкой. Пассируют ароматические коренья, томат, пшеничную муку.

**Откинуть** - процедить сквозь дуршлаг или сито.

**Консистенция**- плотность, густота.

**Консервирование –** обработка продуктов питания с целью предохранения их от порчи и обеспечения длительной сохранности.

**Крутой кипяток**- только что закипевшая на сильном огне вода.

**Обвалка** - отделение мяса от костей.

**Припускание**– варка в малом количестве жидкости (продукт погружают более чем на треть) или варка без жидкости в собственном соку. Припускание производится в плотно закрытой посуде.

**Тушение –** вид тепловой обработки продуктов; варка в малом количестве жидкости с добавлением приправ, соуса, пряностей в закрытой посуде.

**Шинковать**- нарезать мелкой соломкой или пластинками.

**Шпигование**- прокалывание сырого мяса ножом и закладывание в образовавшиеся отверстия кусочков свиного сала, моркови, чеснока и т. д.

**1.5. Человек по отношению к еде**

**Вегетарианец –** человек, питающийся исключительно растительной и молочной пищей, сторонник вегетарианства.

**Гурман –** человек, который является любителем и ценителем тонких, изысканных блюд, вкусной еды.

**Сладкоежка –** человек, который является любителем сладких блюд и сладостей.

**Лакомка –** то же, что и сладкоежка, а также человек, который любит вкусно поесть.

**Обжора –** человек, который неумеренно и жадно ест.

**II.СФЕРА ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**2.1. Работники**

**Бармен –** работник бара, подающий посетителям кушанья, напитки.

**Кондитер -** работник предприятия общественного питания, изготовляющий кондитерские изделия (торты, пирожные и т.п.)

**Кулинар –** человек, профессионально занимающийся приготовлением пищи.

**Официант –** работник предприятия общественного питания (ресторана, кафе, столовой и т.п.), подающий посетителям кушанья, напитки.

**Повар –** работник предприятия общественного питания (ресторана, кафе, столовой и т.п.), готовящий кушанья.

**Посудомойка –** работница предприятия общественного питания (ресторана, кафе, столовой и т.п.), моющая посуду.

**2.2.Предприятия сферы обслуживания**

**Бакалея –** предприятие, торгующее некоторыми продовольственными товарами: чем, кофе, сахаром, мукой, крупой и т.п.

**Бистро –** предприятие общественного питания, небольшая закусочная.

**Блинная –** предприятие общественного питания, небольшая столовая, в которой подают блины – кушанье в виде больших тонких лепешек из жидкого теста, испечённых на сковороде.

**Булочная –** предприятие, торгующее хлебными изделиями.

**Буфет –** предприятие общественного питания, небольшая закусочная, где продают горячие и холодные напитки, булочки и закуски, не требующие сложного приготовления.

**Гастроном –** предприятие, торгующее широким ассортиментом продуктов питания.

**Закусочная –** предприятие общественного питания, небольшая столовая, в которой подают блюда, не требующие сложного приготовления, где можно немного или быстро поесть.

**Кафе –** предприятие общественного питания, небольшой ресторан.

**Кафетерий –** предприятие общественного питания, маленькое кафе с самообслуживанием, где продают горячие и холодные напитки, булочки и закуски, не требующие сложного приготовления.

**Кондитерская –** предприятие, торгующее сладостями.

**Кулинария –** предприятие, торгующее продуктами, готовыми к употреблению в пищу, пищевыми полуфабрикатами.

**Пекарня –** небольшое предприятие по выпечке хлеба.

**Пельменная –** предприятие общественного питания, небольшая столовая, в которой подают пельмени.

**Пиццерия –** предприятие общественного питания, закусочная, в которой подают пиццу.

**Столовая** -предприятие общественного питания, обычно с самообслуживанием, когда посетители сами приобретают блюда, подают их на стол и убирают за собой посуду.

**III.БЫТ**

**3.1.Предметы быта из ткани**

**Полотенце –** предмет быта из ткани, легко впитывающей жидкость, представляющий собой удлиненное полотнище, предназначенное для вытирания, обтирания чего-л.

**Прихватка –** предмет быта из плотной ткани любой формы, обычно виде варежки, используемой во время приготовления пищи для предохранения рук человека от ожогов при соприкосновении с горячими предметами.

**Салфетка –**1.предмет быта из ткани или мягкой бумаги прямоугольной или треугольной формы, используемый в гигиенических целях;

2. предмет быта из ткани любой формы, небольшого размера, украшенный каким-л. образом (бахрома, вышивка и т.п.), кладут на стол с целью украшения.

**Скатерть –** предмет быта из плотной ткани, обычно прямоугольной формы, покрывающей стол с целью предохранения его от загрязнения, во время приёма пищи.

**3.2.Посуда**

**Блюдце –** предмет посуды небольшого размера с плоским дном и приподнятыми краями, на который ставится стакан или чашка.

**Вилка –** предмет посуды из легкого металла, представляющих собой несколько длинных зубьев (обычно четыре), укрепленных на длинной ручке, предназначенный для захвата кусков пищи.

**Графин –** предмет посуды из стекла или хрусталя, представляющий собой ёмкость с широким дном, длинным узким горлышком, предназначен для хранения воды и подачи на стол различных напитков.

**Ложка –** предмет посуды из легкого металла, представляющих собой небольшое овальное вместилище без стенок с приподнятыми и скругленными краями на короткой ручке), предназначенный для зачерпывания жидкой или рассыпчатой пищи (супа, каши и т.д.).

**Маслёнка –** предмет посуды из пластмассы, стекла, фарфора, представляющий собой плоскость с бортиками, обычно закрываемую, предназначенный для хранения и подачи на стол сливочного масла.

**Миска –** предмет посуды, представляющий собой открытый сосуд с широким дном и невысокими стенками, круглой формы.

**Молочник –** предмет посуды из фарфора или керамики, представляющий собой небольшое вместилище с ручкой и широким носиком с противоположной стороны, предназначенный для подачи на стол молока.

**Поварёшка, половник –** предмет посуды из легкого металла, представляющих собой овальное вместилище без стенок с приподнятыми и скругленными краями на длинной ручке, предназначенный для зачерпывания жидкости или рассыпчатой пищи (супа, каши и т.д.).

**Поднос –** предмет посуды, представляющий собой металлический или пластмассовый лист с загнутыми кверху краями, предназначенный для переноски посуды, подачи еды на стол.

**Салатник, салатница –** предмет посуды из керамики, стекла, фарфора или металла, представляющий собой широкое вместилище с высокими стенками, предназначен для подачи на общий стол салата.

**Сахарница –** предмет посуды из керамики, стекла, фарфора или металла, представляющий собой небольшое вместилище с крышкой и двумя ручками по бокам, предназначенный для хранения и подачи на стол сахара или сахарного песка.

**Сервиз –** полный набор столовой или чайной или кофейной посуды, которая рассчитана на определенное количество человек (обычно 6 или 12 человек).

**Сервировка** - совокупность предметов, находящихся на одном столе: сервизная посуда, столовые приборы и т.п., расставленные в определённом порядке и представляющие собой убранство стола.

**Сотейник** -разновидность сковороды, достаточно массивная, глубокая, прямоугольной формы, удобная для жаренья и тушения

**Хлебница –** предмет посуды из пластмассы, дерева, или другого лёгкого материала, представляющий собой неглубокую большую тарелку, небольшую корзину или коробку, предназначенный для подачи на стол и сохранения свежим хлеба.

**3.3. Приспособления для приготовления пищи**

**Горшок –** предмет посуды из обожженной глины, округлой формы, с узким дном для приготовления пищи, хранения жидких и сыпучих продуктов.

**Дуршлаг –** кухонная посуда в виде ковша с мелкими отверстиями для отцеживания жидкости после варки пищи ( макарон и т.д.), протирания пищи или для промывания продуктов (ягод и сухофруктов).

**Кастрюля –** предмет посуды, из металла, цилиндрической формы с широким дном, высокими стенками, крышкой и двумя ручками по бокам, предназначенный для варки пищи.

**Кофейник –** предмет посуды, представляющий собой сосуд из металла среднего размера, цилиндрической формы, предназначенный для варки и подачи кофе.

**Кувшин –** предмет посуды, представляющий собой высокий, суживающийся кверху сосуд из глины цилиндрической формы с ручкой и носиком.

**Мясорубка –** приспособление для приготовления пищи, размельчающее мясо для приготовления фарша или другие пищевые продукты.

**Нож –** приспособление, представляющий собой металлическое лезвие, заострённое с одной стороны, укрепленное на металлической или деревянной ручке, предназначенный для разрезания во время еды пищи на кусочки.

**Противень –** приспособление, представляющее собой широкий лист из металла с загнутыми краями, предназначено для приготовления пищи в духовке.

**Скалка –** приспособление, представляющее собой деревянный валик для раскатывания теста в лепёшку.

**Сковорода –** предмет посуды, представляющий собой вместилище из металла с широким дном, невысокими стенками, длинной ручкой, предназначенный для жаренья пищи.

**Скороварка –** предмет посуды, представляющий собой кастрюлю с герметически закрывающейся крышкой, предназначенную для быстрого приготовления пищи.

**Сотейник –** предмет посуды – сковорода с высокими прямыми стенками, крышкой, предназначенный для приготовления пищи.

**Тёрка –** приспособление, представляющее собой металлическую пластинку с отверстиями, края которых заострены, предназначено для растирания и измельчения продуктов трением.

**Турка –** предмет посуды, представляющий собой небольшой, суженный к середине металлический сосуд, небольшого размера, с толстым дном, имеющий длинную ручку, предназначен для варки кофе.

**Шумовка –** приспособление, представляющее собой ложку большого размера с дырочками.

**3.4.Электрические приборы и устройства**

**Гриль -** (франц. griller - жарить) - прибор, представляющий собой устройство для жаренья птицы, кусков мяса и др.

**Комбайн кухонный –** прибор, представляющий собой ёмкость и набор механизмов для кухни, при смене насадок, выполняющий различные функции: мясорубки, тёрки, миксера, измельчителя.

**Кофеварка –** прибор, представляющий собой небольшую ёмкость на нагревающейся подставке, предназначен для приготовления напитка из молотых зёрен кофе.

**Кофемолка –** прибор, представляющий собой небольшую ёмкость с укреплёнными в дне острыми резцами, которые при вращении перемалывают зёрна кофе, превращая их в порошок.

**Миксер –** прибор, представляющий собой приспособление с двигающимися насадками, которые смешивают различные вещества в однородную смесь, предназначен для приготовления муссов, кремов, коктейлей и т.п.

**Тостер –** прибор, представляющий собой устройство, в которое помещаются кусочки, тонкие ломтики хлеба для его подсушивания или поджаривания.

**Холодильник -** прибор, представляющий собой шкаф с холодильным устройством, предназначенный для долговременного хранения продуктов питания при низкой температуре.

АЛФАВИТНАЯ ЧАСТЬ: СПИСОК СЛОВ С УКАЗАНИЕМ НОМЕРА ГРУППЫ

**А**

Азу –1.2

**Б**

Бакалея–2.2

Баранина – 1.1

Бармен –2.1

Брынза – 1.1

Батон –1.1

Безе –1.2

Беляши – 1.2

Бефстроганов –1.2

Бисквит –1.2

Бистро – 2.2

Бифштекс –1.2

Бланширование –1.4

Блин – 1.2

Блинная –2.2

Блинчики – 1.2

Блюдце – 3.2

Борщ – 1.2

Булочная – 2.2

Бульон – 1.2

Бутерброд – 1.2

Буфет – 2.2

Буханка – 1.1

**В**

Ванилин – 1.1

Варенец –1.3

Варенье – 1.2

Варка –1.4

Вегетарианец –1.5

Вермишель – 1.1

Вилка – 3.2

Винегрет –1.2

Вырезка – 1.1

**Г**

Гарнир – 1.2

Гастроном – 2.2

Глазурь – 1.1

Глазунья –1.2

Говядина – 1.1

Горчица – 1.1

Горшок –3.3

Графин –3.2

Греча – 1.1

Гренки – 1.2

Гриль – 3.4

Гурман –1.5

**Д**

Десерт –1.2

Джем – 1.2

Дрожжи – 1.1

Дуршлаг –3.3

**Ж**

Жаренье – 1.4

Жаркое – 1.2

Желатин – 1.1

Желе – 1.2

Жиловка –1.4

**З**

Завтрак – 1.1

Закипятить – 1.4

Закусочная –2.2

Заливное – 1.2

Запанировать –1.4

Запеканка – 1.2

Заправить –1.4

Зразы – 1.2

**И**

Изюм

**К**

Какао –1.3

Канапе – 1.2

Карвинг –1.4

Кастрюля – 3.3

Кафе – 2.2

Кафетерий – 2.2

Каша – 1.2

Квас – 1.3

Кефир – 1.3

Кисломолочные продукты – 1.1

Клёцки – 1.1

Кляр– 1.1

Комбайн кухонный – 3.4

Компот –1.3

Кондитер – 2.1

Кондитерская – 2.2

Консервирование – 1.4

Консервы – 1.1

Консистенция–1.4

Коренья – 1.1

Кофеварка – 3.4

Кофейник –3.3

Крем – 1.1

Крупа – 1.1

Крутой кипяток–1.4

Кувшин – 3.3

Кулинар –2.1

Кулинария – 2.2

Курага – 1.1

Курятина – 1.1

**Л**

Ложка – 3.2

Лакомка – 1.5

Лапша – 1.1

**М**

Майонез – 1.1

Маргарин – 1.1

Маринад – 1.1

Мармелад – 1.1

Маслёнка – 3.2

Миксер – 3.4

Миска – 3.2

Молоко – 1.3

Молочник – 3.2

Мука – 1.1

Морс – 1.3

Мусс – 1.2

Мясорубка – 3.3

**Н**

Нож – 3.3

**О**

Обвалка –1.4

Обед – 1.1

Обжора –1.5

Овощи – 1.1

Оладьи - 1.2

Омлет –1.2

Откинуть –1.4

Официант –2.1

**Пассерование –** 1.4

Пекарня – 2.2

Пельменная – 2.2

Печёнка – 1.1

Пиццерия – 2.2

Повар –2.1

Поварёшка, половник – 3.2

Подливка - 1.1

Поднос – 3.2

Полдник – 1.1

Полотенце –3.1

Посудомойка – 2.1

Приправа – 1.1

Припускание – 1.4

Прихватка - 3.1

Простокваша – 1.3

Противень – 3.3

Пряность – 1.1

Пудинг – 1.2

**Р**

Рагу – 1.2

Разносолы – 1.1

Рассольник – 1.2

Ряженка – 1.3

**С**

Салатник, салатница – 3.2

Салфетка –3.1

Сахарница – 3.2

Свинина – 1.1

Сдоба –1.2

Сервиз –3.2

Сервировка - 3.2

Скалка –3.3

Скатерть – 3.1

Сковорода – 3.3

Скороварка –3.3

Сладкоежка –1.5

Сливки – 1.3

Сметана – 1.1

Солянка – 1.2

Соль – 1.1

Сотейник – 3.3

Соус – 1.1

Столовая – 2.2

Студень – 1.2

Суп – 1.2

Суфле – 1.2

Сухофрукты – 1.1

Сыворотка –1.3

**Т**

Творог – 1.1

Телятина – 1.1

Тёрка- 3.3

Томат – 1.1

Торт – 1.2

Тостер – 3.4

Турка – 3.3

Тушение – 1.4

**У**

Ужин – 1.1

Укроп – 1.1

Уксус – 1.1

Уха – 1.2

**Ф**

Филе – 1.1

Фрикадельки –1.2

**Х**

Хлебница –3.2

Холодильник – 3.4

**Ц**

Цедра – 1.1

Цукат – 1.1

**Ч**

Чеснок – 1.1

Чечевица – 1.1

**Ш**

Шарлотка –1.2

Шинковать–1.4

Шоколад – 1.3

Шпигование–1.4

Шумовка – 3.3

**Щ**

Щи –1.2

**Э**

Эклер – 1.2

**Я**

Яйцо – 1.1

Яичница – 1.2

ЛИТЕРАТУРА

1.Большой толковый словарь русских существительных. /Под ред. Л.Г.Бабенко.- Москва, «АСТ-ПРЕСС КНИГА», 2005 год.

2.Культура питания. Энциклопедический справочник. – 3-е изд./Под ред. И.А.Чаховского. Минск, изд-во «Белорусская энциклопедия», 1999 год.

3. Ожегов С.И. Словарь русского языка. – Екатеринбург, изд-во «Урал Советы»,2005 год.

4.Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – Москва: Вентана - Граф, 2007 год.

5.Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – Москва: Вентана - Граф, 2012 год.

6.Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – Москва: Вентана - Граф, 2012 год.