

Szakács szakmai angol nyelv szituációk

1. Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Mondja el, hogy a gyakorlati munkahelyén, a konyhán milyen berendezések, gépek és eszközök vannak!

There are the following machines, tools and equipment in my workplace: electric/gas cooker, fridge, freezer, micro, deep fryer, blender, dishes, plates, wooden spoon, cutting board, cutting knife, rolling pin, roasting pan, dishes, cutlery, napkin, serviettes.

2. Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Hungarian dumplings		
Ingredients for 10 servings:		
700	g	flour
3	---	eggs
50	g	salt
80	g	lard

First, bring to boil some salted water in a large pot. Put some water in a mixing bowl, add salt and the eggs one by one. Beat them well with a whisk and add the sifted flour. Mix well again. Drop small pieces of dough into boiling water with a spaetzle maker. Stir often to avoid the dumplings stick together. Strain the boiled dumplings and rinse them with cold water. Heat the dumplings in melted lard in a frying pan. Serve them hot.

Megoldás: Magyaros galuska

Hozzávalók 10 adagra
liszt, tojás, só, zsír

A galuska készítésekor először sós vizet forralunk, majd összeállítjuk a tésztát. Keverőtálba vizet teszünk, hozzáadjuk a külön felütött tojásokat, a sót. Habverővel jól elkeverjük, majd belekeverjük a szitált lisztet. Az összeállított tésztát galuskaszaggatóval azonnal a forrásban levő vízbe szaggatjuk. Közben gyakorta kevergetjük, hogy ne ragadjanak össze a galuskaszemek. A megfőtt galuskát leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, majd jól lecsurgatva és kevés felforrósított zsiradékban átfogatjuk. Forrón tálaljuk.

3. Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: A vizsga után új üzletben kíván elhelyezkedni. Mutatkozzon be a leendő főnökének! Ismertesse jelenlegi erősségeit, majd tegyen fel három kérdést leendő munkájával kapcsolatban!

Good Morning! My name is I'myears old. I'd like to work for you. I studied at KERI: Secondary Vocational School of Hotel and Tourism in St. I did my practice at Restaurant. I'm a cook. I'm good at preparing food & cooking. I'm helpful, reliable and friendly. When can I start work? How much will be my salary? Can you give me uniform?

4. Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Steamed rice

Ingredients for 10 servings:

600	g	rice
50	g	salt
50	ml	oil
1	bunch of	parsley

Rinse the rice in cold water and drain it thoroughly. Heat the rice in some oil in a pot. Add boiling, salted water and stir the rice. Cover the pot. When the mixture is boiling, remove the pot from the heat and steam it ready in the oven at 120 degrees. Shake the rice well. Sprinkle

Megoldás: Párolt rizs
Hozzávalók 10 adagra
rizs, só, olaj, egy csokor petrezselyemzöld.

A kiválogatott rizst megmossuk, lecsurgatjuk és leszikkasztjuk. Felkészítünk vizet forrni. A rizst kevés étolajban felforrósítjuk. Felöntjük a felforralt, sóval ízesített vízzel, elkeverjük. Fedővel letakarjuk. Amikor felforrt, 120°C-os sütőben készre pároljuk, majd alaposan felrázzuk. Apróra darabolt petrezselyem zöldjével meghintve tálaljuk.

5. Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgesse arról, hogy a munkahelyén melyik levest szereti a legjobban készíteni! Ezekhez milyen alapanyagokat és eszközöket használnak?

My favourite soup is Goulash at work.
There are the following ingredients: beef, onion, lard/fat, garlic, red paprika, water, carrot, parsley, potatoes, salt & pepper, bay leaf and cumin.
You need the following machines, equipment and tools: electric/gas cooker, pot, cutting board, cutting knife, wooden spoon, table spoon, lid, ladle, table cloth and napkin.

6. Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Cucumber salad with sour cream

Ingredients for 10 servings:

1200	g	cucumber
30	g	sugar
15	g	salt
30	ml	vinegar (10%)
500	ml	water
400	g	sour cream

Wash the cucumbers well. Using a mandolin slicer, slice the cucumbers as thin as possible. Add salt and let it rest. Make the dressing for the salad. Dissolve salt, sugar and vinegar in boiled and chilled water. Press the liquid out of the cucumber and put them into the salad dressing. Put the salad in the fridge to get a better taste. Serve the salad with some sour cream on top.

Megoldás: Uborka saláta tejföllel
Hozzávalók 10 adagra
uborka, cukor, só, ecet, víz, tejföl

Az uborkát alaposan megmossuk. Vékony karikákra vágjuk, megsózzuk és állni hagyjuk. Elkészítjük a salátalevet. Felforralt és lehűtött vízbe só, cukrot és ételecetet teszünk. Alaposan összekeverjük. Az uborka levét kinyomkodjuk, és a salátalébe tesszük. Hűtőben hagyjuk összeérni. Tálaláskor kevés tejfölt teszünk a tetejére.

7. Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Beszélgesse a kollegájával kedvenc húsételéről! Milyen alapanyagokból, milyen eszközökkel és hogyan készíti el azt?

My favourite meat dish is breaded pork cutlet.

You need the following ingredients: pork cutlets, flour, eggs, salt, breadcrumbs, oil.

You need the following equipment, tools and machines: cutting board, cutting knife, plate, bowl/roasting pan/baking tin, frying pan, deep fryer, electric/gas cooker and grill rack.

Preparation

Wash the pork. Slice pork cutlets. Break and beat the eggs in a plate. First dredge the slices in flour, the dip them in eggs, finally dredge them in breadcrumbs. Fry pork cutlets in oil until ready. Drain breaded pork cutlets on a grill rack.

8. Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Ratatouille with sausage

Ingredients for 10 servings:

120	g	smoked bacon
60	g	lard
800	g	onion
1600	g	pepper
1200	g	tomato
15	g	red paprika
15	g	salt
80	g	smoked sausage

Cut the smoked bacon into thin slices. Sauté them on melted lard. Add the chopped onion and sauté on low heat until soft. Sprinkle it with red paprika. Add the sliced pepper and salt it immediately. Simmer for a short time and add the peeled and sliced smoked sausage. Add the chopped tomatoes as well. Cook ready. Serve it hot and fresh.

Megoldás: Lecsó kolbással

Hozzávalók 10 adagra

füstölt szalonna, zsír, vörshagyma, paprika, paradicsom, pirospaprika, só, füstölt kolbász.

Kevés meleg sertésszírban a metéltre vágott füstölt szalonnát üvegesre pirítjuk. Rátesszük a szeletekre vágott vörshagymát. Gyenge tűzön pirítjuk-pároljuk. Amikor a víz elpárolog, meghintjük fűszerpaprikával. Átforgatjuk és beletesszük a szeletelt zöldpaprikát. Azonnal megsózzuk. Rövid párolás után hozzáadjuk a karikára vágott meghámozott füstölt kolbászt. Amikor az átforrósodik, belekeverjük a cikkekre vágott paradicsomot. Összemelegítjük és frissen tálaljuk.

9.Önnek a tanult idegen nyelven párbeszédet kell folytatnia az alábbi témakörben: Új tanuló érkezik az étterembe, ahol dolgozik. Ismertesse a tanulóval az üzletben felhasznált zöldségeket, és az egyes zöldségfélék előkészítési módját! Mondja el neki egy olyan zöldségköret készítését, amelyet Ön már készített!

There are the following vegetables: tomato, pepper, potato, cucumber, onion, carrot.
You prepare vegetables in the following way: first wash the vegetables in cold water. Then peel potato, cucumber or carrot. Finally cut, chop or slice vegetables before cooking or grilling: grilled broccoli, for example.

10.Fordítsa le az alábbi étel idegen nyelvű hozzávalóit és technológiai leírását a tanult idegen nyelvről magyar nyelvre!

Hen soup					
Ingredients for 10 servings:					
2500	g	hen			
50	g	onion			
300	g	carrot			
200	g	turnip			
150	g	celery			
100	g	kohlrabi			
100	g	Savoy cabbage			
120	g	mushroom			
22	g	salt			
5	g	whole black pepper			
1	bunch of	parsley			

Place the prepared chicken into cold, salted water and start cooking it. Skim off the foam occasionally. Slightly burn the surface of the halved onion. Add pepper, the chopped vegetables, the onion and the garlic cloves to the soup. Simmer the soup at low heat until the meat is tender. Be careful not to overcook the vegetables. Let the soup rest and then clear it. Remove the skin and the bones of the hen and cut it into pieces before served. Serve the hen soup with noodles, semolina or liver dumplings.

Megoldás: Tyúkhúsleves

Hozzávalók 10 adagra:

egész tyúk, vöröshagyma, sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, karalábé, kelkáposzta, gomba, só, egész feketebors, petrezselyemzöld.

Az előkészített tyúkot hideg vízben főni tesszük. A vizet megsózzuk. Az átmelegedés közben képződő habot eltávolítjuk. Hozzáadjuk az egész borsot, a tisztított nagyobb darabokra vágott zöldségeket, a félbe vágott és felületén megégetett vöröshagymát, és a megmosott fokhagyma gerezdeket. Lassú tűzön gyöngyözve főzzük, amíg a hús megpuhul. Ami zöldséget bele akarjuk tálalni a levesbe, azt időben vegyük ki a levesből, nehogy túlpuhuljon.

A levest pihentetjük, leszűrjük és különböző levesbetétekkel tálaljuk. Például: finom metélttel, daragaluskával vagy májgombóccal. A húst, főleg ha csészében kínáljuk célszerű csont és bőr nélkül, kisebb darabokra vágva tálalni. Vigyázzunk arra, hogy egy-egy ételadagba csak néhány csepp tyúkszír jusson!