COOKING METHODS-2

Name: _____

Match

A. stir
B. put
C. slice
D. pour
E. sprinkle
F. wrap
G. use
H. seal the dumplings
I. mix
J. remove
K. spread
L. place
M. preheat
N. scoop
O. shape
P. stretch
Q. serve
R. set aside
S. rinse
T. season
U. roll
V. whisk
W. soak
X. roast

1. önceden ısıtmak ____
2. yuvarlamak ____
3. ıslatmak ____
4. hamur bohçalarını kapatmak ____
5. çırpmak ____
6. karıştırmak ____
7. sarmak ____
8. sürmek ____
9. serpmek ____
10. yıkamak, durulamak ____
11. kullanmak ____
12. dilimlemek ____
13. baharat katmak ____
14. koymak ____
15. karıştırmak (çorba) ____
16. çıkarmak ____
17. kenara koymak ____
18. uzatmak, genişletmek ____
19. dökmek ____
20. fırında pişirmek/çevirerek pişirmek (et, tavuk) ____
21. kepçe ile koymak ____
22. yerleştirmek ____
23. şekillendirmek ____
24. servis etmek ____