

Lezione 5

GLOSSARIO

Insaporire – aromát adni, ízesíteni

la minestra – leves

Pollame – szárnyasok

La selvaggina, cacciagione – vadas

Condimento – fűszer

A casa sua - otthon

Il lievito - élesztő

Gli ordini da dare – az közlendő utasítások

Il liquido di cottura – a lé, amiben főtt az étel

Bagnomaria- olyan edényben, amely alatt forró víz

I cannelloni – tésztafajta

Le costollette - sertésborda

In olio bollente – forró olajban

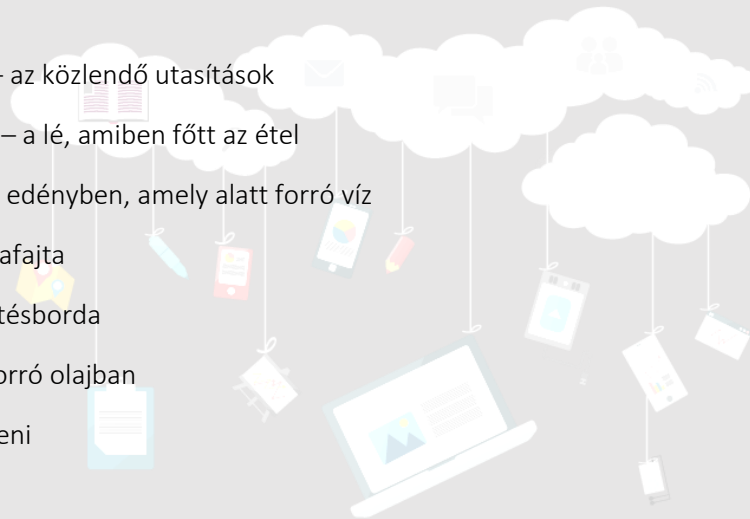
Risciaquare – öblíteni

I fgiolini – zöldbab

passare per la farina, uova, pangrattato – belemártani lisztbe, tojásba, zsemlemorzsába

Il prezzemuolo – petrezselyem zöld

Zucchero a velo - porcukor



condire, aromatizzare	ízesíteni, fűszerezni
cuocere	főzni
disossare	kicsontozni
farcire	tölteni
fondere;	olvasztani
friggere	lesütni
gratinare	csőben

grattugiare; grattugiato	reszelni, reszelt
impanare, panare	panírozni,
infarinare	lisztezni
macinare macinato	darálni, őrlni
mescolare	keverni
mettere	tenni, rakni
riempire	megtölteni
riscaldare	melegíteni
salare	sózni
salare; salato	sózni, sózott
sbucciare	meghámozni
soffriggere	pirítani
tagliare	vágni
lavare	mosni
bollente	forró, forrásban levő
bruciato	égett
cotta, bene (carne)	főtt, jól megfőtt (hús)
cotto	főtt, párolt
assaggiare	kóstolni
assaggio	kóstolás, próba
sale fino	finom só
sale grosso	durva só
scorza di limone	citromhéj
semi di sesamo	szezámmag
batticarne	húsklopfoló
passaverdure	zöldség passzírozó
passino	szűrő
pepiera	borsszóró
pinza	fogó
pinza per crostacei	rákféléhez
pinza per ghiaccio	jégfogó
pinza per zucchero	cukorfogó

pirofila	tűzálló (tál, jénai)
spremiagrumi	citromfacsaró
setaccio	szita
pellicola trasparente	frissen tartó fólia
carta da forno	sütő papír
pennelli da cucina	konyhai ecset
snocciolatore	mogyorómag kisedő
zenzero	gyömbért
vaniglia	vanília
zafferano	sáfránnyal
senape, senapa, mostarda	mustár
semi di finocchio	édeskömény mag
semi di papavero	mákszem
rosmarino	rozmaringgal
prezzemolo	petrezselyemmel
paprica	paprika
pepe	bors
origano	oregáno
noce moscata	szerecsendió
menta	menta
liquirizia	édesfa
licorice	édesgyökér
ginepro	borókafenyő
finocchio	ánizskaporból
erbe aromatiche	gyógyfüvek
erba cipollina	vágott metélőhagymával megszórva
cumino	köményt
coriandolo	koriander mag
chiodo di garofano	szegfűszeg
cannella	fahéj
anice	ánizs
alloro	nemes babérfa

aglio	fokhagymára
saltare (in padella)	hirtelen sütni
bollire (fare bollire), portare a ebollizione l'acqua	felforralni a vizet
fare soffriggere la pancetta	sütni a szalonnát
fare sciogliere il burro	felolvasztani a vaját
fare sfumare il vino	elpárolni a bort
fare imbiondire/appassire la cipolla, l'aglio	fonnyasztani a hagymát, fokhagymát
arrotolare la foglia	betekerni a lapba, levélbe
coprire con la pelicola	lefóliázni
cospargere con zucchero a velo	porcukorral hinteni
asciugare la salsa	elpárolni a szósz folyadékát
privare dei semi i pomodori	kimagozni a paradicsomot
diluire la salsa	hígítani a mártást
fare ammorbidire	puhítani
ungere	kenni
pennellare con tuorlo d'uovo	tojás sárgával kenni (ecsettel)
spalmare il burro	vajjal kenni
settacciare la farina	szitálni a lisztet
soffriggere la pancetta	sütni a szalonnát
spremere	kifacsarni
spezietare le foglie di basilico	tépkedni a bazsalikom leveleket
tagliare alla julienne, a listarelle i peperoni	csíkokra vágni
tagliare a dadini la mozzarella	kockákra vágni a mozzarellát
tagliare a cubetti la pancetta	kockákra vágni
tagliare a pezzetini la carne	vékony darabkákra vágni (vékonyra vágni)
tagliare a libro il filone di carne	hosszában vágni húsdarabot szeletelni húst
tagliare alla chiffonade la lattuga, il basilico, il cavolo il porro	vágni alla chiffonade a fejes salátát, a bazsalikomot és a póréhagymát
tagliare a rondelle i pomodori	karikákra vágni
tagliare a metà le mele	félbe vágni
tagliare in quarti i limoni	negyedekre vágni

tagliare a spicchi il melone	cikkekre vágni
tagliare a fette sottili i prosciuto	vékony szeletekre vágni
pelare	meghámozni (paradicsomot)
soffritto	zöldséges alap
brodo	leves, alaplé

