



Italiano della gastronomia Olasz gasztronómiai szaknyelv



Corso realizzato con illustrazioni multimediali di
GIALLO ZAFFERANO



School TV's online school



Vocabolario in immagini e audio



Szótanulás hallgatással, képpel, ismétléssel

Guarda,
ascolta e
ripeti !



Azioni in cucina

Konyhai műveletek

condire, aromatizzare
ízesíteni, fűszerezni



cuocere
főzni



disossare
kicsontozni



farcire
tölteni



fondere
olvasztani



friggere
lesütni



gratinare
csőben sütni



grattugiare; grattugiato
reszelni; reszelt



impanare, panare
panírozni,



infarinare
lisztezni



macinare
darálni, őrölni



mescolare
keverni



mettere
tenni, rakni, elhelyezni



riempire
megtölteni



risaldare
melegítení



salare
sózni



sbucciare
meghámozni



soffriggere
pirítani



tagliare
vágni



lavare
mosni



bollente
forró, forrásban levő



bruciato
égett



cotto, cotta
főtt, jól megfőtt



sale fino
finom só



sale grosso
durva só



semi di sesamo
szezámrag



scorza di limone
citromhéj



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
dinsztelni, fonnyasztani a hagymát, fokhagymát



fare arrotolare la foglia
betekerni a lapba, levélbe



coprire con la pellicola
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
higitani a mártást



ungere
kenni



pennellare con tuorlo d'uovo
tojás sárgával kenni (ecsettel)



spalmare il burro
vajjal kenni



setacciare la farina
szitálni a lisztet



spremere
kifacsarni



tagliare alla julienne, a listarelle i peperoni
csíkokra vágni



tagliare a dadini la mozzarella
kocákra vágni a mozzarellát



tagliare a cubetti la pancetta
kockákra vágni



tagliare a pezzetini la carne
vékony darabkákra vágni a húst



tagliare a libro il filone di carne
hosszában vágni húsdarabot



tagliare alla chiffonade la lattuga, il basilico, il
cavolo, il porro
vágni alla chiffonade a fejessalátát, a bazsalikomot
és a poréhagymát



tagliare a rondelle i pomodori
karikákra vágni paradicsomot



tagliare a metà le mele
félbe vágni az almát



tagliare in quarti i limoni
negyedekre vágni citromot



tagliare a spicchi il melone
cikkekre vágni dinnyét



tagliare a fette sottili il prosciutto
vékony szeletekre vágni a sonkát



pelare
meghámozni (paradicsomot)



soffritto zöldséges alap



brodo
leves, alaplé





**Altre attrezzature
egyéb felszerelések**

batticarne húsklopfoló



passaverdure
zöldség passzírozó



passino
szűrő



pepiera
borsszóró



pinza
fogó



pinza per crostacei
rákfélélehez fogó



pinza per ghiaccio
jégfogó



pinza per zucchero
cukorfogó



pirofila
tűzálló (tál, jénai)



spremiagrumi
citromfacsaró



setaccio
szita



pellicola trasparente
frissen tartó fólia



carta da forno
sütőpapír



pennello da cucina
konyhai ecset



snocciolatore
mogyorómag kisedő





Spezie fűszerek

zenzero gyömbért



vaniglia
vanília



zafferano
sáfrány



senape, mostarda
mustár



semi di finocchio
édesskömény mag



rosmarino
rozmarin



prezzemolo
petrezselyem



paprica
paprika



pepe
bors



origano
oregáno



noce moscata
szerecsendió



menta
menta



liquirizia
édesfa



licorice
édesgyökér



ginepro borókafenyő



finocchio édeskömény



erbe aromatiche gyógyfüvek



erba cipollina
metélőhagyma



cumino
kömény



coriandolo
koriander



chiodo di garofano
szegfűszeg



cannella
fahéj



anice
ánizs



alloro
babér levél



aglio
fokhagyma

