

**ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ  
ЗАКЛАД «ТОМАКІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ АГРАРНИЙ ЛІЦЕЙ»**

**«Ви не можете мати впливу на  
кухню тієї чи іншої країни,  
якщо ви не розумієте її.**

**А щоб це зрозуміти «треба її вивчити»**

**(Ферран Адрія)**

**МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА**

**ТЕРМІНОЛОГІЧНИЙ СЛОВНИК**

**з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

Професія: **КУХАР**

Код: **5122**

Розряд: **III, IV**



Підготувала:

викладач спеціальних дисциплін

Сисолятіна Наталя Миколаївна

Томаківка

2022 р.

## АНОТАЦІЯ

У професійній підготовці майбутніх висококваліфікованих робітників для підприємств громадського харчування різних форм власності вимоги досягаються шляхом застосування сучасних педагогічних технологій, серед яких гідне місце займає вивчення предмета «Технологія приготування їжі» за новітніми методиками

Активізація пізнавальної діяльності учнів без розвитку їх професійного інтересу не лише важке, але й практично неможливе завдання. Ось чому в процесі навчання необхідно систематично збуджувати, розвивати і закріплювати любов до уже обраної професії. Основним показником рівня кваліфікації сучасного фахівця є його професійна компетентність, яка базується не лише на тих знаннях, які він отримав на уроках професійного навчання, а й шляхом самоосвіти.

Кулінарна термінологія втілює загальні тенденції термінології, а також має певні специфічні особливості.

Сучасні фахові джерела наповнені словами-професіоналізмами, якими повинен володіти і учень, і фахівець. Тому термінологічні словники професійної лексики допоможуть здобувачам освіти в оволодінні обраною професією.

Метою даної методичної розробки є надати : знання з технології приготування їжі; знання, необхідні для використання раціональних прийомів технології приготування страв; знання з технології приготування страв різних країн світу, ознайомлення з новими кулінарними термінами, дослідження кулінарної термінології, що репрезентує упорядковану в структурному, тематичному, плані систему термінологічних одиниць, які відображають сучасний стан наукових понять кулінарії.

Для розкриття теми опрацьовані літературні джерела і матеріали інтернет-ресурсів за темою роботи.

Робота може бути цікавою для викладачів ЗП(ПТ)О, майстрів виробничого навчання та здобувачів освіти професійно-технічних навчальних

закладів, у контексті використання на уроках технології приготування їжі, виробничого навчання .

Робота розглянута на методичній раді ЗП(ПТ)О «Томаківський професійний аграрний ліцей» 30 січня 2023 року протокол №2.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	5
<b>ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА</b> .....	8
Розділ I: Овочі. Страви з овочів. Приправи.....	8
Розділ II: М'ясо. Страви з м'яса.....	12
Розділ III: Риба. Страви з риби.....	17
Розділ IV: Супи.....	19
Розділ V: Соуси.....	20
Розділ VI: Кондитерські вироби. Вироби з тіста. Десерти.....	21
Розділ VII: Закуски, напої.....	27
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	31
<b>ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА</b> .....	32

## ВСТУП

Українська кухня з давніх часів відзначалась великою різноманітністю страв і їх високими смаковими й поживними якостями. Використання для страв різноманітної тваринної і рослинної сировини і раціональні способи приготування їх роблять ці страви поживними, смачними, соковитими і ароматними.

Велика кількість страв (крученики, завиванці, фарширована птиця й овочі, шпиговане салом і часником м'ясо і т. д.) пригтовляється у фаршированому або шпигованому вигляді. Ці страви апетитні і відзначаються високою поживністю. Дуже багато продуктів для других страв проходить складну обробку — спочатку їх обсмажують або варять, а потім тушкують або запікають. Це зберігає їх аромат і надає їм соковитості. Українська кухня створювалась протягом багатьох віків, тому вона в певній мірі відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї і смаки, а й соціальні умови, природні та кліматичні особливості, в яких перебував український народ в процесі свого історичного розвитку

Крім того, український народ підтримував зв'язок з іншими країнами. В сільському господарстві з'являються нові культури. Збільшуються посіви гречки, яка була завезена з Азії ще в XI—XII ст., але не мала досі господарського значення. З гречки почали виробляти крупи і борошно. В меню населення з'явилися гречаники, гречані пампушки з Часником, гречані галушки з салом, вареники гречані з сиром, каші і бабки з гречаних крупів, лемішка, кваша та інші страви.

Із Середньої Азії через Астрахань козаки завозять на Україну шовковицю й кавуни. З Америки через Європу потрапляють до нас такі культури, як кукурудза, гарбузи, квасоля і стручковий перець.

Спочатку кукурудза з'явилась у Херсонській губернії, але пізніше вона поширилась майже в усіх південних районах України. В асортимент української кухні включаються страви з кукурудзи, яку використовують для харчування як відварену, так і у вигляді крупів га борошна, з яких у багатьох

районах готують найрізноманітніші страви — мамалигу, каші, гойданки, бабку гуцульську, кулеші, лемішку, книшики гуцульські, малай, кукурудзянку та ін.

Вирощування гарбузів розширює асортимент страв. Населення починає варити гарбузові каші, приготувати гарбуз тушкований, гарбуз із сметаною тощо. У цей же період вводяться в харчування також страви із стручкового перцю, квасолі, спаржі і селери. Поряд з солодким перцем вирощують і гіркий перець, його використовують як приправу до різних страв.

У сучасному глобалізованому світі кухня часто стає першою «точкою дотику» до культури країни, її історії. Їжа об'єднує людей і створює контекст для розмови, що важливо не лише у дружньому чи родинному колі, а й у дипломатичній сфері.

Взаємне проникнення та взаємний вплив етнічних кухонь завжди мали та мають місце. І це характерно не тільки для сусідніх держав та сусідніх націй. Міжнародний туризм відіграє особливу роль у справі зближення націй, їх культур, в тому числі і культури кулінарної, культури харчування. Приміром, багато «чисто етнічних» страв стали у теперішній час шанованими та улюбленими у багатьох народів, що населяють нашу планету. До таких страв без сумніву можна віднести німецькі гамбургери, французькі салати та соуси, італійську піцу, турецьку каву та ще багато інших.

Метою даної методичної розробки є формування у здобувачів освіти системи знань по термінології кулінарії; ознайомлення з сучасними концепціями і модними напрямками розвитку кулінарного мистецтва будь-якої національної кухні країн ближнього та дальнього зарубіжжя.

Завдання цієї розробки є надання здобувачам освіти комплексу спеціальних знань про особливості національних кухонь країн та їхніми термінологічними термінами, що сприятиме підвищенню рівня фахової підготовки і навичок роботи, практичному використанню. Термінів на кухні дуже багато, і прийшли вони до нас в основному з Франції. На збільшення кількості кулінарних термінів помітний вплив мають гастрономічні пристрасті нашого народу, які склалися протягом віків. Так, як у кожного з нас є

індивідуальні приватні кулінарні уподобання. Тому вивчення лексичного складу особливо актуальне. Крім того, поширені кулінарні терміни бажано знати всім, хто цікавиться технологією приготування їжі.

## ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА

### Розділ I: ОВОЧІ, СТРАВИ З ОВОЧІВ. ПРИПРАВИ

#### ➤ А

**Аль-денте** (Al dente — «на зубок») в широкому розумінні поняття в кулінарії, що характеризує одну з різновидів ступеня готовності до вживання будь-якого продукту після його термічної обробки. У вузькому сенсі відноситься лише до макаронних виробів.



**Артишоки** (німецьк.) – суцвіття південної городньої рослини, так звана «шишка артишока». Перед вживанням обов’язково обдають окропом.

#### ➤ Б

**Бланшування** - короткочасне оброблення продуктів гарячою водою (обшпарювання) або парою з метою полегшення їх подальшої механічної обробки (риба осетрових порід, томати) або для видалення гіркоти (капуста).

**Брез соляночний** - припущені огірки, з’єднані з пасерованою цибулею, томатом-пюре.

#### ➤ В

**Васабі**, або японський хрін — багаторічна рослина родини капустяних. Належить до харчових культур і типових спецій японської кухні.

#### ➤ Д



**Дайкон** — солодка японська редька. В перекладі з японської — «великий корінь»

➤ **Ж**

**Жульєн** - раніше так називалася холодна обробка овочів для супів або соусів, що прискорює готовність страви, - нарізання соломкою або тонкими кільцями; пізніше-гриби (нарізані соломкою), запечені в сметані. Жульєн — теплі закуски, приготовані на основі ніжного вершкового соусу. Їх готують і подають порційно, у спеціальних невеликих формочках — кокотницях.

➤ **З**

**Зіра (ажгон)**-пряність, індійський кмин; використовується як одна з основних пряностей для плову.

➤ **К**

**Каперці** - рід дерев, чагарників, багаторічних трав сімейства каперових; Перший тип — великі каперси з зеленим хвостиком — це ягоди каперсника. Другий — невеличкі каперси, схожі на горошину — це бруньки. Використовуються як приправа для перших, других страв і соусів.

**Корнішони** (франц.) - дуже маленькі огірки, використовуються тільки в маринованому вигляді.

**Копра** – м'якоть кокосового горіха, з якої отримують кокосову олію.

**Крокети** (франц.) - обсмажені в сухарях кульки із відварених круп або картоплі, із яйцем та перцем.

➤ **М**

**Маслини** і оливки (незважаючи на поширену думку) є плодами, що ростуть на одному дереві. На території більшості країн всі плоди (вони можуть бути чорними або зеленими), що дозрівають на оливковому дереві, називають оливками. Винятком є Україна та інші держави СНД. Жителі цих країн плоди

підрозділяють на оливки і маслини. Оливки змінюють свій колір по мірі дозрівання. Під час збору врожаю плоди мають жовтий або зеленуватий колір. Коли підходить час стиглості, вони стають темніші та мають чорний відтінок. Саме такі плоди українці називають маслинами.

**Місо** - традиційна японська страва із варених соєвих бобів, в які для бродіння додають дріжджі.

**Меламін** - продукт переробки морської капусти, вирощеної в екологічно чистих умовах, який випускають у вигляді тоненьких пластівців або в замороженому вигляді.

## ➤ П

**Паприка** – мелений солодкий стручковий перець

**Пектин** - водорозчинна речовина, яку виготовляють з плодів і ягід і використовують для желеподібних страв при виробництві кондвиробів.

«**П'яна вишня**» - гарнір до напоїв, вишня витримана у коньяку, лікері одну добу.

## ➤ С

**Селера** - пряне городня рослина, яке додається в м'ясні та овочеві страви.

**Спаржа** - десертний овоч, відомий повноцінними білками, ніжною клітковиною, вітамінами, мінеральними речовинами, ефірними оліями.

## ➤ Т

**Тóфу** або бобовий сир — у азійській кулінарії сироподібний харчовий продукт із соєвих бобів, багатий на білок. Китайською — доуфу, японською — тофу. Винайдений китайцями в епоху династії Хань. У 8 ст. запозичений японцями як «китайський сир»

**Трюфель** (народна назва земляне серце) (Tuber) — рід сумчастих грибів із підземними м'ясистими плодовими тілами. До справжніх трюфелів належать їстівні види, які вважають цінним делікатесом.

## ➤ Н

**Нузет** - це французька назва лісового горіха; в кулінарії під цим словом можуть ховатися дуже різні речі: м'ясо (баранина або ягнятина) з реберної або філе туші, нарізане маленькими округлими шматочками, форма нарізки овочів або фруктів для салатів або подальшої обробки; шоколадка з горіхами, тип вершкового масла, соус

## ➤ Ш

**Шавлія** — пряність, яка збагачує смак та сприяє покращенню засвоювання жирних м'ясних страв, м'яса, приготованого на грилі, соусів, омлетів з сиром. Добре поєднується з червоним перцем. Листя шавлії використовують як приправу до салатів, в овочеві та рибні страви. Їх додають в маринади до огірків, кабачків та ін. З листя заварюють чай.

**Шафран** — рід трав'янистих багаторічних рослин родини півникових. Шафран посівний вирощують як джерело прянощів і як фарбувальну рослину

**Шинкування** – нарізання овочів дрібними шматочками.

## ➤ Ф

**Фенугрек** - прянощі.

**Фізаліс** — рід високих трав'янистих рослин родини пасльонових. Батьківщиною фізалісу — Перу і Болівії. У перекладі з грецької «фізаліс» означає «міхур».

## ➤ Ч

**Чабер** — рід ароматичних одно- та багаторічних трав чи напівкущів родини глухокропивових. Населяють Середземномор'я, західну й центральну Азію. Відомо понад 40 видів, з них в Україні два: чабер кримський і чабер садовий. Деякі види культивують як декоративні, пряні, ефіроолійні, лікарські рослини..

## Розділ II: М'ЯСО. СТРАВИ З М'ЯСА

### ➤ А

**Азу** (тюрк.) - страва з дрібних шматків м'яса, під соусом.

**Антрекот** (франц.) – міжреберна частина яловичини, відбивна котлета із цієї частини.



### ➤ Б

**Бастурма́** — в'ялена вирізка з яловичого м'яса, страва в кухнях країн розташованих на території колишньої Османської імперії. Свіжу вирізку засолюють, потім кладуть під прес, для видалення зайвої вологи і надання форми, зручної для нарізки

**Бардіровання** - це підготовка цільної тушки птиці до смаження, гасіння або запікання. Крила і ніжки пов'язують і обмотують шматочками сала.

**Бефстроганов** – «м'ясо по-строгановски» – дрібні шматочки м'яса, обсмажені в томатно- сметанному соусі.

**Биточки-рубани** котлети приплюснuto- округленої форми у червоній паніровці. **Біфштекс** - смажений шматок яловичини (вирізки).

**Брез** (франц.) – жир, знятий з бульйону.

### ➤ В

**Відтяжка** – прийом в кулінарії для освітлення бульйонів. Збиті яєчні білки вводяться в рідину і нагріваючись разом з нею вбирають в себе домішки, які там містяться.

### ➤ Г

**Галантин** – фарширована курка в желе.

**Гуляш**(угорск.)- тушкованні у соусі шматочки м'яса із прянощами.

➤ **Д**

**Дегласіровать**-додати до того, що смажилося на жирі, для зняття пригорілого або відчуття жирності трохи (чайну або десертну ложку) сухого червоного вина в самому кінці приготування (можна вершки, сметану або кілька крапель оцту). кулінарний прийом, який допомагає пустити в справу ту застиглу темну масу, що утворюється на сковорідці або в каструлі, де ми на маслі щось смажили, зазвичай - м'ясо.

➤ **Е**

**Ескалоп** — страва, яка готується з рівного, круглого тонкого шматка м'яса, переважно з найкращої частини туші. Ескалопи, на противагу відбивним, готуються без панірування чи кляру.

➤ **Ж**

**Жилування (м'яса)** -видалення сухожиль, плівок, хрящів.

➤ **З**

**Зв'язати** – загустити бульйон або соус яєчними жовтками.

**Зрази** - вироби з котлетної маси, овальної приплюснутої форми, в середині- фарш (подрібнена пасерована цибуля, подрібнені варені яйця, смажені з обоз боків). Гарніри - каші розсипчасті, картопля відварна, пюре картопляне, овочу відварені з жиром. Соус - червоний основний.

➤ **К**

**Консоме**(франц.) – міцний бульйон з м'яса або дичини

**Коагуляція** - згортання білків при тепловій обробці продуктів.

**Кокотниці** - посуд, який використовується для приготування таких витончених страв, як жульєни з птиці або білі гриби в сметані.

**Кроншель** - порційна сковорідка з двома вушками, на якій подають смажену ковбасу, сосиски.

**Купати** - ковбаска у вигляді підківки, засмажена над тліючим вугіллям або у гриль-апараті.

**Кляр**-рідке тісто, в яке опускають шматочки продукту перед смаженням.

**Кнельной маса**-подрібнена, протерта і збита м'якоть м'яса, птиці або риби з додаванням вершків і яєчних білків.

## ➤ Л

**Лангет** - два порційні шматки яловичини, нарізані з тонкої частини вирізки, обсмажені з двох боків. Гарніри: картопля смажена, помідори, смажені кабачки, баклажани смажені.

**Ланспік** – випаруваний до стану желе бульйон.

**Люля-кеба́б** — м'ясна страва, поширена на Кавказі, в Середній Азії та в Туреччині. Являє собою м'ясний фарш з рубленої баранини, нанизаний на шампур та засмажений на мангалі, з додаванням цибулі. Особливістю приготування люля-кебаб є тривале вимішування м'ясного фаршу.

## ➤ М

**Майоран**- багаторічна ароматична трав'яниста рослина висотою до 60 см Свіже листя та квіткові бруньки містять ефірну олію, запах якої нагадує аромат перцю, м'яти та кардамону разом узятих.

**Медальйон** - в кулінарії називають стейк філе-мінйон з яловичої або свинячої вирізки.

## ➤ О

**Обвалка**-відділення м'яса від кісток.

## ➤ П

**Папільютка** - паперова трубочка, яку надягають на ніжку смаженої птиці — кісточку відбивної котлети.

**Пепер-стейк** - страва з телятини овальної продовгуватої форми, замаринованої, відбитої і обсмаженої.

**Поелья** - традиційна страва з Іспанії: приправлений шафраном, рис з рибою і м'ясом.

## ➤ Р

**Ромштекс** - злегка відбитий шматок м'яса, зазвичай - яловичини, вирізаний зі спинної частини, змочений збитою сумішшю зі свіжих яєць, води та солі, а потім панірований в сухарній крихті. Ромштекс може виготовлятися у вигляді порційного напівфабрикату як у паніровці, так і без неї.

**Ростбіф** — страва англійської кухні, що являє собою запечений в духовці шмат яловичини. Традиційно для ростбіфа обирають шмат м'яса зі спинної частини туші.

## ➤ С

**Стейк** - м'ясна страва із яловичини, витримана у спеціальному маринаді.

## ➤ Ф

**Фламбування** (фр. *flambage*) — кінцевий етап приготування, що полягає в обробці страви палаючим спиртом. Для цього їжу поливають невеликою кількістю спирту чи міцними алкогольними напоями, які можуть горіти, після чого підпалюють. Завдяки ефектності часто цей прийом використовують не так з кулінарною метою, як для видовищності. Найчастіше фламбування використовують для м'ясних страв, аби надати їм присмаку, який схожий на той, що виникає під час приготування на вогнищі.

**Фрікадельки** - м'ясна страва з обсмажених або зварених кульок фаршу. Фарш може бути м'ясним, рибним чи навіть

вегетаріанським. Приготування фрикадельок бере свій початок у Франції чи Італії.

**Фритюр** (фр. *friture*, від *frit* — «смажений») або глибоке смаження — метод приготування їжі, при якому їжа занурюється в гарячий жир, у рослинну олію чи фритюрний жир. Глибоке смаження зазвичай виконується у фритюрниці.

**Фуа-гра́** — гусяча або качача печінка, яку штучно збільшують шляхом відгодівлі. Також паштет з гусячої печінки і символ гастрономічного шику — вважається винаходом французьких кулінарів, традиційна різдвяна страва у Франції.

**Фюме** (франц.) - міцний м'ясний або рибний бульйон, гарно уварений, із сильним ароматом

### ➤ Ш

**Шніцель** (нім. *Schnitzel*)—щільно панірований у збитому яйці і сухарях порційний шматок відбитого м'яса, переважно телятини або свинини, смажений на сковороді. Типова м'ясна страва австрійської та німецької кухні, широко відома в кухнях інших країн.

**Шпигування**- шпикування чи нашпиковування — запахування у товщу м'яса інших продуктів перед приготуванням. Назва походить від шпику і первісно означала саме насичення пісного м'яса салом.



### Розділ III: РИБА. СТРАВИ З РИБИ

#### ➤ А

**Анчоуси** -дрібна морська риба сімейства оселедцевих (часто хамса, салака), Анчоусові — родина дрібних зграйних риб, поширених в солоних водах.



Відомі під загальною

назвою анчоус. Анчоусові займають одне з провідних місць у світовому рибальстві. Їх вживають в їжу, вони слугують сировиною для виробництва рибного борошна, приманкою при лові тунця.

#### ➤ В

**Візіга** – спинний хрящ осетрових. Використовуються зазвичай як начинка для пирогів.

#### ➤ К

**Кокільниці** - посуд для запікання та подавання страв, гарячих закусок з риби та інших дарів моря.

#### ➤ П

**Поширення** — це теплова обробка їжі при температурі, яка не перевищує 90 градусів. Рідина не повинна закипати. Таке приготування зберігає структуру продуктів, їх справжній смак і корисні властивості.

#### ➤ С

**Суші** — традиційна страва японської кухні зроблена на основі рису, обробленого рисовим оцтом чи сіллю, та різноманітних начинок чи нашарувань, серед яких переважають морські продукти.

➤ **Т**

**Темпура** — популярна категорія страв японської кухні з риби, морепродуктів та овочів, приготованих в клярі та обсмажених у фритюрі. Подається зі специфічними соусами.

➤ **Ц**

**Цзеліровать** — це надрізати рибу, перш ніж запекти її в духовці. Такі надрізи повинні бути невеликими і неширокими, але досить глибокими.

➤ **Я**

**Ястика**- статова залоза самиці, в якій міститься ікра.

## Розділ IV: СУПИ

### ➤ С

**Соля́нка** — заправна перша страва, зварена на м'ясному, грибному чи рибному концентрованому розсолі з різноманітними м'ясними та рибними продуктами, свіжими або сушеними грибами, відрізняється гострим і пряним ароматом.



### ➤ Ж

**Журек** - це польський суп з усіх супів. Він подається із щедрою порцією копченої ковбаси та вареним яйцем. А в ресторані, польському, звичайно *ж*, *Вам, іноді, подадуть ще й у хлібі.*

**Жуанвілль** – суп-пюре з грибів.

## Розділ V: СОУСИ

### ➤ Б

**Бешамель** – білий соус, готується на основі вершків або сметани.



### ➤ В

**Велюте** – соус на основі м'ясного соку, з додаванням білого вина та білих коренів.

**Висадити** – випарувати соус до необхідного загущення.

### ➤ Г

**Гляс** – м'ясний сік, використовується у вигляді соусу.

### ➤ К

**Кáрі** — суміш спецій різноманітна за складом, очевидно створена англієцями під час колонізації Індії, як спроба скопіювати смак індійських страв.

**Кумберленд** – англійський фруктовий-ягідний соус із вином.

### ➤ С

**Сабайон** – солодких та доволі густий соус на основі яєчних жовтків.

**Субіз** – молочний соус із ріпчастою цибулею та цибулею шалот.

**Сюпрем**- яєчний соус, який готується на пару.

### ➤ Е

**Емульгування** – процес приготування емульсій.

## Розділ VI: КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ. ВИРОБИ З ТІСТА, ДЕСЕРТИ



### ➤ А

**Абес** (Фр . abaisse кірка ). Загальна назва всіх видів тіста, що вживаються в кухарській та кондитерській справі для сприяння процесам теплової обробки продуктів і потім не використовуються в їжу . Сюди відноситься тісто для запікання стегенця , дичини , кролятини , для герметизації кухонних горщиків , чавунків , тісто для піддонів тортів , саваренів , пудингів та інших солодких страв ;

**Агар-агар** – драглеподібна речовина, яку отримують із морських водоростей, використовують в кондитерському виробництві, в тому числі для приготування драглів та мусів.

### ➤ Б

**Безе** ( франц.) – тістечко із збитих яєчних білків із цукром.

**Бланкети** (франц.) – рівні прямокутні, шматочки тіста, використовуються для приготування тістечок.

**Бісквіт**-кондитерське тісто і напівфабрикат, приготовлений з борошна, цукру і яєць (причому яєць за обсягом набагато більше, ніж борошна).

**Біскотто** (з італійської- «як двічі запечені» Біскотті) відомі також як кантуччі, - італійське мигдальне печиво, яке виникло в тосканському місті Прато. Вони двічі випікаються, довгастої форми, сухі, хрусткі, і їх можна закапати в напій, традиційно Він Санто.

**Брау́ні** — шоколадний десерт у вигляді тістечка, торта, пирога або кексу з досить вологим м'якушем. Традиційна страва американської кухні. Назва виробу походить від характерного брунатного кольору, зумовленого наявністю в тісті какао-порошку або натурального шоколаду.

**Буше**- маленькі круглі тістечка з особливого бісквіта (суміш пшеничного і картопляного борошна).

## ➤ **В**

**Волован**- воль-ау-вент - це невеликий порожнистий футляр з листкового тіста, зазвичай роблять, розрізаючи два кола в розкачаному листковому тісті, вирізаючи отвір в одному з них, а потім укладаючи кільцеподібний шматок поверх дископодібного шматка.

## ➤ **Г**

**Ганаш** в класичному варіанті готується на основі вершків. Але кондитери пішли далі і пропонують варіант крему на вершковому маслі. Також він може складатися з двох цих компонентів. Обов'язковою умовою для крему є наявність шоколаду.

**Горіхове борошно** – це подрібнені горіхи різними способами. З її допомогою створюються унікальні шедеври кулінарного мистецтва: бискотти, дакуаз, французьке тістечка macarons.

## ➤ **Д**

**Даріоль** – крем для начинок тістечок. Готується із вершків, яєць, цукру, з додаванням ваніліну.

**Дакуаз** (від франц.dacquoise) – традиційний для Південного Заходу Франції торт, представляє з себе коржі з горіховою меренги, перешаровані збитими вершками.

## ➤ **Ж**

**Жженка**-палений цукор; при розведенні водою виходить темно-коричневий розчин, який використовується в якості харчового барвника.

## ➤ К

**Кандирування** — це приготування десертів. У більш вузькому сенсі — це коли ви варите в солодкому сиропі будь-які ягідки або шматочки фруктів — наприклад, варення. Хорошим прикладом кандирування будуть і цукати.

**Капкейк** — торт невеликого розміру, призначений для вживання в їжу однією людиною, запечений в тонкому папері або алюмінієвій формі для випічки. Часто містить різноманітні елементи кондитерських прикрас. Перші рецепти капкейків були записані в куховарських книгах у 1796 і 1828 роках.

**Крафін** – незвичайна і дуже смачна випічка. Він являє собою поєднання круасану і кексу, а готується із здобного дріжджового тіста й присмачується великою кількістю начинки.

**Кремáнка** — вид металевої, порцелянової або скляної посудини, призначений для подачі до столу цукерок, фруктів, варення, морозива, крему та інших десертних страв. Має вигляд порожнистого або плоского виробу різної форми на ніжці. Буває на високій, середній і низькій ніжці.

**Круасáн** — традиційний для французької та австрійської кухні невеликий хлібобулочний кондитерський виріб із листкового тіста у формі півмісяця з начинкою або без. Свого роду традиційний для України виріб під назвою рогалик, але той зазвичай не готується з листкового тіста і може бути більш загнутим.

**Крутон** - перекладі з французької слово «crouton» означає «горбушка». Адже її зрізають з хліба для того, щоб приготувати французьку закуску. По своїй суті – сухарі. Для їх виготовлення шматочки хліба або батона обсмажують в олії до золотистої скоринки.

**Крокембуш** - французький десерт, який представляє собою високий конус із профітролей з начинкою, скріплених карамеллю, шоколадом або спеціальним солодким соусом.

**Кулі** – наголос на і, тому що слово з французької мови, а у них останній склад наголосний. Кулінарний словник дає таке визначення: це соус з сирих або готових фруктів. Зазвичай кулі поливають вже готові десерти. Але в рамках десертів – це однорідне, частіше односкладні пюре. Кулі є начинкою в мусовому десерті, відображаючи його характер і родзинку. В обов’язковому рецепті завжди буде фрукт, трохи цукру, желе або пектин. Все це кип’ятиться і заморожується, щоб після увійти до складу десерту.

## ➤ П

**Панкейк** — це млинець або плоский пиріг, часто тонкий і круглий, приготований з крохмального рідкого тіста, що може містити яйця, молоко і масло, і готується на гарячій поверхні, такій як сковорода або гриль, часто обсмажуються на олії або вершковому маслі. Це різновид виробу з тіста.

**Петішу** – заварне тісто.

**Потáпці** — підсмажені або підсушені невеличкими шматочками хлібці, типу грінок, що їх уживають з кулешиками, гороховою або квасоляною юшками, борщем, гарячою рибною юшкою, молоком чи просто водою. Потапцями ще називаються змащені жиром та підсмажені шматочки хліба, своєрідні грінки.

**Профітролі** (франц.) – виріб із заварного тіста у формі невеликих горіхів, зазвичай з начинкою, часто подають до бульйонів.

**Птіфур** – печиво з бісквітного тіста округлої форми з начинкою.

## ➤ С

**Сабайон** — один з найвідоміших десертів італійської кухні, яєчний крем з додаванням вина. Яєчний жовток збивається з цукром до утворення білої піни, потім додається вино, для аромату ром та кориця. Отримана суміш збивається на водяній бані до утворення піни

**Самбук** – солодка страва із протертих припущенних яблук або абрикосів, збитих яєчних білків та цукру.



## ➤ М

**Марципа́н** — різновид кондитерського виробу. Справжній марципан — це суміш змеленого на борошно мигдалю та цукрового сиропу чи цукрової пудри. Інколи марципаном називають також масу з різних горіхів, патоки, цукру. Марципани виробляють у всій Європі, часто у вигляді декоративних фігурок і прикрас на тортах.

**Макаро́н** — французький кондитерський виріб з яєчних білків, цукрової пудри, цукрового сиропу, меленого мигдалю і харчових барвників. Зазвичай робиться у формі двох половинок печива, між якими кладуть крем або варення. Назва походить від слова *ammassare* — «розбити, розчавити».

**Ма́фін** — маленька кругла або овальна випічка, переважно солодка, до складу якої входять різноманітні фрукти або начинки. Зазвичай мафін поміститься у долоні дорослої людини. Можна також виділити мафіни, виготовлені з кукурудзяного борошна

**Меланж**- суміш яєчних білків і жовтків без дотримання їх точного співвідношення, іноді заморожена і збережена в брикетах.

**Меренга** – це ніжний вершковий крем з білків, збитих з цукром. Часто меренгу плутають з безе, але це не вірно. Меренга – це основа безе, яка після термічної обробки перетворюється в не менш смачний, але вже інший десерт. Походження назви, як і самого блюда, має кілька версій.

**Мус або піннік** — десертна страва, яку готують з протертих фруктів та ягід, збитих у піноподібну масу. Білки для мусів вважаються достатньо збитими, коли вони перестають сповзати з вінчика.

## ➤ Т

**Тарт**, рідше *та́рта* — відкритий пиріг з начинкою всередині, що не покрита тістом. Зазвичай тарт виготовляють з пісочного тіста. Начинка може бути солодкою чи пікантною,

**Тарталетка** - випечений напівфабрикат у вигляді кошика з несолодкого тіста для подачі закусок.

### ➤ Ш

**Шарлотка** (франц.)- різновид пирога із яблук, з сухарями, шматочками бісквіту, запеченого шарами.

### ➤ Ч

**Чапати** - традиційні індійські млинці із борошна нижчого гатунку.

**Чіабата** (італ. ciabatta) — італійський білий хліб, виготовлений з пшеничного борошна та дріжджів. У перекладі з італійської буквально означає «килимові тапочки». Особливістю цього хліба є хрустка скоринка і м'якушка з великою, нерівномірно розподіленою пористістю.

**Чизкейк** — страва європейської та американської кухні, що являє собою сирний десерт від сирної запіканки до тістечка суфле. Перші чизкейки з'явилися в Стародавній Греції. Чизкейки в Америці та Канаді готують з сиру філадельфія і його аналогів. Використовують також цукор, яйця, вершки і фрукти

### ➤ Ф

**Франжипан**- це горіхова маса або горіховий крем з мигдалем, що часто використовується в якості начинки для кондитерських виробів.

## Розділ VII: ЗАКУСКИ, НАПОЇ

### ➤ А

**Айскрім** У перекладі "заморожени й вершковий крем". Основою цих коктейлів служить морозиво, як наповнювачі виступають сиропи, молоко, мінеральні та фруктові води, соки тощо. Приготовляються айс -



крими наступним чином: у попередньо охолоджену високу склянку вливають наповнювачі і перемішують все барною ложкою, зверху кладуть морозиво, яке служить "шапкою" напою.

### ➤ Б

**Бутерброд** — вид холодної закуски. Являє собою скибочку хліба або булки, на яку покладені додаткові харчові продукти. Існує величезне різноманіття бутербродів — від класичних з ковбасою або сиром до багат шарових з різних сортів м'яса, овочів, зелені та соусів або паштетів.

### ➤ Г

**Грог** — напій, приготований з рому чи коньяку з окропом або чаєм та цукром, деколи додається лимонний сік.

**Глінтвейн** — гарячий алкогольний напій, який виготовляють із суміші вина, цукру або меду з прянощами. Глінтвейн є традиційним зимовим напоєм у країнах Європи.

### ➤ Д

**Джулеп**- освіжаючий напій, складовою частиною якого є м'ята.

### ➤ Е

**Еспресо** (італ. espresso — «вичавлений», «спресований») означає каву швидкого приготування, заварену виключно для вас, вона миттєво готується в еспресо-машині і призначена для миттєвого вживання.

➤ **З**

**Закуска**(Антре) — перша страва, легка закуска, що подається за годину-півтори перед парадним обідом в іншому приміщенні. В ХІХ столітті в Російській імперії під словом антре розумілася закуска, що подавалася на підносах під час свят. До кінця ХІХ століття піднос з антре вже подавався на стіл.

**Збітень** — старовинний східнослов'янський напій, який готують з меду, прянощів та запашних трав. Збитень був дуже популярний у Середньовіччі, але маловживаний в сучасній кулінарії.

➤ **Л**

**Лате** — кавовий напій родом з Італії, що складається з молока і кави еспресо. Існують варіанти напою, до складу якого замість кави входять чай, мате або маття.

➤ **С**

**Сандвіч** — різновид бутерброда. Складається з двох або декількох скибочок хліба і одного або декількох шарів м'яса та інших начинок. У великих містах сандвіч став невід'ємною частиною культури харчування.

**Сауер** (коктейль). Переклад з англійської-кисла - традиційна родина змішаних напоїв. Кислоти належать до однієї зі старих родин оригінальних коктейлів. Кислоти - це змішані напої, що містять базовий лікер, лимонний або лаймовий сік та підсолоджувач.

➤ **К**

**Канapé** — вид бутерброда, невелика скибка свіжого чи підсушеного хліба, булки, може бути змащена різноманітними складниками, поверх якої викладена скибками чи шматочками різноманітна начинка та зелень та приправ. Канапки бувають з солодкою чи солоною начинкою.

**Капучіно** — напій італійського походження на основі еспресо з додаванням збитого парюю молока, з гармонійним балансом насиченого солодкого смаку молока та еспресо. Традиційно капучино подається в попередньо прогрітій порцеляновій чашці, яка зберігає тепло довше, ніж скляна або паперова.

**Коктейль** (англ. cocktail) - напій, що отримується змішуванням декількох компонентів. Найчастіше коктейлі являють собою комбінацію спиртних напоїв, або один або кілька спиртних напоїв, змішаних з іншими інгредієнтами, такими як фруктовий сік, ароматизований сироп або вершки.

**Кулер** (англ.-«холодний») - нвпій завжди подають охолодженим. Його основа- лимонад, лимонний сік і цукор, міцні алкогольні напої, або вино з додаванням сухого шампанського.

**Крюшон** — холодний середньоміцний алкогольний напій, що складається з суміші вина, лікера або сиропу та різних фруктових соків або цілих фруктів з додаванням шампанського, сидру, мінеральної води та інших газованих напоїв. Крюшони подають охолодженими, у класичному вигляді у кришталевих келихах

## ➤ П

**Пунш** — зігрівальний коктейль, що зазвичай містить фрукти або фруктовий сік і готується з вина, рому або коньяку, цукру, води або чаю й прянощів — кориці чи гвоздики. Пунші п'ють переважно гарячими.

## ➤ Ф

**Фізи**( англ.- «шипучий, ігристий»)- готуються з додаванням мінеральної або содової води в охолодженому шейкері.

**Фікси-** напій, основою якого є лимонний сік з цукром, в який додають бренді або будь-який міцний алкогольний напій. Подають з великою кількістю подрібненого льоду.

**Фліп** - клас змішаних напоїв. Згідно з Оксфордським словником англійської мови, цей термін вперше був використаний у 1695 р. Для опису суміші пива, рому та цукру, нагрітих розжареним праскою. Залізо викликало напій, і ця піна породила ім'я.

## ➤ Х

**Хайбол** — це коктейль на основі кріпкого алкоголю и содової у співвідношенні 1:3. Класичний "Хайбол" зазвичай готують із віскі або бренді.

## ➤ Ч

**Чіпси** — легка закуска, що являє собою тонкі скибочки картоплі чи інших коренеплодів, обсмажені в олії. Продається як готовий до вживання харчовий продукт. Часто подається до пива як закуска. Також до чіпсів іноді подають густий соус, в який їх вмочують.

## ➤ Ш

**Шейкер** — пристрій, який використовується, щоб приготувати коктейлів із таких порошкових мас, як гейнер, протеїн, амінокислоти та інші.

## ВИСНОВКИ

1. В методичній розробці викладено термінологію кулінарних термінів визначено тематичні групи термінів, охарактеризовано терміни кулінарії.
2. У досліджуваній термінології за тематичним принципом виділено чотири різних за обсягом і структурою групи кулінарних термінів, об'єднані семантично й функціонально на основі зв'язку предметів і явищ дійсності, які вони позначають.
3. Зроблено аналіз структурної організації терміносистеми в сфері кулінарії, а також значення термінів, їхніх структурних особливостей та специфіки вживання та для правильного розуміння значення термінів кулінарії.
4. В процесі дослідження встановлено, що трансформаційними прийомами відтворення кулінарних термінів мови оригіналу є описовий переклад.
5. Цей кулінарний словник кухара буде корисний як професіоналу, так і новачкові

## ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА

1. Антоненць Л.І. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» «Факт» Київ, 2003
2. Доцяк В.С. «Українська кухня», Львів Видавництво «Оріяна-Нова», 1998
3. Косовенко М.С. «Технологія приготування їжі» «Факт» Київ, 2003
4. Стахмич М.С., Пахолюк О.М. «Кулінарна справа» Київ «Грамота», 2020
5. <https://znaj.ua/show-business/257601-suddya-shou-mastershef-rozpoviv-pro-bazovi-znannya-kuhni-usi-pravila-francuzi-zveli-do-kultu>
6. [https://shron1.chtyvo.org.ua/Stakhmych\\_Tamara/Kulinarne\\_mystetstvo\\_Kn\\_1\\_Tekhnolohiia\\_pryhotuvannia\\_izhi.pdf?PHPSESSID=dqeman1frnc9fi7u1bbna91vt1](https://shron1.chtyvo.org.ua/Stakhmych_Tamara/Kulinarne_mystetstvo_Kn_1_Tekhnolohiia_pryhotuvannia_izhi.pdf?PHPSESSID=dqeman1frnc9fi7u1bbna91vt1)
7. [http://mamon982009.blogspot.com/2013/05/blog-post\\_7.html](http://mamon982009.blogspot.com/2013/05/blog-post_7.html)
8. <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/9925/1/kuhni-krayin-svitu.pdf>