

Tilberedningsmetoder

Engelsk oppgave



Oppgave 1: Sett strek mellom riktig fagord og bilde.



baking



braising



steaming



browning



blanching



caramelization



frying



montage

Oppgave 2: Skriv forklaringen på engelsk.

a) Finn fagordet «bruning».
Skriv forklaringen.



b) Finn fagordet «montering».
Skriv forklaringen.



c) Finn fagordet «blansjering».
Skriv forklaringen.



d) Finn fagordet «damping».
Skriv forklaringen.



e) Finn et fagord du ikke kan fra før.
Skriv det engelske fagordet og forklaringen.

Oppgave 3: Skriv på engelsk.

- Her er noen bilder som viser bransjespråket.
- Skriv 1-5 setninger om hva du ser på bildene. Bruk fagordene.



frying



baking



caramelization

For eksempel: In a professional kitchen, **frying** is used to create a crispy and golden texture, often enhancing the flavor of ingredients. **Baking** ensures even cooking, making it ideal for bread, pastries, and roasted dishes. **Caramelization** adds depth and sweetness by breaking down sugars, giving food a rich color and intense flavor.

a)



browning



pan-frying



gratinating

b)



cooking methods



boiling



blanching

Oppgave 4: Forklar på engelsk hva som skjer.

- Her er noen bilder som viser bransjespråket. Se på bildene.
- Finn fagord som passer til bildene. Skriv ned fagordene under bildene. Du kan gjerne samarbeide med en medelev.
- Forklar muntlig til en medelev hva som skjer på bildene. Bruk fagordene når du snakker.

For eksempel:



cooking methods



braising



frying

Forklar muntlig: In the first image, we see a pot on the stove with someone stirring the contents, showing different **cooking methods** like boiling and steaming. The second image shows **braising**, where the meat is first seared and then simmered in liquid to become tender. In the last image, we see **frying**, where the meat develops a crispy crust from high heat.

a)



b)



c)

