

Name / Surname :

Class: 8/..... Number:

8th GRADES UNIT 3 IN THE KITCHEN - WORD TEST

1. Drain	a. Rendelemek	b. Serpmek	c. Süzmek	d. Yıkamak
2. Flour	a. Yoğurmak	b. Un	c. Karıştırmak	d. Hamur
3. Roll	a. Ezmek	b. Hazırlamak	c. Tuhaf	d. Yuvarlamak
4. Sour	a. Ekşi	b. Yağlı	c. Karışım	d. Bağlamak
5. Mash	a. Eritmek	b. Soymak	c. Pürelemek	d. Baharatlamak
6. Spoon	a. Çatal	b. Kaşık	c. Tabak	d. Şişe
7. Pour	a. Koymak	b. Dökmek	c. Isıtmak	d. Kırnak
8. Stir	a. Tatmak	b. Şekil vermek	c. Sürmek	d. Karıştırmak
9. Sprinkle	a. Serpmek	b. Baharatlamak	c. Çalkalamak	d. Kırnak
10. Smooth	a. Ezmek	b. Suyunu sıkmak	c. Yoğurmak	d. Yumuşatmak
11. Garlic	a. Maydanoz	b. Yeşillik	c. Sarımsak	d. Mercimek
12. Yeast	a. Kışniş	b. Maya	c. Merdane	d. Kesme tahtası
13. Dice	a. Küp küp doğramak	b. Doğramak	c. Kesmek	d. Dilimlemek
14. A pinch	a. Bir parça	b. Bir avuç	c. Bir tutam	d. Bir bardak
15. Dough	a. Yoğurmak	b. Hazırlık	c. Deneyim	d. Hamur
16. Soak	a. Sarmak	b. Pürelemek	c. Öğün, yemek	d. İçine çekmek
17. Baking tray	a. Kabartma tozu	b. Fırın tepsisi	c. Pudra şekeri	d. Oklava
18. Slice	a. Doğramak	b. Dilimlemek	c. Sürmek	d. Küp küp kesmek
19. Peel	a. Koymak	b. Tadına bakmak	c. Soymak	d. Sarmak
20. Rinse	a. Pirinç	b. Baharatlı	c. Sudan geçirmek	d. Daha sonra
21. Cuisine	a. Kuzen	b. Soba,ocak	c. Kimyon	d. Yemek kültürü
22. Melt	a. Kaplamak	b. Pürelemek	c. Eritmek	d. Yoğurmak
23. Parsley	a. Sebze soyacağı	b. Mercimek	c. Maydanoz	d. Sarımsak
24. Grater	a. Rende	b. Süzgeç	c. Rendelemek	d. Süzmek
25. Boil	a. Sıvı yağ	b. Kaynatmak	c. Fırınlamak	d. Buharda pişirmek
26. Preheated	a. Önceden ısıtılmış	b. Hazırlanmış	c. Pişirilmiş	d. Tecrübeli
27. Bowl	a. Fesleğen	b. Ezmek	c. Kâse	d. Şişe
28. Whisk	a. Çalkalamak	b. Karıştırmak	c. Çırpamak	d. Karışım
29. Ingredients	a. Aşama	b. İçindekiler	c. Tarif	d. Deneyim
30. Recipe	a. Tarif	b. Önceden ısıtmak	c. Sıralamak	d. Önceden hazırlanmış
31. Spicy	a. Ekşi	b. Baharatlı	c. Lezzetli	d. Yağlı
32. Shape	a. Çalkalamak	b. Baharat atmak	c. Şekil vermek	d. Serpmek
33. Spread	a. Süzgeç	b. Örtmek	c. Sürmek	d. Dökmek
34. Plate	a. Rende	b. Fırın	c. Ocak	d. Tabak
35. Process	a. Süreç	b. Tarif	c. İpucu	d. Hazırlık
36. Saucepan	a. Tencere	b. Pişirme kabı	c. Kâse	d. Pişirme kalıbı
37. Tasty	a. Tadına bakmak	b. Tatsız	c. Lezzetli	d. Tat almak
38. Roast	a. Rostu	b. Fırında pişirmek	c. Yıkamak	d. Kaynatmak
39. Knead	a. Hamur	b. Bıçak	c. Parça	d. Yoğurmak
40. Crack	a. Kırnak	b. Doğramak	c. Kesmek	d. Karıştırmak