

GLOSSARIO ITALIANO INGLESE

INGLESE IN CUCINA

A

Apron = Grembiule

B

Bake = Cuocere in forno

Baking pan/tin = Teglia da forno

Baste = Cuocere in umido

Batter = Pastella

Blanch = Sbollentare

Beat = Sbattere, agitare

Blender = Frullatore

Bottle opener = Apribottiglie

Boil = Bollire

Bowl = Insalatiera

Braise = Brasare

Bread = Impanare

Broil = Arrostitire

Brown = Abbrustolire

C

Caramelize = Caramellare

Casserole = Casseruola

Cauldron = Calderone

Cling film o Clingwrap = Cellofan

Chop = Tagliare a pezzi

Chopping board = Tagliere

Chopsticks = Bacchette

Coddle = Cuocere a fuoco lento

Coffee pot = Caffettiera

Colander = Scolapasta

Condiments = Condimenti

Cooker = Fornello

Cookery Book = Ricettario

Core = Rimuovere il torsolo

Corkscrew = Cavatappi

Crimp = Chiudere, schiacciare

Crockery = Stoviglie

Curdle = far impazzire (crema, maionese)

D

Deep fry = friggere in olio

Defrost = Scongelare

Deseed = Togliere i semi

Dessert spoon = Cucchiaino da dessert

Devil = pepare, rendere piccante

Dice = Tagliare a dadini

Dilute = Diluire

Dough = Impasto, pasta

Dishtowel (US) = Strofinaccio da cucina

Dishwasher = Lavastoviglie

Draining Board = Scolapiatti

Dredge = Passare qualcosa nella farina

Dress = Condire

Dust = Cospargere

E

Emulsify = Emulsionare

Entrée = Piatto principale

F

Fluffy = Tenero, morbido

Fold = Incorporare, aggiungere

Fork = Forchetta

Freezer = Congelatore

Fridge = Frigorifero

Frying pan = Padella

Funnel = Imbuto



G

Garnish = Guarnire, decorare

Glass = Bicchiere

Glaze = Glassare

Grate = Grattugiare

Grill = Griglia

Grater = Grattugia

Grease = Ungere, oliare

H

Hob = Piastra elettrica

Hull = Sgusciare, sbucciare

J

Jar = Barattolo

Jug = Fiasco

Juicer = Spremitore

Julienne = tagliare a Julienne

K

Kettle = Bollitore

Kitchen foil = Carta stagnola

Kitchen roll = Carta da cucina

Kitchen scales = Bilancia da cucina

Knead = Impastare, lavorare

Knife = Coltello

L

Ladle = Mestolo

Lukewarm = Tiepido

M

Matchstick = Tagliare a bastoncino

Marinate = Marinare

Masher = Schiacciapatate, schiacciaverdure

Meal = Pasto

Microwave = Microonde

Mince = macinare, sminuzzare

Mixer = Robot da cucina

Mixing bowl = Ciotola per mescolare

Mug = Tazza

O

Oven = Forno

Oven cloth = Presina

Oven gloves = Guanti da cucina

P

Pare = Pelare

Peel = Sbucciare

Pickle = Conservare sottaceto

Pinch = Pizzico

Pit = snocciolare

Pith = Parte bianca/fibrosa di un arancia

Pipe = Guarnire con strisce di glassa

Plate = Piatto

Plug = Spina elettrica

Poach = far bollire, fare in camicia (uova)



R

Rind = buccia (frutta), crosta (formaggi)
Roast = Arrostitore, gratinare,
Rolling pin = Mattarello
Roux = addensante per salse
Rub = Spalmare

S

Saucepan = Pentola
Saucer = Piattino
Scouring pan/Scourer sieve = Spugna
abrasiva
Sauté = Saltato, rosolato
Scramble = strapazzare, mescolare
Sear = Scottare
Season = Condire, aromatizzare, insaporire
Shave = Fare a fette sottili
Shelf = Mensola
Shell = Sgranare
Sieve = Setaccio
Sift = Setacciare
Skim = Screamare
Simmer = Cuocere a fuoco lento
Sink = Lavandino
Spoon = Cucchiaino
Sponge = Spugna
Steam = Cuocere al vapore
Steamer = Pentola a vapore
Stew = Stufato, spezzatino
Stir-fry = Saltare in padella
Strain = Scolare, filtrare
Stove = Fornelli, fuochi
Sugar bowl = Zuccheriera

T

Tablecloth = Tovaglia
Tablespoon = Cucchiaino
Tankard = Boccale
Tap = Rubinetto
Teapot = Teiera
Teaspoon = Cucchiaino
Tea towel (UK) = Canovaccio
Thaw = Scongellare
Tin opener = Apriscatole
Toaster = Tostapane
Tongs = Pinze
Toss = Mescolare
Tray = Vassoio

U

Utensils = Utensili

Z

Zest = Tagliare la scorza (di un limone)

W

Waffle-iron = Piastra elettrica per crepes
Washing-up liquid = Detersivo per piatti
Whip = Montare, sbattere
Whisk = Frusta
Wooden spoon = Cucchiaino di legno

