

**Английский в профессиональной деятельности
43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Тема 3: Структура меню и рецепты блюд.
3.2 Составление меню**

23-24

**Автор: Егорова Т.Н. , ГБПОУ МО «Красногорский
колледж»**

Учим английский по
рецептам Джейми Оливера



BREAKFAST

"No chocolate, no breakfast!" Charles Dickens
«Нет шоколада — нет завтрака!» Чарльз Диккенс

HOW TO MAKE PERFECT (КАК ПРИГОТОВИТЬ ИДЕАЛЬНУЮ)



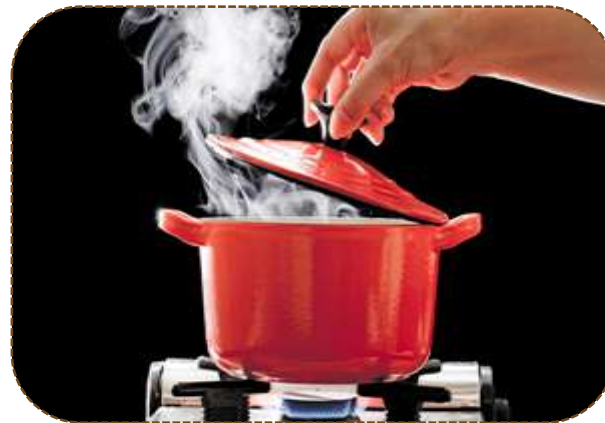
PORRIDGE

(ОВСЯНКА)

WE WANT (НАМ ПОНАДОБЯТСЯ)



mug [mʌɡ] – кружка
builder's mug- большая кружка (350мл)



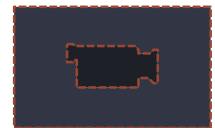
pot [pɒt] – кастрюля
high-sided pot – глубокая кастрюля



spoon [spu:n] – ложка



bowl [bəʊl] – миска



USEFUL PHRASES FROM THE VIDEO

One part of coarse oats to three parts of water. — Одна часть овсянки грубого помола к трем частям воды.

I'm using the back end of a wooden spoon. — Я использую ручку деревянной ложки.

Just throw a handful of stewed fruit into a bowl. — Просто бросьте горсть припущенных фруктов в миску.

One builders mug is perfect for four people. — Одна большая кружка идеальна для порции на четверых.

We want a high sided pot. — Нам нужна кастрюля с высокими стенками.

CRANBERRY GRANOLA (ГРАНОЛА С КЛЮКВОЙ)



seeds [si:ds] – семечки



nuts [nʌts] – орехи



cinnamon ['sɪn.ə.mən] –
корица



oats [əʊts] – овсяные
хлопья

CRANBERRY GRANOLA (ГРАНОЛА С КЛЮКВОЙ)



to boil [bɔɪl] – варить



**to preheat [ˌpriːˈhi:t] –
разогреть**



to add [æd] – добавлять



to stir [stɜːr] – перемешивать



Ingredients for cranberry granola:

200g mixed nuts (смесь орехов)

400g oats (овсяные хлопья)

100g seeds, such as sunflower, pumpkin (семечки подсолнуха, тыквы)

150g dried cranberries (сушеная клюква)

2 tablespoons vegetable oil (растительное масло)

500g yoghurt (йогурт)

1-teaspoon ground cinnamon (молотая корица)

honey (мед)



- **How to cook cranberry granola:**
- Stir to coat. — Перемешайте, чтобы покрыть.
- Divide between 2 baking sheets and cook for about 25 minutes or until crisp and golden. — Разделите на 2 противня и готовьте около 25 минут или до хрустящего состояния и золотистого цвета.
- Mix the yoghurt with the cinnamon, then serve the granola with the yoghurt, a drizzle of honey and the remaining cranberries. — Смешайте йогурт с корицей, затем подавайте гранолу с йогуртом, каплями меда и с оставшейся клюквой.
- Все готово! Можно наслаждаться питательным (nutritious /nju: 'trɪʃ.əs/) и вкусным (delicious /di 'liʃ.əs/) завтраком.



Рецепт для запоминания слов
Закрепите новые знания с помощью упражнения.

[Выполнить упражнение](#)

Вспомните рецепт гранолы с клюквой и расставьте предложения в правильном порядке



- | | |
|-----------|---|
| a) | Cook about 25 minutes or until crisp. |
| b) | Stir all the ingredients and divide between the baking sheets. |
| c) | While granola is in the oven mix the yoghurt with cinnamon. |
| d) | First preheat the oven to 200°C. |
| e) | Serve the granola with the yoghurt, a drizzle of honey and the remaining cranberries. |

spoons

cinnamon

nutritious

seeds

mug



1. I like a sweet, woody sent of [redacted] in desserts.
2. He always drinks a [redacted] of milk before going to bed.
3. [redacted] breakfast gives me energy for the day.
4. Add two [redacted] of sugar.
5. Sesame [redacted] are good for your health.