Cooking Methods (bake, boil, fry, grill, roast, steam), Kitchen Tools, Ingredients & Sequence Linkers (First, Second, Next, Then, After that, Finally - E8.3)

Yemek pişirme yöntemlerini (bake, boil, fry, grill, roast, steam), hazırlık fiillerini ve mutfak araç gereçlerini (kitchen tools) doğru eşleştirir. · Sıralama bağlaçlarını (First, Second, Next, Then, After that, Finally) kullanarak bir yemek tarifinin hazırlanış aşamalarını adım adım açıklar. · Yiyeceklerin tatları (sweet, sour, spicy, salty, bitter, greasy), malzemeleri (ingredients) ve pişirme tercihleri hakkında soru sorup cevap verir.

HATIRLAYALIM

- Altı temel pişirme yöntemi (cooking methods): bake (fırında hamur işi pişirmek), roast (fırında et veya tavuk kızartmak), grill (ızgarada pişirmek), boil (suda haşlamak), steam (buharda pişirmek) ve fry (kızgın yağda kızartmak).
- Hazırlık fiilleri ve mutfak araçları: peel -> peeler, chop-slice-dice -> knife and cutting board, grate -> grater, mash -> masher, whisk -> whisk, drain-strain -> strainer, roll -> rolling pin.
- Tarif aşamalarını sırayla anlatırken First (İlk olarak) -> Second (İkinci olarak) -> Next, Then, After that (Sonra, Ardından) -> Finally (Son olarak) sıralama bağlaçları kullanılır.
- Tat sıfatları: sweet (tatlı), sour (ekşi), spicy (baharatlı ve acı), salty (tuzlu), bitter (kahve ve bitter çikolata acısı), greasy (yağlı); malzemeler ise 'What are the ingredients?' sorusuyla sorulur.

1 TABLOYU TAMAMLA

Görseldeki pişirme yöntemi kartlarını inceleyerek tablodaki yemeklerin hangi pişirme fiiliyle (cooking method) ve hangi mutfak aracı veya ortamında pişirildiğini yazınız. İlk satır örnektir.

1. Kart · Apple Cake
Method: bake
Tool: oven · tray

2. Kart · Spaghetti
Method: boil
Tool: large pot

3. Kart · Salmon Fish
Method: grill
Tool: barbecue

Yemek ve Kart	Pişirme Fiili (Verb)	Kullanılan Araç veya Ortam
1. Kart (Homemade apple cake)	bake	in the preheated oven (baking tray)
2. Kart (Spaghetti pasta)		
3. Kart (Fresh salmon fish)		

2 DOĞRU MU, YANLIŞ MI?

Doğru olan ifadelerin yanındaki D kutusunu, yanlış olanların yanındaki Y kutusunu işaretleyiniz.

	D	Y
İngilizcede fırında kek ve kurabiye pişirmek için 'bake', et ve tavuk kızartmak için 'roast' kullanılır.	☐	☐
Bir yemek tarifinde 'Finally' bağlacı her zaman hazırlık sürecinin ilk cümlesinde yer alır.	☐	☐
Şekersiz koyu kahvenin ve bitter çikolatanın tadını anlatmak için 'bitter' sıfatı kullanılır.	☐	☐
'What are the ingredients of this dish?' sorusu yemeğin kaç dakikada piştiğini öğrenmek için sorulur.	☐	☐
'Squeeze half a lemon into the salad' cümlesi salataya yarım limon sıkılmasını ifade eder.	☐	☐

3 EŞLEŞTİRME

Mutfak hazırlık fiillerini Türkçe anlamları ve birlikte kullanıldıkları araçlarla eşleştiriniz.

1. ☐ drain the boiled pasta
2. ☐ grate the cheddar cheese
3. ☐ knead and roll the dough
4. ☐ mash the boiled potatoes

a) Haşlanmış makarnayı süzgeçle (strainer) süzmek
b) Hamuru yoğurup merdaneyle (rolling pin) açmak
c) Haşlanmış patatesleri eziciyle (masher) püre yapmak
d) Peyniri rende (grater) kullanarak rendelemek

4 ÇOKTAN SEÇMELİ

Görseldeki "Chef Clara's Vegetable Soup" tarif kartında sıralama bağlaçlarıyla verilen aşamalar incelendiğinde çorbayı ocakta kaynatmadan hemen önce hangi adım uygulanmalıdır?

Chef Clara's Vegetable Soup — Step-by-Step Process

1. First	2. Second	3. Then	4. Finally
Wash & peel	Dice veggies	Boil in a pot	Serve hot

Ⓐ Sebzeleri yıkayıp kabuklarını soyacakla soymak
Ⓑ Soğan, havuç ve patatesleri küp küp doğramak
Ⓒ Sıcak çorbayı kaselere döküp limonla servis etmek
Ⓓ Fırını önceden yüz seksen dereceye ayarlayıp ısıtmak

5 AÇIK UÇLU · DÜŞÜN

Görseldeki "Healthy Omelette Cue Card" ipuçlarını ve sıralama bağlaçlarını (First, Second, Then, Finally) kullanarak dört cümlelik bir omlet tarifi yazınız.

Healthy Omelette Cue Card (İpucu Kartı)

1. First: heat olive oil · 2. Second: whisk two eggs
3. Then: add grated cheese · 4. Finally: cook in the pan

6 ÇOKTAN SEÇMELİ

Görselde dört öğrencinin mutfak araçları ve kullanım amaçlarıyla ilgili hazırladığı bilgi kartları verilmiştir. Hangi öğrencinin kartındaki eşleştirme yanlıştır?

1. Arda · peeler peel apples	**2. Mina · whisk** beat eggs & milk
3. Berk · strainer slice fresh bread	**4. Elif · knife** dice the onions

(A) 1. kart — Arda: We use a peeler to peel the skin of cucumbers and apples.

(B) 2. kart — Mina: We use a whisk to beat eggs, milk and sugar in a mixing bowl.

(C) 3. kart — Berk: We use a strainer to slice fresh bread into thin pieces.

(D) 4. kart — Elif: We use a cutting board and a knife to dice onions and peppers.

7 ÇOKTAN SEÇMELİ

Görselde dört arkadaşın sevdiği ve kaçındığı yiyecek tatlarını gösteren tablo verilmiştir. Tablodaki bilgilere göre aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

Taste and Food Preferences of Four Friends

Tuna · Likes: Salty soup · Avoids: Sweet cake
Pelin · Likes: Milky dessert · Avoids: Spicy food
Cem · Likes: Steamed broccoli · Avoids: Greasy fries
Derya · Likes: Sour lemon salad · Avoids: Bitter coffee

(A) Tuna has a sweet tooth, so he always orders chocolate cake after dinner.

(B) Pelin loves eating Mexican tacos with extra red chili pepper and spices.

(C) Cem prefers steamed broccoli to French fries because he dislikes greasy food.

(D) Derya never adds lemon juice or vinegar to her salad because she hates sour food.

8 SIRALAMA

Görseldeki makarna hazırlama akış şemasından yararlanarak aşağıdaki İngilizce tarif cümlelerini 1'den 4'e kadar doğru sırayla numaralandırınız.

How to Cook Delicious Pasta (4 Steps)

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Boil water	Cook pasta	Drain pasta	Add sauce

☐ Then, drain the boiled pasta carefully with a strainer.

☐ Second, put a packet of pasta into the boiling water and cook it for ten minutes.

☐ Finally, pour warm tomato sauce over the pasta and serve it with grated cheese.

☐ First, boil some water in a large pot and add a pinch of salt.

9 KISA CEVAP

Görseldeki "Homemade Berry Muffins" malzeme ve pişirme kartını inceleyerek aşağıdaki iki soruyu İngilizce yanıtlayınız. A) What are the main ingredients? B) How long do we bake the muffins in the oven?

Homemade Berry Muffins — Recipe Card

Ingredients:	Baking Info:
Flour, eggs, milk, sugar & blueberries	Preheat oven: 180 °C **Bake for 25 minutes**

10 ÇOKTAN SEÇMELİ · DÜŞÜN

Görseldeki karşılıklı konuşma kartında David ve annesi akşam yemeği hazırlığı hakkında konuşmaktadır. Diyalogdaki akışa göre boş bırakılan soruya aşağıdakilerden hangisi getirilemez?

Mum's Answers in the Kitchen Dialogue

Answer 1: "We are having chicken and salad tonight."
Answer 2: "Olive oil, garlic, yoghurt and black pepper."
Answer 3: "I usually roast or grill it for 20 minutes."

(A) 1. boşluk: What are we having for dinner tonight, Mum?

(B) 2. boşluk: What are the ingredients of the marinade sauce?

(C) 3. boşluk: How do you usually cook the chicken breast?

(D) 4. boşluk: Where did you go on holiday with your friends last summer?

11 ŞİFRELİ KELİME

İpuçlarındaki mutfak kavramlarının İngilizce karşılıklarını kutulara yazınız. Numaralı harflerle "yemek tarifi" anlamına gelen sözcüğü bulunuz.

Fırında yüksek ısıda et veya tavuğu kızartarak pişirme fiili

Sebzeleri sıcak suyun buharında sağlıklı biçimde pişirme fiili

Sebzeleri kesme tahtası üzerinde bıçakla parçalara doğrama fiili

İçinde acı biber ve bol baharat bulunan yemekleri anlatan sıfat

Patates ve elma gibi besinlerin dış kabuğunu soyma fiili

Kek, ekmek ve kurabiyeyi fırının içinde pişirme fiili

Turuncu kutulardaki harfler yukarıdan aşağıya:

_____

12 BOŞLUK DOLDURMA

Cümlelerdeki boşlukları kutudaki sözcüklerle tamamlayınız. Bir sözcük artacaktır.

spreading · bitter · napkin · preheat · sprinkle

1. Before you put the cake tray into the oven, _____ it to 180 °C.
2. Please _____ some salt and black pepper on the grilled meat.
3. My sister likes _____ honey and butter on her toast at breakfast.
4. Dark coffee without sugar has a strong _____ taste.

derskutusu.com · © Ders Kutusu · Tüm hakları saklıdır.