

## Glossary of cooking terms

a workshop by [www.ThailandHotelier.com](http://www.ThailandHotelier.com)

## GLOSSARY OF COOKING TERMS

### อภิธานศัพท์สำหรับการปรุงอาหาร

#### **AL DENTE:**

Italian term used to describe pasta that is cooked until it offers a slight resistance to the bite.

ข้าววืดาลีียนเคยพุดถึงพาสต้าว่ามันยังคงถูกปรุงอยู่จนกว่าจะถูกส่งเข้าปาก

#### **BAKE:** อบ

To cook by dry heat, usually in the oven.

การทำให้สุกโดยความร้อนแบบแห้ง ส่วนใหญ่เกิดขึ้นในเตาอบ

#### **BARBECUE:** การย่าง

Usually used generally to refer to grilling done outdoors or over an open charcoal or wood fire. More specifically, barbecue refers to long, slow direct-heat cooking, including liberal basting with a barbecue sauce.

โดยทั่วไปหมายถึงการย่างบนตะแกรงกลางแจ้งหรือเหนือเตาถ่านไม้หรือฟืน ที่เฉพาะเจาะจงมากกว่านั้น บาร์บีคิวหมายถึงการใช้เวลากับการให้ความร้อนโดยตรงอย่างช้าๆ รวมทั้งการทำบาร์บีคิวซอสให้ชุ่มอย่างทั่วถึง

#### **BASTE:** การทาน้ำมัน

To moisten foods during cooking with pan drippings or special sauce to add flavor and prevent drying.

เพื่อให้อาหารมีความนุ่มในระหว่างการปรุงด้วยการหยดน้ำมันลงในภาชนะหรือซอสปรุงรสเพื่อเพิ่มรสชาติและป้องกันไม่ให้อาหารกระด้าง

#### **BATTER:** การนวด

A mixture containing flour and liquid, thin enough to pour.

การทำให้เข้ากันระหว่างแป้งและของเหลว ทำให้นิ่มลงจนพอที่จะเทราดได้

#### **BEAT:** การตี

To mix rapidly in order to make a mixture smooth and light by incorporating as much air as possible.

การผสมอย่างรวดเร็วเพื่อที่จะให้มีอากาศผ่านอย่างรวดเร็วทำให้นุ่ม

**BLANCH:** ลวก

To immerse in rapidly boiling water and allow to cook slightly.

การจุ่มอาหารลงไปใต้น้ำเดือดและปล่อยให้สุกให้สุกไม่จัดมาก

**BLEND:** ปั่น

To incorporate two or more ingredients thoroughly.

เพื่อทำให้เครื่องปรุงสองอย่างหรือมากกว่าให้เข้ากันเป็นอย่างดี

**BOIL:** ต้ม

To heat a liquid until bubbles break continually on the surface.

การทำให้ของเหลวนั้นร้อนจนกระทั่งเดือดจนแตกฟองอย่างต่อเนื่องบนพื้นผิว

**BROIL:** ย่าง

To cook on a grill under strong, direct heat.

การทำให้สุกบนตะแกรงด้วยความร้อนจัดและโดยตรง

**CARAMELIZE:** การเคี้ยวน้ำตาล

To heat sugar in order to turn it brown and give it a special taste.

การใช้ความร้อนเพื่อทำให้กลายเป็นสีน้ำตาลเข้มและได้รสชาติที่พิเศษยิ่งขึ้น

**CHOP:** สับ

To cut solids into pieces with a sharp knife or other chopping device.

การตัดของแข็งให้เป็นชิ้นเล็กๆด้วยมีดคมๆหรือเครื่องมือชนิดอื่น

**CLARIFY:** กรอง หรือ แยกกาก

To separate and remove solids from a liquid, thus making it clear.

การแยกหรือขจัดกากออกจากของเหลวเพื่อให้ได้ของเหลวที่สะอาด

**CREAM:** คน

To soften a fat, especially butter, by beating it at room temperature. Butter and sugar are often creamed together, making a smooth, soft paste.

การทำให้ของที่มีความมันโดยเฉพาะอย่างยิ่ง เนย ละลายหรือนุ่มขึ้นโดยการนวดที่อุณหภูมิห้อง เนยและน้ำตาลมักจะถูกรวมให้เข้ากัน เพื่อให้นุ่มและกลายเป็นเนื้อเดียวกัน

**CURE:** การเก็บรักษา

To preserve meats by drying and salting and/or smoking.

การถนอมอาหารเช่น เนื้อ โดยการใช้เกลือและตากแห้ง หรือการรมควัน

**DEGLAZE:** การขจัดคราบมัน

To dissolve the thin glaze of juices and brown bits on the surface of a pan in which food has been fried, sauteed or roasted. To do this, add liquid and stir and scrape over high heat, thereby adding flavor to the liquid for use as a sauce.

การขจัดคราบมันบางๆของของเหลวหรือคราบน้ำมันบนกระทะ ซึ่งเกิดจากการทอด การผัด หรือการอบ ทำได้โดยการหยดน้ำมันขจัดคราบลงไปและถูหรือขัดในขณะที่ภาชนะมีความร้อน

**DEGREASE:** การสกัดไขมัน

To remove fat from the surface of stews, soups, or stock. Usually cooled in the refrigerator so that fat hardens and is easily removed.

การกำจัดไขมันที่ลอยอยู่บนสตู ซุป หรือน้ำสต็อก ไขมันที่ถูกทำให้แข็งเป็นก้อนโดยการแช่เย็นมักจะขจัดออกไม่ยาก

**DICE:** การหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

To cut food in small cubes of uniform size and shape.

การหั่นเป็นชิ้นๆให้มีรูปร่างทรงลูกเต๋า

**DISSOLVE:** ละลาย

To cause a dry substance to pass into solution in a liquid.

การทำให้สารที่แห้งให้ละลายเป็นของเหลว

**DRIZZLE:** พรม

To sprinkle drops of liquid lightly over food in a casual manner.

การประของเหลวอย่างเบา มือลงเหนืออาหาร

**DUST:**

To sprinkle food with dry ingredients. Use a strainer or a jar with a perforated cover, or try the good, old-fashioned way of shaking things together in a paper bag.

การโปรยเครื่องชนิดแห้งลงบนอาหาร ใช้ที่กรองหรือกระปุกที่มีที่กรองปิดไว้ หรือใช้วิธีในสมัยก่อนที่ทำให้ทุกอย่างผสมกันในถุงกระดาษ

**FILLET:**

As a verb, to remove the bones from meat or fish. A fillet (or filet) is the piece of flesh after it has been boned.

เป็นคำกริยาที่หมายถึงการเอากระดูกหรือก้างออกจากเนื้อหรือปลา คำนามหมายถึงเนื้อที่มีการเลาะกระดูกออกแล้ว

**FLAKE:** ทำให้เป็นแผ่น

To break lightly into small pieces. การทำให้เป็นแผ่นบางๆ

**FLAMBE':** ใส่เหล้าเพื่อให้ไฟลุก

To flame foods by dousing in some form of potable alcohol and setting alight.

การทำให้เกิดเปลวไฟโดยการสาดเหล้าเข้าไปเพื่อให้เกิดการลุกไหม้

**FOLD:** ห่อ

To incorporate a delicate substance, such as whipped cream or beaten egg whites, into another substance without releasing air bubbles. Cut down through mixture with spoon, whisk, or fork; go across bottom of bowl, up and over, close to surface. The process is repeated, while slowing rotating the bowl, until the ingredients are thoroughly blended.

การทำให้ส่วนผสมที่อ่อนนุ่มอยู่ด้วยกัน เช่น วิบครีม หรือไข่ขาว กับส่วนผสมอย่างอื่น โดยไม่มีฟองอากาศ จนแน่ใจว่าทุกอย่างเข้ากันได้ดี

**FRICASSEE:** เคี่ยว

To cook by braising; usually applied to fowl or rabbit.

การทำให้สุกโดยการเคี่ยว มักจะใช้กับการทำอาหารที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ปีกหรือกระต่าย

**FRY:** ทอด

To cook in hot fat. To cook in a fat is called pan-frying or sauteing; to cook in a one-to-two inch layer of hot fat is called shallow-fat frying; to cook in a deep layer of hot fat is called deep-fat frying.

การทำให้สุกในน้ำมันร้อน เรียกว่าการทอดในกระทะหรือทอดโดยใช้น้ำมันน้อยๆ การทำให้สุกในภาชนะที่ลึกประมาณ1-2นิ้ว เรียกว่า การทอดในกระทะตื้น การทำให้สุกในภาชนะที่ลึก เรียกว่าการทอดแบบใส่น้ำมันในกระทะลึก

**GARNISH:** การตกแต่งอาหาร

To decorate a dish both to enhance its appearance and to provide a flavorful foil. Parsley, lemon slices, raw vegetables, chopped chives, and other herbs are all forms of garnishes.

การตกแต่งอาหารจานนั้นให้ดูน่ารับประทานรวมทั้งคลุมด้วยพลาสติกคลุมอาหาร พาสลีย์ ผักสด กระเทียมสับ และสมุนไพรชนิดอื่นล้วนเป็นรูปแบบของการตกแต่งอาหาร

**GLAZE:** เคลือบ

To cook with a thin sugar syrup cooked to crack stage; mixture may be thickened slightly. Also, to cover with a thin, glossy icing.

การทำอาหารด้วยการเคลือบแผ่นน้ำตาลบางๆ หรือบางครั้งอาจจะค่อนข้างหนา จากนั้นอาจมีการเคลือบด้วยน้ำแข็งอีกครั้ง

**GRATE:** การขูด

To rub on a grater that separates the food in various sizes of bits or shreds.

การขูดอาหารโดยใช้ที่ขูดอาหารเพื่อให้ได้ขนาดที่หลากหลาย

**GRATIN:** ส่วนที่ไหม้

From the French word for "crust." Term used to describe any oven-baked dish--usually cooked in a shallow oval gratin dish--on which a golden brown crust of bread crumbs, cheese or creamy sauce is form.

จากคำในภาษาฝรั่งเศสที่ว่า "แป้งขนมปังที่ไหม้เกรียม" ใช้บรรยายอาหารจานใดๆก็ตามที่สุกมากเกินไปจนเป็นสีน้ำตาล

**GRILL:** ปิ้ง หรือ ย่าง

To cook on a grill over intense heat.

การทำให้สุกบนเตาย่างด้วยความร้อนจัด

**GRIND:** ปั่น

To process solids by hand or mechanically to reduce them to tiny particles.

การบดเครื่องปรุงให้แหลกละเอียดด้วยมือหรือเครื่องมือ

**JULIENNE:** การแล่

To cut vegetables, fruits, or cheeses into thin strips.

การแล่ผัก ผลไม้ หรือ เนยแข็งออกเป็นชิ้นบางๆ

**KNEAD:** การนวด

To work and press dough with the palms of the hands or mechanically, to develop the gluten in the flour.

การกดแป้งสาส์ด้วยฝ่ามือหรือด้วยเครื่องมือ เพื่อเพิ่มความเหนียวนุ่มให้แป้ง

**LUKEWARM:** อุณหภูมิ

Neither cool nor warm; approximately body temperature.

ไม่อุ่นและไม่เย็น อุณหภูมิปกติของร่างกาย

**MARINATE:** แช่

To flavor and moisturize pieces of meat, poultry, seafood or vegetable by soaking them in or brushing them with a liquid mixture of seasonings known as a marinade. Dry marinade mixtures composed of salt, pepper, herbs or spices may also be rubbed into meat, poultry or seafood.

การปรุงรสและให้ความชุ่มชื้นกับชิ้นเนื้อ หมู อาหารทะเลหรือผัก ด้วยการนำไปแช่ในของเหลวบางอย่างหรืออาจมีการเติมเครื่องปรุงรสเพื่อเพิ่มรสชาติ การแช่ หรือ หมักแบบแห้งเช่น การโรยเกลือ พริกไทย หรือเครื่องเทศบางอย่างลงไปด้วย

**MEUNIERE:** ปรุงในเนยเหลว

Dredged with flour and sauteed in butter.

ทอดด้วยแป้งแล้วทอดในเนยเหลว

**MINCE:** สับ หรือ บด

To cut or chop food into extremely small pieces.

การตัดหรือสับให้อาหารเป็นชิ้นเล็กๆ

**MIX:** การผสม

To combine ingredients usually by stirring.

การผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน ปกติแล้วโดยการคน หรือ กวน

**PAN-BROIL:** กระทะร้อน

To cook uncovered in a hot fry pan, pouring off fat as it accumulates.

การปรุงในกระทะร้อนโดยไม่ปิดฝา มีการขจัดน้ำมันที่สะสมออกไปด้วย

**PAN-FRY:** ผัด

To cook in small amounts of fat.

การทำให้สุกโดยใช้น้ำมันแต่น้อย

**PARBOIL:** ลวก

To boil until partially cooked; to blanch. Usually this procedure is followed by final cooking in a seasoned sauce.

การต้มให้สุกเพียงบางส่วน เพื่อให้มีสีขาว โดยปกติ ขั้นตอนนี้จะตามมาด้วยการปรุงครั้งสุดท้ายด้วยการเติมเครื่องปรุงรส

**PARE:** การปอก

To remove the outermost skin of a fruit or vegetable.

การปอกเปลือกหรือผิวของผักหรือผลไม้

**PEEL:** ลอก หรือ กะเทาะ

To remove the peels from vegetables or fruits.

การลอกผิวหรือเปลือกของผักหรือผลไม้

**PICKLE:** การดอง

To preserve meats, vegetables, and fruits in brine.

การเก็บรักษาเนื้อ ผัก หรือ ผลไม้ในน้ำเกลือ

**PINCH:** หยิก หรือ จิก

A pinch is the trifling amount you can hold between your thumb and forefinger.

การหยิก หรือ จิก คือ การจับเพียงนิดเดียวด้วยนิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้

**PIT:** เมล็ด

To remove pits from fruits.

การเอาเมล็ดออกจากผลไม้

**PLANKED:** แผ่นกระดาน

Cooked on a thick hardwood plank.

การทำอาหารบนไม้แข็งสำหรับทำอาหาร

**PLUMP:** พอง

To soak dried fruits in liquid until they swell.

การแช่ผลไม้แห้งในของเหลวจนกระทั่งพอง

**POACH:** ทอดในน้ำ

To cook very gently in hot liquid kept just below the boiling point.

การทำให้สุกอย่างนุ่มนวลในน้ำร้อนอุณหภูมิปานกลาง

**PUREE:** คลุกเคล้า

To mash foods until perfectly smooth by hand, by rubbing through a sieve or food mill, or by whirling in a blender or food processor.

การคลุกเคล้าให้เข้ากันอย่างเนียนด้วยมือ หรืออุปกรณ์ผสมอาหาร

**REDUCE:** ลด

To boil down to reduce the volume.

การทำให้ความร้อนลดลงจากจุดเดือด



**REFRESH:** คั้นความสดชื่น

To run cold water over food that has been parboiled, to stop the cooking process quickly.

การราดน้ำเย็นลงบนอาหารที่กำลังจะสุก เพื่อหยุดการปรุงอย่างรวดเร็ว

**RENDER:** ละลาย

To make solid fat into liquid by melting it slowly.

การทำให้ไขมันละลายเป็นของเหลวอย่างช้าๆ

**ROAST:** อบ

To cook by dry heat in an oven.

การทำให้สุกด้วยความร้อนที่แห้งในเตาอบ

**SAUTE:** ผัด

To cook and/or brown food in a small amount of hot fat.

การทำให้อาหารสุกหรือเป็นสีน้ำตาลโดยใช้น้ำมันเพียงแต่น้อย

**SCALD:** ลวก

To bring to a temperature just below the boiling point.

การทำให้อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือด

**SCALLOP:**

To bake a food, usually in a casserole, with sauce or other liquid. Crumbs often are sprinkled over.

การอบอาหาร โดยปกติจะใช้แม่พิมพ์ ด้วยน้ำปรุงรสหรือของเหลวบางอย่าง มีการโรยเศษขนมปังเพื่อการตกแต่งด้วย

**SCORE:**

To cut narrow grooves or gashes partway through the outer surface of food.

การตัดออกเป็นช่องที่พื้นผิวของอาหาร

**SEAR:** ทำให้พอง, เกรียม

To brown very quickly by intense heat. This method increases shrinkage but develops flavor and improves appearance.

การทำให้สุกอย่างรวดเร็วด้วยความร้อนจัด วิธีนี้จะเพิ่มการหดตัวของอาหารแต่จะทำให้รสและกลิ่นน่ารับประทาน

**SHRED:** เป็นชิ้นเล็กๆ

To cut or tear in small, long, narrow pieces.

การตัดหรือหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ยาว และ แคบ

**SIFT:** ร่อนด้วยตะแกรง

To put one or more dry ingredients through a sieve or sifter.

การร่อนเครื่องปรุงหนึ่งอย่างหรือมากกว่าบนตะแกรง

**SIMMER:** การเคี่ยวให้เดือดกรุ่นๆ

To cook slowly in liquid over low heat at a temperature of about 180°. The surface of the liquid should be barely moving, broken from time to time by slowly rising bubbles.

การทำให้สุกอย่างช้าๆที่ความร้อน 180 องศา จะมีการเดือดอย่างช้าๆของสิ่งที่กำลังเคี่ยว

**SKIM:** กวาดออก

To remove impurities, whether scum or fat, from the surface of a liquid during cooking, thereby resulting in a clear, cleaner-tasting final produce.

การจัดสิ่งที่ปนเป อาจจะเป็นไขมัน จากผิวหน้าของอาหารขณะกำลังปรุง เพื่อให้มีสีสัมผัสสะอาดสวยงาม

**STEAM:** นึ่ง

To cook in steam in a pressure cooker, deep well cooker, double boiler, or a steamer made by fitting a rack in a kettle with a tight cover. A small amount of boiling water is used, more water being added during steaming process, if necessary.

การทำให้สุกโดยใช้ความร้อนจากไอน้ำ เป็นการสุกอย่างทั่วถึง ในภาชนะที่ปิด เช่น รั้งซิ่ง

**STEEP:** จุ่ม

To extract color, flavor, or other qualities from a substance by leaving it in water just below the boiling point. การเพิ่มสีสัมผัส รสชาติ รวมทั้งคุณสมบัติอื่นๆของอาหาร โดยการทิ้งไว้ในน้ำร้อนต่ำกว่าจุดเดือดชั่วขณะ

**STERILIZE:** ทำให้ปลอดเชื้อโรค

To destroy micro organisms by boiling, dry heat, or steam.

การทำให้หมดเชื้อโรคโดยใช้ความร้อนหรือไอน้ำ

**STEW:** เคี่ยว หรือ ต้ม

To simmer slowly in a small amount of liquid for a long time.

การทำให้สุกอย่างช้าๆ ใช้น้ำน้อยๆ และใช้เวลานาน

**STIR:** คน หรือ กวน

To mix ingredients with a circular motion until well blended or of uniform consistency.

การผสมส่วนผสมให้เข้ากันด้วยการคนเป็นวงกลมจนกระทั่งเข้ากันอย่างดี

**TOSS:** การผัด

To combine ingredients with a lifting motion.

การผสมเครื่องปรุงให้เข้ากันโดยการผัด

**TRUSS:** เสียบไว้ด้วยอุปกรณ์

To secure poultry with string or skewers, to hold its shape while cooking.

การรักษารูปทรงของอาหารไว้ด้วยอุปกรณ์บางอย่างขณะที่กำลังปรุง

**WHIP:** ตี

To beat rapidly to incorporate air and produce expansion, as in heavy cream or egg white

การตีอย่างรวดเร็วในที่ที่ไม่มีอากาศ เช่นครีมที่ข้นมากๆหรือไข่ขาว