

کھانے پکانے کے متعلق انگلش الفاظ

Mix	ملانا
Microwave	مائکرو ویو
Melt	پگھلانا، نرم کرنا
Measure	پیمائش کرنا
Leaven	خمیر اٹھانا، معتدل کرنا
Layer	جمانے والا، تہہ
Knead	گوندھنا، مسلنا
Juice	رس، عرق
Jell	جیلی، جمنا
Infuse	انڈیلنا، اندر ڈالنا
Ice	برف، جمنا
Hull	چھلکا
Heat	گرمی، جوش دینا
Hash	قیمہ کرنا
Harden	سخت کرنا
Grind	پیسننا
Grill	کباب کرنا، بھوننا
Grease	چکنائی کرنا
Gratin	دو طرفہ آگ میں پکانا
Grate	آتش دان کی سلاخ یا جالی
Garnish	آراستہ کرنا
Fry	بھوننا
Froth	جھاگ، ٹیلے بننا
Frost	اجما ہوا
French fry	فرانسیمی بھون
Freeze	جمانا
Fold	تہہ کرنا
Flip	پلٹنا
Flavor	خوشبو
Fillet	سر بند
Ferment	بھڑکانا، اٹھانا
Glaze	جوڑنا، شیشہ لگانا
Gel	جیلی نما، سریش
Oven fry	تندور بھون
Sieve	چھلنی میں چھاننا
Oil	گھی، پکانے کا تیل
Skewer	لوہے کی سیخ
Simmer	آہستہ آہستہ اُبالنا



Brown	بھورا
Broil	کباب کرنا
Brew	ملانا
Bread	روٹی
Braise	پانی میں پکانا
Bone	ہڈی
Boil	اُبالنا، گرم کرنا
Blend	ملانا
Blanch	اُجلا کرنا
Blacken	سیاہ کرنا
Bind	باندھنا، لپیٹنا
Beat	چھوٹے ٹکڑوں میں توڑنا
Bake	دُم دینا
Zest	مزہ، ذائقہ
Zap	مائیکرو ویو میں پکانا
Whisk	تیزی سے ہٹالینا
Whip	تیزی سے چلے جانا
Wedge	پھاڑنا
Wash	دھونا
Warm	گرم کرنا
Unmold	شکل یا ڈھانچہ بدل دینا
Turn	چکر دینا
Truss	باندھنا
Trim	صاف ستھرا
Strain	کھینچنا، تاننا
Stir fry	ہلکا سا بھوننا
Stir	ہلانا
Sprinkle	چھڑکانا
Souse	گوشت کا اچار
Soft boil	نیم اُبلا
Soak	بھگوننا
Snip	کترنا، تراشنا
Smoke	دھواں
Slow cook	سُست باورچی
Sift	چھاننا
Mold	ڈھالنا
Descal	چھلکے الگ کرنا
Deglaze	ٹھوس خوراک میں پانی ملانا
Deep fry	گہری بھون
Decorate	سجانا
Debone	گوشت سے ہڈی الگ کرنا
Cut	کاٹنا



Cured	محفوظ کرنا
Cool	ٹھنڈا
Congel	جمانا
Combine	اُکٹھا کرنا، ملانا
Chunk	موٹا ٹکڑا
Chop	کاٹنا
Char	ہلکا سا رنگ بدلنے کے لیے بھوننا
Caramelize	جلی ہوئی شکال میں بدلنا
Can	ڈبہ، برتن
Burn	جلانا
Scoop	چھچھ
Scramble	زور سے ہلانا
Sear	خشک کرنا
Shell	چھلکا
Shirr	انڈے کو جھلکے سے نکال کر پکانا
Shred	ٹکڑا
Overcook	حد سے زیادہ پکانا
Pan fry	تلنے کا توا
Parboil	نیم جوش دینا
Pare	کاٹنا
Peel	چھیلنا
Percolate	نچوڑنا
Pickle	اچار
Pit	الگ کرنا
Pop	تیزی سے پلنے کا عمل
Pour	انڈیلنا
Precook	پہلے سے نیم بھت کھانا پکانا
Prepare	تیار کرنا
Preserve	لمبے عرصے کے لئے محفوظ کرنا
Process	عمل
Pulp	مغز
Raw	کچا
Refrigerate	جمانا
Roast	بھوننا
Roll	لپیٹنا
Rub	رگڑنا، ملنا
Salt	نمک
Saute	بھننا ہوا گوشت
Scald	بھاپ یا گرم پانی سے جلانا
Shucks	اناج کا چھلکا

