

↓↓↓↓ **TASK: Do the following exercises, please.**

Send your answers till **April 16 th, 2020 r.**

**Food services and catering 1**

**1** Zapisz poniższe wyrazy pod właściwym nagłówkiem. Następnie dopisz do każdej kategorii dwa własne przykłady.

cold cuts   fruit salad   pasta   prawn cocktail  
 lemon sorbet   pork chop   meat stew  
 mashed potatoes   apple pie   pickled herrings  
 cheesecake   lamb casserole   cheese board   chips  
 boiled trout   steamed vegetables

Appetisers	Side dishes	Main courses	Desserts

**2** Uzupełnij zwroty, używając wyrazów z ramki, tak aby były zgodne z polskimi odpowiednikami. Następnie wymień jedną potrawę, której przygotowanie wymaga tej czynności.

slice   chop   stir   whisk   peel   dice   knead   grate

- 1 \_\_\_\_\_ dough: ugniatać ciasto
- 2 \_\_\_\_\_ cheese: ucierać ser
- 3 \_\_\_\_\_ onions: siekać cebulę
- 4 \_\_\_\_\_ a cucumber: pokroić ogórek na plasterki
- 5 \_\_\_\_\_ egg whites: ubijać białka
- 6 \_\_\_\_\_ an orange: obierać pomarańczę
- 7 \_\_\_\_\_ carrots: kroić marchewkę w kostkę
- 8 \_\_\_\_\_ a soup: mieszać zupę

**3** Przeczytaj poniższe zdania i napisz *True*, jeśli zdanie jest prawdziwe, lub *False*, jeśli jest fałszywe.

- 1 Lemons are sour. \_\_\_\_\_
- 2 Mashed potatoes are crunchy. \_\_\_\_\_
- 3 Chips and French fries are two different names for the same thing. \_\_\_\_\_
- 4 A well-done steak should be pink in the middle. \_\_\_\_\_
- 5 Paprika and chili make dishes hot. \_\_\_\_\_
- 6 Soft drinks are made with alcohol. \_\_\_\_\_
- 7 Still mineral water contains bubbles. \_\_\_\_\_
- 8 Steamed vegetables are served raw. \_\_\_\_\_

**4** Dopasuj początek i koniec każdego zdania. Następnie przetłumacz zdania na język polski.

1 I'd like to make	a warm with custard.
2 I'm afraid	b to the kitchen immediately.
3 Can I take	c what I ordered.
4 How would you	d your coat?
5 I'm afraid this isn't	e a reservation for Saturday, please.
6 I'll take it back	f tomatoes, olives and cheese.
7 It's made with	g we're fully booked.
8 It's served	h like your steak?

**5** Ustal, które zdania wypowiada kelner (K), a które gość restauracji (G). Wpisz odpowiednie litery w luki. Następnie ułóż zdania w odpowiedniej kolejności tak, aby utworzyć dialog.

- a A bottle of the house red, and some mineral water, please. \_\_\_\_\_
- b Are you ready to order now? \_\_\_\_\_
- c Good evening, sir / madam. Do you have a reservation? \_\_\_\_\_
- d I'll have it, then. \_\_\_\_\_
- e I'll show you to your table. Here's the menu and the wine list. \_\_\_\_\_
- f No, thank you. Could we have the bill, please? \_\_\_\_\_
- g Still or sparkling? \_\_\_\_\_
- h Still, please. \_\_\_\_\_
- i Thank you. \_\_\_\_\_
- j The Peking duck is the house speciality. \_\_\_\_\_
- k What would you like to drink? \_\_\_\_\_
- l What would you recommend? \_\_\_\_\_
- m Would you like coffee after the meal? \_\_\_\_\_
- n Yes, the name's Jackson. \_\_\_\_\_

**1** W każdej grupie zakreśl wyraz lub wyrażenie niepasujące do pozostałych. Następnie do niepasującego wyrazu dopisz inny z tej samej kategorii tematycznej. Uzasadnij swój wybór.

- 1 breakfast tea brunch still
- 2 roll out mix dust stir-fry
- 3 salty fry stew roast
- 4 bitter crispy stir plain
- 5 bake poach melt supper
- 6 fizzy drink pancakes lemonade fruit juice
- 7 grilled chicken breast tuna steak baked potatoes calamari in batter
- 8 medium dry meat dumplings smoked salmon mushroom carpaccio

**2** Uzupełnij zwroty, używając wyrazów z ramki. Jeśli to możliwe, do podanego czasownika dopisz swój własny rzeczownik.

eggs bread water the soup chicken butter  
fish potatoes cakes vegetables meat

- 1 boil \_\_\_\_\_
- 2 heat \_\_\_\_\_
- 3 bake \_\_\_\_\_
- 4 poach \_\_\_\_\_
- 5 deep-fry \_\_\_\_\_
- 6 roast \_\_\_\_\_
- 7 steam \_\_\_\_\_
- 8 melt \_\_\_\_\_

**3** Połącz wyrazy z ramek A i B, tak aby utworzyć angielskie określenia podanych potraw.

**A** smoked cold pork baked stuffed meat  
vegetable boiled

**B** salmon broth potatoes trout chop stew  
cuts peppers

- 1 \_\_\_\_\_: pieczone ziemniaki
- 2 \_\_\_\_\_: kotlet schabowy
- 3 \_\_\_\_\_: gulasz mięsny
- 4 \_\_\_\_\_: papryka faszerowana
- 5 \_\_\_\_\_: bulion warzywny
- 6 \_\_\_\_\_: pstrąg z wody
- 7 \_\_\_\_\_: wędliny
- 8 \_\_\_\_\_: wędzony łosoś

**4** Dopasuj początek i koniec każdego zdania. Następnie napisz, które zdania wypowiada kelner (K), które gość restauracji (G), a które pochodzi z przepisu (P). Wpisz odpowiednie litery w luki.

- 1 Mix all the ingredients
- 2 Heat some \_\_\_\_\_
- 3 Can I get you \_\_\_\_\_
- 4 A large glass of \_\_\_\_\_
- 5 Preheat the oven to \_\_\_\_\_
- 6 I'm very sorry. I'll ask \_\_\_\_\_
- 7 Bake for \_\_\_\_\_
- 8 I'm afraid this glass \_\_\_\_\_

- a white wine, please. \_\_\_\_\_
- b is dirty. \_\_\_\_\_
- c 180 degrees. \_\_\_\_\_
- d one hour in a hot oven. \_\_\_\_\_
- e oil in the frying pan. \_\_\_\_\_
- f the chef to warm it up. \_\_\_\_\_
- g an aperitif? \_\_\_\_\_
- h together in a bowl. \_\_\_\_\_

**5** Wy tłumacz koledze/koleżance, jak przygotować twoją ulubioną potrawę. Na początku wymień potrzebne składniki. Następnie zamieńcie się rolami i wykonajcie zadanie ponownie.

### Ingredients

### Preparation

1 Podpisz przybory kuchenne.

- a fish / egg slice \_\_\_\_\_
- b bottle opener \_\_\_\_\_
- c whisk \_\_\_\_\_
- d corkscrew \_\_\_\_\_
- e timer \_\_\_\_\_
- f ladle \_\_\_\_\_
- g chopping board \_\_\_\_\_
- h mixing bowl \_\_\_\_\_
- i cleaver \_\_\_\_\_
- j rolling pin \_\_\_\_\_
- k grater \_\_\_\_\_
- l tin opener \_\_\_\_\_
- m colander \_\_\_\_\_
- n measuring jug \_\_\_\_\_
- o peeler \_\_\_\_\_
- p carving knife \_\_\_\_\_
- q wooden spoon \_\_\_\_\_

