

GASTRONOMİ TERİMLERİ

MESLEKİ İNGİLİZCE

SÖZLÜĞÜ



Mesleki İngilizce Kelimelerini Ele Alan
Fonksiyonel Bir Rehber

Dr. Barış Yalınkılıç

▲ iPeak Academy

GASTRONOMİ TERİMLERİ MESLEKİ İNGİLİZCE SÖZLÜĞÜ

Dr. Barış YALINKILIÇ

GASTRONOMİ TERİMLERİ MESLEKİ İNGİLİZCE SÖZLÜĞÜ

Dr. Barış YALINKILIÇ

Yayın No: 3

ISBN: 978-625-94319-3-2

Basım Sayısı: 1. Basım, Eylül 2025

© Copyright 2025, iPeak Academy Yayıncılık Limited Şirketi

Her hakkı saklıdır. Yayınevinin yazılı izni olmaksızın, eserin herhangi bir kısmı veya tamamının elektronik, fotokopi vb. basımı, yayımı, çoğaltımı ve dağıtımı yapılamaz.

Genel Yayın Yönetmeni: Yasemin Başlar

Dizgi / Tasarım: iPeak Academy

Yayıncı: iPeak Academy Yayıncılık Limited Şirketi (Yayıncı Sertifika No: 70666)

Ekinoba Mah. Hürriyet Cad. No: 31B/7 Büyükçekmece/İstanbul

Baskı ve Cilt: Bulut Dijital Matbaa San. Tic. Ltd. Şti. (Matbaa Sertifika No: 48120)

Musalla Bağları Mh.İnciköy Sk.No:1/A, Selçuklu/Konya

Kütüphane Bilgi Kartı:

Yazar: Barış Yalınkılıç

Gastronomi Terimleri Mesleki İngilizce Sözlüğü, 1. Baskı

ISBN: 978-625-94319-3-2; xii + 198 sayfa.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak, Sözlük.

İrtibat ve Genel Dağıtım

iPeak Academy Yayıncılık Limited Şirketi

Ekinoba Mah. Hürriyet Cad. No: 31B/7 Büyükçekmece/İSTANBUL

Tel: +90 (212) 993 0114

web: www.ipeakacademy.com.tr

eposta: info@ipeakacademy.com.tr

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	v
ÖNSÖZ	xi
1. BÖLÜM: FİİLLER	1
1.1. Temel Fiiller I	1
1.2. Temel Fiiller II	3
1.3. Yüksek Sıklıkla Kullanılan Fiillerle İlgili Örnek Cümleler	4
1.4. Sıklıkla Kullanılan Fiillerle İlgili Örnek Cümleler	14
2. BÖLÜM: ALET & EKİPMAN	21
2.1. Yaygın Kullanılan Mutfak Ekipmanları	21
2.2. Bıçak Türleri	24
2.3. Bıçak Kısımları	25
2.4. Bıçak Bileme Aparatları	25
2.5. Bıçak Kesim Teknikleri	26
2.6. Mikser Çeşitleri	26
2.7. Mikser ve Blendır Parçaları	27
2.8. Fırın Çeşitleri	28
2.9. Tencere Tava Çeşitleri	28
2.10. Elek ve Kevgir Çeşitleri	29
2.11. Merdane ve Ölçü Kabı Çeşitleri	30
2.12. Kaşık, Kepçe ve Spatula	30
2.13. Soğutucu-Dondurucu Tipleri	31
2.14. Sarf Malzemeleri	32
2.15. İçecek Ekipmanları	33
2.16. İçecek Makinelerinin Kullanım Parçaları	34
2.17. Pişirme ve Isıtma Ekipmanları	35
2.18. Temizlik Ekipmanları	36
2.19. Sıcak Yemek Muhafaza Ekipmanları	36
2.20. Servis Ekipman ve Malzemeleri	37
2.21. El Aletleri	38
2.22. Ölçüm Ekipmanları	39
2.23. Pişirme Kapları & Tencereler	40
2.24. Tabak Kaşık Çatal	41
3. BÖLÜM: GIDA ÇEŞİTLERİ	43
3.1. Süt ve Süt Ürünleri	43

3.2. Baklagiller	44
3.3. Tahıl ve Tohumlar	45
3.4. Kuruyemiş	45
3.5. Et Ürünleri	46
3.6. Sığır Karkası Parçalama Ürünleri	47
3.7. Sakatat Çeşitleri	47
3.8. Tavuk Parçalama Ürünleri	48
3.9. Kırmızı Et Veren Hayvanlar	49
3.10. Kanatlı Hayvanlar	50
3.11. Av Hayvanı Çeşitleri	51
3.12. Balık Çeşitleri	51
3.13. Yumuşakça ve Kabuklu Çeşitleri	53
3.14. Su Ürünü Hazırlama ve Kesim Şekilleri	53
3.15. Aromatik Ot Çeşitleri	54
3.16. Baharat Çeşitleri	55
3.17. Meyve Çeşitleri	56
3.18. Sebze Çeşitleri	57
3.19. Un ve Nişasta Çeşitleri	58
3.20. Tuz Çeşitleri	59
3.21. Yağ Çeşitleri	60
4. BÖLÜM: İŞLENMİŞ ÜRÜN ÇEŞİTLERİ	61
4.1. Fast Food Ürünleri	61
4.2. Çorba Çeşitleri	61
4.3. Tatlı Çeşitleri	62
4.4. Ekmek Çeşitleri	63
4.5. Etin Pişirme Düzeyleri (Degree of Doneness)	64
4.6. Başlangıçlar ve Atıştırmalıklar	64
4.7. Yan yemekler (side dishes)	65
4.8. Sos ve Çeşniler	66
4.9. Turşu Çeşitleri	67
4.10. Makarna Çeşitleri	68
4.11. Alkolsüz İçecekler	68
4.12. Alkollü İçkiler	69
4.13. Kahvaltılık Ürünler ve tahıllar	70
4.14. Salata Çeşitleri	71
4.15. Salata Sosları	72
4.16. Soğuk Ordövr Çeşitleri	73

4.17. Sandviç Çeşitleri	73
4.18. Sürülebilir Ürün Çeşitleri.....	74
4.19. Sıcak Ordövr Çeşitleri.....	74
4.20. Stok Suyu Çeşitleri	75
4.21. Ana Soslar.....	75
4.22. Çikolata Çeşitleri.....	76
4.23. Şeker Çeşitleri	76
5. BÖLÜM: İNSAN KAYNAKLARI.....	79
5.1. Mutfak Hiyerarşisi.....	79
5.2. Diğer Mutfak Personeli.....	80
5.3. Personel Sorumlulukları.....	81
5.4. Sipariş Alma, Ödeme ve Mutfak Bildirim Araçları	82
5.5. Çalışma Saatleri, Vardiyalar ve Molalar	83
5.6. Ücret ve Yan Haklar	83
5.7. Sahip Olunması Gereken Özellikler	84
5.8. Mutfak Yöneticisinin Sorumlulukları.....	85
5.9. Mal Kabul Süreci ve Kullanılan Ekipmanlar	86
5.10. Mutfak kıyafeti	87
6. BÖLÜM: DUYUSAL DEĞERLENDİRME	89
7. BÖLÜM: GIDA GÜVENLİĞİ	91
7.1. Gıda Güvenliği	91
7.2. Fiziksel Tehlikeler	91
7.3. Kimyasal Tehlikeler	92
7.4. Biyolojik Tehlikeler	92
7.5. Temizlik ve Sanitasyon Amaçlı Kullanılan Malzemeler	93
7.6. Gıda Kaynaklı Zehirlenme Belirtileri	94
7.7. Gıda Zehirlenmesine Duyarlı İnsanlar	94
7.8. Konuya İlişkin Diğer Kelimeler	95
8. BÖLÜM: İŞ GÜVENLİĞİ	99
8.1. İş Güvenliği Riskleri.....	99
8.2. İş Güvenliği Uyarıları	99
8.3. Kimyasal Güvenlik	100
8.4. İş Kazası Sonucu Sağlık Sorunları.....	100
8.5. Koruyucu Ekipman	101
8.6. Sıcaklık, Alev ve Elektrik.....	102
9. BÖLÜM: MENÜ	103
9.1. Menü Çeşitleri	103

9.2. Menü Kategorileri	103
10. BÖLÜM: REÇETE/TARİF	105
11. BÖLÜM: BESLENME	107
11.1. Besin Bileşenleri	107
11.2. Gıda Katkı Maddeleri	108
11.3. Alerjen Gıdalar	109
12. BÖLÜM: MUTFAK	111
12.1. Mutfağın Kısımları	111
12.2. Raf, Yüzey ve Depolama Sistemleri	112
12.3. Profesyonel mutfakta iş akışı	113
13. BÖLÜM: PİŞİRME TEKNİKLERİ	115
13.1. Kuru Isıda Pişirme	115
13.2. Nemli Isıda Pişirme	116
14. BÖLÜM: DINING TÜRLERİ	117
15. BÖLÜM: SUNUM VE SERVİS	119
15.1. Servis Ekipmanları	119
15.2. Cam Servis Ekipmanları	120
15.3. Diğer Masa Takımı Elemanları	120
15.4. Yemek Servisi Türleri ve Servis Şekilleri	121
15.5. Peçete Katlama Şekilleri	122
16. BÖLÜM: MÜŞTERİ ŞİKAYETLERİ VE GERİ BİLDİRİMLER	123
17. BÖLÜM: GIDA MEVZUATI	125
17.1 Gıda Mevzuatında yer alan genel terim ve başlıklar	125
17.2. Etiket Bilgisi	126
18. BÖLÜM: KELİME LİSTESİ	129
A harfi	129
B Harfi	132
C harfi	136
D harfi	143
E Harfi	147
F Harfi	149
G Harfi	153
H Harfi	155
I Harfi	157
J harfi	159
K Harfi	160
L Harfi	160

M harfi.....	163
N Harfi	166
O Harfi.....	168
P harfi.....	169
Q Harfi.....	176
R Harfi	176
S Harfi.....	181
T Harfi	190
U Harfi.....	194
V Harfi.....	195
W Harfi.....	196
Y Harfi	198
Z Harfi	198

ÖNSÖZ

Bu kitabın hazırlanma sürecinde gastronominin farklı alanlarında yayımlanmış yaklaşık dörtyüzbin kelimelik İngilizce metin üzerinde çalışılmış ve bu kitap oluşturulmuştur. Mutfak ve servis ortamında kullanılan fiiller önem sırasına göre iki alt kategoride örnek cümleler eşliğinde sunulmuştur. Kitabın son bölümüne yaklaşık 2700 kelimelik İngilizce-Türkçe kelime sözlüğü eklenmiştir. Ayrıca okuyucuya kolaylık sağlaması adına kelime ve kelime grupları bağlamlarına göre kitap içinde farklı ana ve alt başlıklar altında sınıflandırılmıştır. Kitabın son halini değerlendirme nezaketinde bulunan ve yapıcı geri bildirimleriyle kitaba değer katan Arş. Gör. Seray Evren, Arş. Gör. Sinem TURAN ve Arş. Gör. Cansel YÜKSEL'e teşekkür ederim.

Dr. Barış YALINKILIÇ

20.06.2025

1. BÖLÜM:

FİİLLER

Bu bölümde, gastronomi alanında yazılmış İngilizce metinlerde sıklıkla karşılaşılan temel fiiller iki alt kategori altında incelenmiştir. "Temel Fiiller I" bölümünde reçetelerde ürün işlemeye yönelik sık kullanılan fiiller listelenmiştir. "Temel Fiiller II" bölümünde ise mutfakla ilgili metinlerde karşılaşılan diğer önemli fiiller yer almaktadır.

1.1. Temel Fiiller I

Mutfakta ürün hazırlamada kullanılan reçetelerde sıklıkla karşılaşılan fiiller Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Ürün reçetelerinde sıklıkla karşılaşılan fiiller

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Add (v)	Ekleme	Coat (v)	Kaplamak
Adjust (v)	Ayarlamak	Combine (v)	Birleştirmek
Aerate (v)	Havalandırmak	Contaminate	Bulaştırmak
Assemble (v)	Birleştirmek	Cook (v)	Pişirmek
Bake (v)	Pişirmek (fırın)	Cover (v)	Örtmek
Beat (v)	Çırpma	Crumble (v)	Ufalamak
Bind (v)	Bağlamak	Crush (v)	Ezme
Blanch (v)	Haşlamak (kısa süreli)	Cut (v)	Kesmek
Blend (v)	Karıştırmak	Debone (v)	Kemiklerini çıkarmak
Boil (v)	Kaynatmak	Defrost (v)	Çözülme
Boning (v)	Kemik ayıklama	Dice (v)	Küp küp doğramak
Braise (v)	Buğulayarak pişirme	Dip (v)	Bandırmak
Bread (v)	Pane yapmak	Discard (v)	Atmak
Brew (v)	Demlemek	Drain (v)	Süzme
Broil (v)	Izgara yapmak	Dry (v)	Kurutmak
Brush (v)	Fırçalamak	Dust (v)	Yüzeyi unlamak
Burn (v)	Yakmak	Emulsify (v)	Emülsiyon haline getirmek
Caramelize	Karamelize etmek	Evaporate (v)	Buharlaştırmak
Carve (v)	Oymak/et kesmek	Ferment (v)	Fermente etmek
Chill (v)	Soğutmak	Fill (v)	Doldurmak
Chop (v)	Doğramak	Finish (v)	Bitirmek
Clean (v)	Temizlemek		

2. BÖLÜM:

ALET & EKİPMAN

Bu bölümde, mutfak ve servis ortamında kullanılan alet, ekipman ve sarf malzemeler kullanım alanlarına göre kategorize edilmiştir. İlk kısımda, mutfak ortamında yaygın olarak kullanılan alet ve ekipmanlar tek bir liste halinde sunulmuş; diğer alt başlıklarda ise ekipman ve malzemeler ayrıntılı biçimde ele alınmıştır.

2.1. Yaygın Kullanılan Mutfak Ekipmanları

Mutfak ortamında yaygın olarak kullanılan ekipmanlara ilişkin İngilizce kelimeler ve Türkçe karşılıkları Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5. Yaygın kullanılan mutfak ekipmanları

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Bag Sealer	Poşet Yapıştırma Makinesi	Chinois	Konik Süzgeç
Basket	Sepet	Citrus Zester	Limon Kabuk Rendesi
Bench Scraper	Tezgah Kazıyıcı	Colander	Kevgir
Blender	Blender	Combi Steam Oven	Kombine Buharlı Fırın
Blowtorch	Pütmüz	Convection Oven	Konveksiyonlu Fırın
Bottle Opener	Şişe Açacağı	Cooler	Soğutucu
Box Grater	Kutu Rende	Corkscrew	Tirbuşon
Can Opener	Konserve Açacağı	Countertop Blender	Tezgah Üstü Blender
Charbroiler	Kömürlü tel Izgara	Cutting Board	Kesme Tahtası
Chef's Knife	Şef Bıçağı	Deep Freezer	Derin Dondurucu

3. BÖLÜM:

GIDA ÇEŞİTLERİ

Bu bölümde, yiyecek ve içecek üretiminde hammadde ve yardımcı madde olarak kullanılan unsurlar alt başlıklar altında kategorize edilerek sunulmuştur.

3.1. Süt ve Süt Ürünleri

Ürün reçetesinde yer alan süt ve süt ürünlerine ilişkin İngilizce kelimeler ve Türkçe karşılıkları Tablo 29’da sunulmuştur.

Tablo 29. Süt ve süt ürünleri

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Blue Cheese	Küflü Peynir	Flavored Milk	Aromalı Süt
Blue-Veined Cheese	Mavi Damarlı (küflü) Peynir	Fresh Cheese	Taze Peynir
Buffalo Milk	Manda Sütü	Ghee	Sade Yağ
Butter	Tereyağı	Goat & Sheep Cheese	Keçi & Koyun Peyniri
Buttermilk	Yayıkaltı Suyu	Goat Milk	Keçi Sütü
Cheese	Peynir	Hard Cheese	Sert Peynir
Clotted Cream	Kaymak	Heavy Cream	Yoğun Krema
Condensed Milk	Kondanse Süt	Ice Cream	Dondurma
Cottage Cheese	Lor Peyniri	Labneh	Labne
Cream Cheese	Krem Peynir	Lactose-Free Milk	Laktozsuz Süt
Dairy-Free Creamer	Sütsüz Krema	Light Cream	Hafif Krema

4. BÖLÜM:

İŞLENMİŞ ÜRÜN ÇEŞİTLERİ

Bu bölümde, yiyecek ve içecek işletmelerinde üretilen gıda ürünleri çeşitli alt başlıklar altında sınıflandırılarak sunulmuştur. Her bir alt başlık altında ürün çeşitliliğini artırmak mümkün olmakla birlikte, temel amaç her ürün grubunu temsil edebilecek nitelikteki örnekleri sunmaktır. Bu nedenle, yer verilen ürün sayısı sınırlı tutulmuştur.

4.1. Fast Food Ürünleri

Fast food ürünlerine ilişkin İngilizce kelimeler ve Türkçe karşılıkları Tablo 50’de sunulmuştur.

Tablo 50. Fast food ürünleri

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Buffalo Wing	Buffalo Soslu Tavuk Kanadı	Fish Sandwich	Balık Sandviç
Cheese Pizza	Peynirli Pizza	French Fries	Patates Kızartması
Cheeseburger	Peynirli Burger	Fried Chicken	Kızarmış Tavuk
Chicken Nugget	Tavuk Nugget	Mozzarella Stick	Mozzarella Çubuğu
Chicken Sandwich	Tavuk Sandviç	Onion Ring	Soğan Halkası
Coleslaw Salad	Lahana Salatası	Spicy Chicken Wing	Baharatlı Tavuk Kanadı

4.2. Çorba Çeşitleri

Çorba çeşitlerine ilişkin İngilizce kelimeler ve Türkçe karşılıkları Tablo 51’de sunulmuştur.

5. BÖLÜM:

İNSAN KAYNAKLARI

Yiyecek içecek işletmelerinde görev yapan personelin hiyerarşik düzlemde isimleri, görev ve sorumlulukları, çalışma düzeni, sahip olduğu haklar ve kıyafetlerine ilişkin kelimelerin İngilizce karşılıkları bu bölümde ele alınmıştır.

5.1. Mutfak Hiyerarşisi

Fransızca ve İngilizce şef isimleri ile Türkçe karşılıkları Tablo 73'te sunulmuştur.

Tablo 73. Fransızca şef isimleri

Fransızca	İngilizce	Türkçe
Apprenti	Apprentice	Aşçı Çırağı
Boucher	Butcher	Kasap
Boulangier	Baker	Fırıncı (Ekmek) Şef
Chef de Cuisine	Executive Chef	Baş Aşçı / Mutfak Şefi
Chef de Partie	Station Chef	Kısım Şefi
Commis Chef	Line Cook	Yardımcı Aşçı
Confiseur	Confectioner	Şekerleme Şefi
Demi-Chef de Partie	Junior Station Chef	Kısım Şefi Yardımcısı
Entremetier	Vegetable Chef	Sebze & Garnitür Şefi
Friturier	Fry Chef	Kızartma Şefi
Garde Manger	Pantry Chef	Soğuk Mutfak Şefi

6. BÖLÜM:

DUYUSAL DEĞERLENDİRME

Bu bölümde, bir gıdanın duyuusal değerdendirme sürecinde ürün özelliklerinin ifade edilmesinde kullanılabilecek İngilizce kelime ve kelime gruplarının Türkçe karşılıklarına yer verilmiştir. Duyusal analizle ilgili terimler ve karşılıkları Tablo 83'te sunulmaktadır.

Tablo 83. Duyusal değerdendirme

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Aftertaste	Tadın Kalıcılığı	Fermented Notes	Fermente Kokular
Aroma Intensity	Aroma Yoğunluğu	Firmness	Sertlik
Bitterness	Acılık	Fizzing Sound	Köpürme Sesi
Brightness	Parlaklık	Floral Notes	Çiçeksi Kokular
Bubbling Sound	Kabarcık Sesi	Freshness Perception	Tazelik Algısı
Chewiness	Çiğnenebilirlik	Glossiness	Parlaklık Derecesi
Clarity	Berraklık	Grittiness	Kumluluk
Color	Renk	Gumminess	Sakızımsılık
Cracking Sound	Çatlama Sesi	Mouth Drying Effect	Ağız Kurutucu Etki
Crispiness	Gevrek Doku	Mouth-Coating Effect	Ağız Kaplayıcı Etki
Crispness Sound	Gevrek Ses	Off-Odor	Kötü Koku
Crunch Sound	Kıtır Ses	Opacity	Saydamlık
Crunchiness	Çıtır Çıtırılık	Rancid Taste	Okside Tat

7. BÖLÜM:

GIDA GÜVENLİĞİ

Bu bölümde, gıda güvenliğindeki fiziksel, kimyasal ve biyolojik risk unsurlarına; olası zehirlenme durumlarında ortaya çıkabilecek belirtilere; temizlik ve sanitasyon uygulamalarına; kullanılan temizlik ekipmanlarına ve ilgili metinlerde yer alan temel kelimelere yer verilmiştir.

7.1. Gıda Güvenliği

Bir gıdada gözlemlenebilecek tehlikelere ilişkin İngilizce kelimeler ve Türkçe karşılıkları Tablo 84'te sunulmuştur.

Tablo 84. Gıdalarda bulunabilecek tehlikeler

İngilizce	Türkçe Anlamı
Physical Hazards	Fiziksel Tehlikeler
Chemical Hazards	Kimyasal Tehlikeler
Biological Hazards	Biyolojik Tehlikeler

7.2. Fiziksel Tehlikeler

Fiziksel gıda güvenliği risk unsurlarına ilişkin İngilizce kelimeler ve Türkçe karşılıkları Tablo 85'te sunulmuştur.

Tablo 85. Gıdalarda bulunan fiziksel gıda güvenliği riskleri

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Bone	Kemik	Necklace	Kolye
Glass	Cam	Plastic	Plastik
Hair	Saç	Soil	Toprak
Metal	Metal	Stone	Taş
Nail	Çivi, tırnak	Wood	Tahta

8. BÖLÜM:

İŞ GÜVENLİĞİ

Bu bölümde, bir yiyecek ve içecek işletmesinde karşılaşılabilecek iş güvenliği riskleri, kimyasal güvenlik, yaralanma ve sağlık durumları, kişisel koruyucu ekipmanlar, yüksek sıcaklık ve elektrikle ilgili temel konulara ilişkin bilinmesi gereken İngilizce kelime ve kelime gruplarına yer verilmiştir.

8.1. İş Güvenliği Riskleri

Bir yiyecek ve içecek işletmesinde karşılaşılabilecek iş güvenliği risklerine ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 92’de sunulmuştur.

Tablo 92. İş güvenliği riskleri

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Allergen Exposure	Alerjen Maruziyeti	Eye Injury	Göz Yaralanması
Burn and Scald	Yanık ve Haşlanma	Fire Hazard	Yangın Tehlikesi
Chemical Exposure	Kimyasal Maruziyet	Heavy Lifting	Ağır Kaldırma
Cut and Laceration	Kesik ve Yaralanma	High Noise Level	Yüksek Gürültü Seviyesi
Electrical Hazard	Elektrik Tehlikesi	Repetitive Motion Injury	Tekrarlayan Hareket Yaralanması
Ergonomic Strain	Ergonomik Zorlama	Slip, Trip, and Fall	Kayma, Takılma ve Düşme

8.2. İş Güvenliği Uyarıları

İş güvenliğine ilişkin uyarı yazılarında karşılaşılabilecek İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 93’te sunulmuştur.

9. BÖLÜM:

MENÜ

Bu bölümde, yiyecek ve içecek işletmelerinde sunulan farklı menü çeşitleri ile bunların kategorilerine yer verilmiştir.

9.1. Menü Çeşitleri

Yiyecek ve içecek işletmelerinde sunulan menü çeşitleri ile ilgili İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 98'de sunulmuştur.

Tablo 98. Menü çeşitleri

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
A La Carte Menu	Alakart Menü	Hospital Menu	Hastane Menüsü
Banquet Menu	Ziyafet Menüsü	Meal-Based Menu	Öğün Bazlı Menü
Buffet Menu	Açık Büfe Menü	Prix Fixe Menu	Sabit Fiyatlı Menü
Cycle Menu	Devirli / Döngüsel Menü	Room Service Menu	Oda Servisi Menüsü
Du Jour Menu	Günün Menüsü	Selective Menu	Seçmeli Menü
Fast Food Menu	Hızlı Servis Menü	Table d'Hôte Menu	Tabldot / Set Menü
Fixed Menu	Sabit Menü	Tasting Menu	Tadım Menüsü

9.2. Menü Kategorileri

Yiyecek ve içecek işletmelerinde sunulan menü kategorileri ile ilgili İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 99'da sunulmuştur.

10. BÖLÜM:

REÇETE/TARİF

Bu bölümde, yiyecek ve içecek işletmelerinde herhangi bir yemeğin üretiminde kullanılan reçete ve tariflerde yer alan bölümler ile ifadelere ait İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları sunulmuştur (Tablo 100).

Tablo 100. Standart Bir Tarifin Bölümleri

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Allergen Information	Alerjen Bilgileri	Preparation Instructions	Hazırlık Talimatları
Cooking Instructions	Piştirme Talimatları	Preparation Time	Hazırlık Süresi
Cooking Time	Piştirme Süresi	Recipe Category	Tarif Kategorisi
Equipment Needed	Gerekli Ekipmanlar	Recipe Notes & Variations	Tarif Notları & Varyasyonlar
Garnishing & Plating Instructions	Süsleme & Tabaklama Talimatları	Recipe Title	Tarif Başlığı
Ingredient Measurements	Malzeme Ölçüleri	Serving Suggestions	Servis Önerileri
Ingredients List	Malzeme Listesi	Storage & Holding Instructions	Muhafaza ve Bekletme Talimatları
Nutritional Information	Besin Değeri / Bilgisi	Yield/Portion Size	Verim / Porsiyon Miktarı

11. BÖLÜM:

BESLENME

Bu bölümde, satışa sunulan ambalajlı ürünlerin etiketlerinde yer alan bilgiler ile çeşitli yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde bulunan beslenme bilgilerine ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları sunulmuştur. Ayrıca, bu başlık altında bir gıdanın beyan edilen besin bileşimi, formülasyonda kullanılan katkı maddeleri ve içerdiği alerjenlerle ilgili ifadelerle odaklanılmıştır.

11.1. Besin Bileşenleri

Bir ürünün yapısında yer alan bazı besin bileşenlerine ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 101’de sunulmuştur.

Tablo 101. Ürün besin bileşiminde yer alan öğeler

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Amino acid	Amino Asit	Fat	Yağ
Antioxidant	Antioksidan	Fiber	Lif
Calcium	Kalsiyum	Glycemic Index	Glisemik İndeks
Carbohydrate	Karbonhidrat	Iron	Demir
Carotenoid	Karotenoid	Magnesium	Magnezyum
Cholesterol	Kolesterol	Monosaccharide	Monosakkarit
Dextrin	Dekstrin	Omega-3 Fatty Acid	Omega-3 Yağ Asidi
Dietary Fiber	Diyet Lif	Phosphorus	Fosfor
Disaccharide	Disakkarit	Phytosterol	Fitosterol

12. BÖLÜM:

MUTFAK

Bu bölümde, profesyonel bir mutfağın bölümleri, altyapı ve donanımları, raf sistemleri, ürün işleme yüzeyleri ve mutfakta gerçekleştirilen iş akışı aşamalarına ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları sunulmuştur.

12.1. Mutfak Kısımları

Profesyonel bir mutfak kısımlarına ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 104'te sunulmuştur.

Tablo 104. Mutfak kısımları

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Bakery Section	Fırın Bölümü	Hot-Food Section	Sıcak Yiyecek Bölümü
Broiler Station	Izgara İstasyonu	Management Office	Yönetim Ofisi
Cold Station	Soğuk İstasyon	Preparation Area	Hazırlık Alanı
Cooking Station	Piştirme İstasyonu	Rest Areas	Dinlenme Alanları
Dishwashing Station	Bulaşık Yıkama İstasyonu	Sauce Station	Sos İstasyonu
Dressing Room	Soyunma Odası	Service Area	Servis Alanı
Dry Storage	Kuru Depo	Storage Area	Depolama Alanı
Fry Station	Kızartma İstasyonu	Walk in Freezer	-18°C'lik Oda
Garde-Manger Section	Soğuk Mutfak Bölümü	Walk in Refrigerator	Soğuk Oda
Griddle Station	Düz Izgara İstasyonu	Waste Management Area	Atık Yönetim Alanı
Hot Holding Unit	Sıcak Tutma Ünitesi		

13. BÖLÜM:

PİŞİRME TEKNİKLERİ

Bu bölümde profesyonel bir mutfakta uygulanan nemli ısıda pişirme ve kuru ısıda pişirme tekniklerine ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları sunulmuştur.

13.1. Kuru Isıda Pişirme

Profesyonel bir mutfakta uygulanan kuru ısıda pişirme tekniklerine ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 107'de sunulmuştur.

Tablo 107. Kuru ısıda pişirme

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Baking	Fırında Pişirme	Pit Cooking	Çukurda Pişirme
Barbecuing	Barbeküde Pişirme	Roasting	Fırında Pişirme
Blackening	Baharatla Yüksek Isıda Pişirme	Rotisserie Cooking	Döner Şişte Pişirme
Broiling	Üstten Izgara Yapma	Sautéing	Soteleme
Charring	Kömürleşene Kadar Pişirme	Searing	Mühürleme
Deep-Frying	Derin Yağda Kızartma	Smoking	Tütsüleme
Grilling	Izgara Yapma	Spit-Roasting	Çevirme Şişte Pişirme
Open-Flame Cooking	Açık Ateşte Pişirme	Stir-Frying	Karıştırarak Kızartma
Pan-Frying	Tavada Kızartma	Toasting	Tost Yapma

14. BÖLÜM:

DINING TÜRLERİ

Bu bölümde, yiyecek ve içecek sektöründe hizmet tarzı, atmosferi ve yemek sunum biçimiyle farklılık sunan restoran ve yeme-içme ortamlarına ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları sunulmuştur. Konuya ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 109'da sunulmuştur.

Tablo 109. Restoran türü ve yeme-içme ortamları

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
All-You-Can-Eat Buffet	Açık Büfe Restoran	Gastropub	Yemek Sunan Bar
Artisan Bakery Café	Usta İş Fırıncı Kafesi	Gourmet Restaurant	Gurme Restoran
Cafeteria	Kafeterya	Salad Bar Restaurant	Salata Bar Restoran
Celebrity Chef Restaurant	Ünlü Şef Restoranı	Sushi Bar	Suşi Bar
Conveyor Belt Restaurant	Döner Bant Restoran (Suşi Barlar)	Takeaway Restaurant	Paket Servis Restoranı
Counter Service	Tezgah Servis Restoranı	Grab-and-Go Eatery	Hızlı Atıştırmalık Noktası
Drive-Thru Restaurant	Araba Servis Restoranı	Haute Cuisine Restaurant	Yüksek Mutfak Restoranı
Fast Food Restaurant	Fast Food Restoranı	Michelin-Star Restaurant	Michelin Yıldızlı Restoran
Food Court Dining	Yemek Katı Restoranları	Rooftop Fine Dining	Çatı Katı Lüks Yemek Restoranı
Food Truck	Mobil Yiyecek Aracı	Themed Dining	Tematik Restoran

15. BÖLÜM:

SUNUM VE SERVİS

Bu bölümde, yiyecek ve içecek sektöründe kullanılan servis ekipmanları, masa takımı malzemeleri, yemek servisi türleri ve peçete katlama şekillerine ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları sunulmuştur.

15.1. Servis Ekipmanları

Yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanılan servis ekipmanları ile ilgili İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 110'da sunulmuştur.

Tablo 110. Servis Ekipmanları

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Appetizer Plate	Aperatif Tabağı	Dinner Plate	Yemek Tabağı
Bouillon Cup	Konsome Kasesi	Espresso Cup	Espresso Fincanı
Bread Basket	Ekmek Sepeti	Gravy Boat	Sos Servis Tabağı
Butter Dish	Tereyağı Kabı	Mixing Bowl	Karıştırma Kasesi
Cereal Bowl	Kahvaltılık Tahıl Kasesi	Mug	Kupa
Charger Plate	Servis Tabağı	Pasta Bowl	Makarna Kasesi
Cloche	Kapaklı Servis Kapağı	Ramekin	Küçük Seramik Kase
Coffee Cup	Kahve Fincanı	Salad Plate	Salata Tabağı
Covered Butter Dish	Kapaklı Tereyağı Kabı	Soup Bowl	Çorba Kasesi
Covered Soup Bowl	Kapaklı Çorba Kasesi	Soup Tureen	Çorba Servis Kazanı
Dessert Plate	Tatlı Tabağı	Tea Cup	Çay Fincanı

16. BÖLÜM:

MÜŞTERİ ŞİKAYETLERİ VE GERİ BİLDİRİMLER

Bu bölümde, yiyecek ve içecek sektöründe verilen hizmetler esnasında karşılaşılabilen olası müşteri şikayetleri ve geri bildirimlerine ilişkin İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları sunulmuştur. Konuya ilişkin örnekler Tablo 115'te belirtilmiştir.

Tablo 115. Müşteri Şikayetleri ve Geri Bildirimler

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Bad Odor	Kötü Koku	Overcooked Food	Fazla Pişmiş Yemek
Bland Taste	Yavan Tat	Overpriced Dishes	Aşırı Pahalı Yemekler
Cold Food	Soğuk Yemek	Poor Lighting	Kötü Aydınlatma
Dirty Table	Kirli Masa	Poor-Quality Meal	Düşük Kaliteli Yemek
Forgotten Order	Unutulan Sipariş	Rude Staff	Kaba Davranan Personel
Hair in Food	Yemekte Saç Bulunması	Service Charge	Servis Ücreti Tartışması
Hidden Charges	Gizli Ücretlendirme	Slow Service	Yavaş Servis
Inattentive Waiter	İlgisiz Garson	Stale Ingredient	Bayat Malzeme
Insect in Food	Yemekte Böcek Bulunması	Too Salty / Too Spicy	Çok Tuzlu / Çok Baharatlı
Lack of Menu Knowledge	Menü Bilgisizliği	Unclean Cutlery	Kirli Çatal-Bıçak
Long Wait Time	Uzun Bekleme Süresi	Undercooked Food	Az Pişmiş Yemek
Noisy Environment	Gürültülü Ortam	Unhygienic Restroom	Hijyenik Olmayan Tuvalet
Order Mistake	Sipariş Hatası	Wrong Billing	Hatalı Faturalama

17. BÖLÜM:

GIDA MEVZUATI

Bu bölümde, gıda mevzuatı ve mevzuat dahilinde uygulanan etiketleme prosedürüne ilişkin karşılaşılabilen İngilizce terimler ve bunların Türkçe karşılıkları sunulmuştur.

17.1 Gıda Mevzuatında yer alan genel terim ve başlıklar

Gıda mevzuatı bağlamında kullanılan örnek yönetmelik, standart ve terimlerin İngilizceleri ve bunların Türkçe karşılıkları Tablo 116'da sunulmuştur.

Tablo 116. Gıda Mevzuatı

İngilizce	Türkçe Anlamı	İngilizce	Türkçe Anlamı
Consumer Protection Law	Tüketiciyi Koruma Kanunu	Food Labeling Regulation	Gıda Etiketleme Yönetmeliği
Contaminants & Residues Regulation	Bulaşanlar ve Kalıntılar Yönetmeliği	Food Safety Audits	Gıda Güvenliği Denetimleri
Food Additive Regulation	Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği	Food Safety Regulation	Gıda Güvenliği Yönetmeliği
Food Codex	Gıda Kodeksi	Food Waste Reduction Policy	Gıda İsrafını Azaltma Politikası
Food Export Standards	Gıda İhracat Standartları	Genetically Modified Organism (GMO) Regulation	Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) Yönetmeliği
Food Hygiene Standards	Gıda Hijyen Standartları	Good Manufacturing Practices (GMP)	İyi Üretim Uygulamaları
Food Import Regulations	Gıda İthalat Yönetmeliği	HACCP Guidelines	HACCP Kılavuzları
Food Inspection	Gıda Denetimi	Health Claims	Sağlık Beyanları

18. BÖLÜM:

KELİME LİSTESİ

A harfi

İngilizce	Türkçe Anlamı
İngilizce (tür)	Türkçe anlamı
Abdominal (adj)	Karınla ilgili
Ability (n)	Yetenek
Abrasion (n)	Aşınma
Absorb (v)	Emmek
Absorbent (adj)	Emici
Accept (v)	Kabul etmek
Accident (n)	Kaza
Accompaniment (n)	Eşlik Eden Yemek
Accompany (v)	Eşlik etmek
Accumulate (v)	Birikmek
Accurate (adj)	Doğru / Hassas
Ache (n)	Ağrı
Acid (n)	Asit
Acidic (adj)	Asidik
Activate (v)	Etkinleştirmek
Acute (adj)	Ani gelişen / Şiddetli
Add (v)	Ekleme
Addition (n)	İlave / Ek
Additive (n)	Katkı maddesi
Adequate (adj)	Yeterli
Adjust (v)	Ayarlamak
Adjustable (adj)	Ayarlanabilir
Adult (n/adj)	Yetişkin
Advice (n)	Tavsiye
Aerate (v)	Havalandırmak
Affect (v)	Etkilemek
Aflatoxin (n)	Aflatoksin
Aftertaste (n)	Ağızda kalan tat
Age (v)	Olgunlaştırmak