

Kupit, unssit ja lihan paloittelu – ruokaohjeiden käänköspulmia

Kielineuvoston kieliseminaari 27.4.2018

Tarja Larsson

Asian glass noodle salad	Aasialainen lasinuudelisalaatti
4 serves	4 annosta
Ingredients:	Ainekset:
50 ml chicken stock, 200 g dried rice vermicelli noodles, 2 tbsp vegetable oil, 1 medium onion, 2 cloves garlic, 1 red pepper, 1 green pepper, 3 spring onions, 1 tbsp grated ginger, 50 ml soy sauce, 2 tbsp fish sauce, 1 tbsp oyster sauce .	0,5 dl kanalientä, 200 g kuivattuja riisivermisellinuudeleita, 2 rkl kasviöljyä, 1 keskikokoinen sipuli, 2 valkosipulinkynttä, 1 punainen paprika, 1 vihreä paprika, 3 kevätsipulia, 1 rkl raastettua inkivääriä, 0,5 dl soijakastiketta, 2 rkl kalakastiketta, 1 rkl osterikastiketta.
Peel the onions and garlic.	Kuori sipulit ja valkosipuli.
Prepare the vegetables by thinly slicing the onion, garlic, peppers and spring onions.	Viipaloi sipuli, valkosipulinkyntset, paprikat ja kevätsipulit ohuesti.
Peel and grate the ginger and combine it with the soy sauce, fish sauce and oyster sauce.	Kuori ja raasta inkivääri ja sekoita inkivääriaste soja-, kala- ja osterikastikkeen kanssa.
Add the stock to the wok and bring it to the boil.	Kaada liemi wokpannulle ja kiehauta se.
Add the rice vermicelli noodles to the boiling stock and cook for approx. 5 minutes or until soft.	Lisää riisinuudelit liemeen ja keitä seosta noin 5 minuuttia tai kunnes nuudelit ovat pehmenneet.
Remove the noodles from the wok.	Nosta nuudelit wokpannulta.
Sauté the onions, garlic, peppers and spring onions in the wok for approx. 5-10 minutes or until slightly softened.	Kuullota sipulia, valkosipulia, paprikaa ja kevätsipulia wokpannulla noin 5–10 minuuttia tai kunnes ne ovat pehmenneet hieman.
Incorporate the pre-mixed sauce and bring it to the boil.	Kaada valmiiksi sekoitettu kastike joukkoon ja anna kiehahtaa.
Return the noodles to the wok and mix everything together until combined.	Kaada nuudelit takaisin wokpannulle ja sekoita kaikki ainekset keskenään.
Cook until the stock has evaporated and the noodles are steaming hot.	Keitä, kunnes liemi on haihtunut ja nuudelit ovat höyryävän kuumia.

1 cup -> **2,8** vai **2,4** dl?

1 pint -> **4,7**, **5,5** vai **5,7** dl?

1 gallon -> **3,79** vai **4,55** l

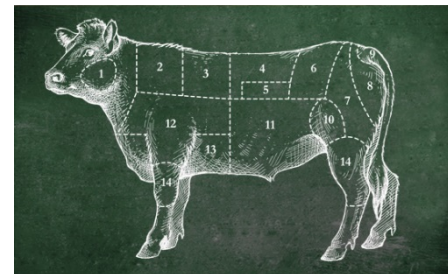
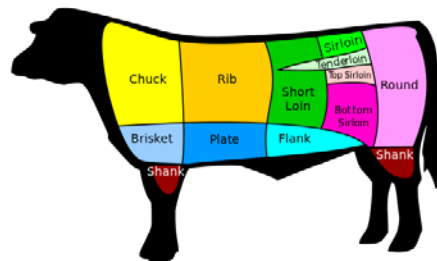
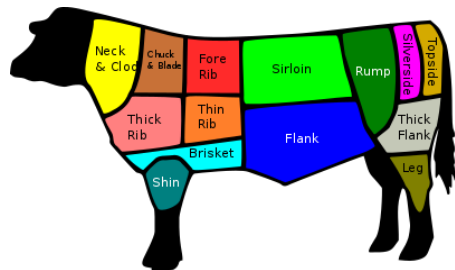
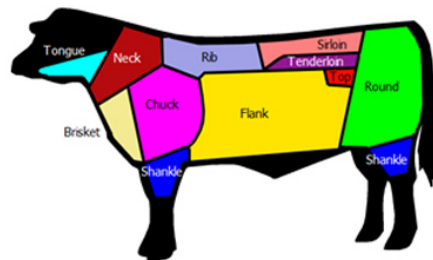
1 oz. -> **28,35** g

1 lb. -> **453,6** g





$$(392 \text{ } ^\circ\text{F} - 32) \times 5 / 9 = 200 \text{ } ^\circ\text{C}$$



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Poski | 8. Kulmapaisti |
| 2. Niska | 9. Häntä |
| 3. Etuselkä / Entrecôte | 10. Paahtopaisti |
| 4. Ulkofilee | 11. Kylki |
| 5. Sisäfilee | 12. Lapa |
| 6. Ulkopaisti | 13. Rinta |
| 7. Sisäpaisti | 14. Potka |



self-raising flour?



keskimaito • kestomaito • kevytmaito • kuivamaito
kulutusmaito • lehmänmaito • mustikkamaito • rasvaton maito
soijamaito • täysmaito • vuohenmaito • välimaito

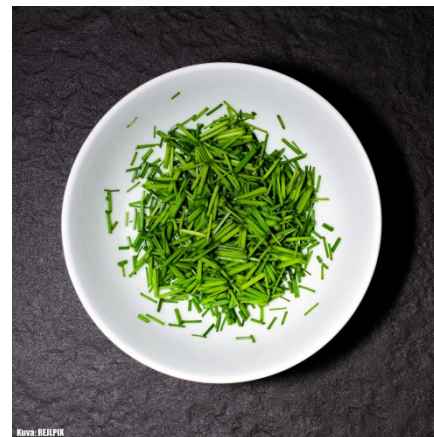
- **blanseerata**
- **breseerata**
- **flambeerata**
- **freesata**
- **glaseerata**
- **griljeerata**

- **blanseerata** (ransk. *blanchir*) kiehauttaa hyvin nopeasti miedosti suolatussa vedessä
- **breseerata** (ransk. *braiser*) kypsentää vähässä vedessä kannen alla matalassa lämpötilassa
- **flambeerata** (ransk. *flamber*) = **liekittää** käsitellä ruokaa polttamalla sen päälle kaadettu alkoholijuoma siten, että vain juoman aromi jää ruokaan
- **freesata** (ruots. *fräsa*) = **kuullottaa** kuumentaa rasvassa siten, että ruoka-aine saa vain hieman väriä mutta ei ruskistu
- **glaseerata** (ransk. *glacer*) **1.** päällystää leivonnainen (kiiltävällä) sokerivesikuorrutteella, kuorruttaa **2.** tehdä kiiltäväpintaiseksi keittämällä sokeriliemessä tai valelemalla voisulalla tai paistoliemellä
- **griljeerata** (ruots. *griljera*) ruskistaa kypsä leivitetty ruoka nopeasti uunissa tai pannussa

Katalat kaverit



Kuva: BELPIX
purløg?



Kuva: BELPIX
purløg?



Kuva: BELPIX
peber?



Kuva: BELPIX
peber?



kreikkalainen salaatti



parmankinkku ~ Parman kinkku

bouillabaisse

ratatouille

aleksanterinleivos

béchamelkastike

Schwarzwaldin torttu

janssoninkiusaus

ranskankerma

- béarnaisekastike ~ bearninkastike
- bolognesekastike ~ bolognankastike
- borštš ~ borssi
- buffet ~ bufetti ~ buffetti
- bouquet ~ bukee
- canapé ~ kanapee
- crème brûlée ~ paahtovanukas
- crème fraiche ~ ranskankerma
- fondue ~ fondyy
- gourmet ~ gurmee
- halloumi ~ halumi
- moussaka ~ moussakas ~
musakas ~ musaka
- parfait ~ parfee
- ragoût ~ raguu

- avorioriisi
- bataviasalaatti
- cashewpähkinä
- friseesalaatti
- parsakeitto
- kasvislasagne
- uuniperunat



- baijerinvanukas
 - havaijinleike
 - kanankoipi
 - lampaankyljys
 - lindströminpihvi
 - venezuelanpassio
 - wieninleike
-
- merimiespihvi
 - bostonkakku
 - rémouladekastike
 - salaattikastike tai salaatinkastike
 - liha-makaronilaatikko
 - vadelma-mansikka-mustikkahyytelö



- coleslaw
- coleslaw'n
- coleslaw'ta
- coleslaw'hon
- coleslaw't
- coleslaw'ien
- coleslaw'ita
- coleslaw'hin



- chutney
- chutneyn
- chutneyta, chutneytä
- chutneyhyn, chutneyhin
- chutneyt
- chutneyiden
- chutneyita, chutneyitä
- chutneyihin

- gourmet ~ gurmee
- parfait ~ parfee
- ragoût ~ raguu



bouquet ~ bukee



Kuva: REJLPIX

Kiitos ruoasta!