**Наименования блюд на английском. Продовольствие**

|  |  |
| --- | --- |
| Антрекот | Entrecote |
| Бифштекс | Beefsteak |
| Булочка с сосиской | Hot dog |
| Бутерброд | Sandwich |
| Ветчина | Ham |
| Говядина | Beef |
| Грудинка | Bacon |
| Жаркое | Roast meat |
| Икра | Caviar |
|  | |
| Каша | Porridge |
| Котлеты | Cutlet |
| Креветки | Shrimp |
| Кролик | Rabbit |
| Мозги | Brains |
| Мороженое | Ice cream |
| Мясо с картофелем | Hot-pot |
| Овсяная каша | Oatmeal porridge |
| Омлет | Omelet(te) |
| Отбивная котлета | Chop |
| Паштет | Pie; pate; paste |
| Печенка | Liver |
| Пирожное | Pastry |
| Почки | Kidneys |
| Пудинг | Pudding |
| Рагу | Stew, ragout |
| Сардельки | Paris (small sausages) |
| Сосиски | Frankfurters |
| Соус | Sauce |
| Суп | Soup |
|  | |
| Телятина | Veal |
| Тефтели | Meat-balls |
| Угорь | Sels |
| Цыпленок | Chicken |
| Шницель | Schnitzel, cutlet |
| Эскалоп | Escalope, pork chop |
| Язык | Tongue |
| Яичница | Fried eggs (omelet) |
| Фирменное блюдо | Special dish |
| Первое блюдо | First course |
| Второе блюдо | Second course |
| Горячее блюдо | Hot dish |
| Холодная закуска | Cold hors d’oeuvre (snacks) |
| Холодное блюдо | Cold dish |
| Сладкое блюдо | Sweet dish |
| Мясное блюдо | Meat dish |
| Рыбное блюдо | Fish dish |

Переведите традиционное британское блюдо fish & chips (рыба с картофелем) по рецепту известного английского повара Джейми Оливера.

#### Fish & Chips

##### Ingredients:

— 900 g potatoes

— sunflower oil for deep-frying

— 225 g white fish fillets, skin off, pin-boned, from sustainable sources

— 225 g plain flour, plus extra for dusting

— 285 ml cold beer

— 3 heaped teaspoons baking powder

— a few sprigs of fresh mint

— 1 knob of unsalted butter

— 4 handfuls of podded peas

— ½ a lemon

##### Method:

1. Preheat the oven to 180°C/350°F

2. Peel and slice the potatoes into chips.

3. To make the mushy peas, pick and finely chop the mint leaves. Place the butter in a pan over a medium-low heat, add the peas and mint, pop the lid on and simmer gently for 10 minutes.

4. Add a squeeze of lemon juice and season to taste with sea salt and black pepper – you can either mush the peas up in a food processor, or mash them by hand until stodgy, thick and perfect for dipping your fish into. Keep them warm until needed.

5. Pour the sunflower oil into a deep fat fryer or a large sturdy pan and heat it to 190°C/375°F.  
Узнать больше

6. Mix ½ a teaspoon of salt and 1 teaspoon of pepper together, then use it to season the fish fillets on both sides – this will help to remove any excess water, making the fish really meaty.  
Узнать больше

7. Whisk the flour, beer and baking powder together until nice and shiny – the texture should be like semi-whipped double cream.

8. Dust each fish fillet in a little of the extra flour, then dip into the batter and allow any excess to drip off. Holding one end, gently lower the fish into the oil one by one, working carefully so you don't get splashed – it will depend on the size of your fryer or pan how many fish you can cook at once.

9. Cook for 4 minutes, or until the fish is cooked through and the batter is golden and crisp, then remove to kitchen paper to drain.

10. Meanwhile, parboil the chips in boiling salted water for 4 to 5 minutes, or until softened but still retaining their shape, then drain and steam dry.

11. When the chips are nice and dry, fry in the oil that the fish were cooked in at 180°C/350°F until golden and crisp.

12. While the chips are frying, transfer the fish from the kitchen paper to a baking tray. Place in the oven for a few minutes to finish cooking – this way they will stay crisp while you finish off the chips.

13. When the chips are done, drain them on kitchen paper, season with salt, and serve with the fish and mushy peas.