



OKTATÁSI SEGÉDANYAG AZ ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATHOZ

Az első kiadás készült az Innovációs és Technológiai Minisztérium
NFA-KA-ITM-2/2019. számú támogatási szerződése alapján a Herman Ottó Intézet Nonprofit
Kft. irányításával.

SÜTŐIPARI ISMERETEK ANGOL NYELVI ALAPJAI (Oktatói segédanyag)

Szerzők:

**Hegy Anikó
Galicz István**

Lektorok:

**Tolnainé Szabó Beáta
Zemplényi György**

Alkotó-szerkesztő:

Wayda Imre Balázs

Kiadja a **Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.**
(1223 Budapest, Park u. 2.)
(tel.: 06-1/ 362-8100, www.hermanottointezet.hu)
Felelős kiadó: Bozzay Péter ügyvezető

1. Introduction

Translate the text into English.



A pék egy fontos szakma.

The baker's job is important.

OR

The baker is an important job.



Typical expressions of the topic

Hungarian	English
pék	baker
pékség	bakery
cukrász	confectioner
sütőipari termék	bakery product
sütemény	pastry
munka	work
munkaidő	working hours
fizetés (jövedelem)	salary
üzem (műhely)	factory (workshop)
szakbolt	specialised shop
pihenőidő	resting period
élelmiszer	food
hőmérséklet	temperature
idő	time
tömeg	weight

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet.



The baker's job is important. He makes bread and pastries for the people.
Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour.

2. Ingredients

Typical expressions of the topic

Hungarian	English
liszt	flour
búzaliszt	wheat flour
rozsliszt	rye flour
víz	water
élesztő	yeast
só	salt
zsiradékok (vaj, margarin)	shortenings (butter, margarine)
tej és a tejpör	milk and dried milk
tojás	egg
túró	cottage cheese
mák	poppy seed
dió	walnut
lekvárok	jams
gyümölcsök	fruits
sertészsír	lard
tepertő	crackling
fűszerek	spices

During their work, bakers use ingredients, auxiliary and additive substances, filling and decorating materials.

Give the English name of the ingredients in the pictures.



flour



yeast



*fine salt,
rock salt,
flaky salt*



milk



butter



sugar



brown sugar



egg



jam

Translate the following sentences into English.

Hungarian	English translation
A liszt egy nagyon fontos alapanyag a pékségben.	Flour is a very important ingredient in the bakery.
Gyakran használunk búza- és rozslisztet.	We often use wheat and rye flour.
Az élesztő széndioxid gázt termel a tésztában.	Yeast produces carbon dioxide gas in the dough.
A só ízesíti a tésztát.	Salt seasons the dough.

Gyakran használunk zsiradékokat, például margarint vagy vaját.	We often use shortenings, for example margarine or butter.
A cukor édesíti a tésztát.	Sugar sweetens the dough.
A tojásnak két része van: tojássárgája és fehérje.	The egg has two parts: egg yolk and egg white.

Translate the following sentences into Hungarian.

English	Hungarian
The baker uses only ingredients of good quality.	A pék csak jó minőségű nyersanyagokat használ.
The baker keeps the ingredients in clean places only.	A pék csak tiszta helyiségekben tárolja a nyersanyagokat.

The baker measures the ingredients precisely.	A pék pontosan kiméri a nyersanyagokat.
The temperature of the ingredients is important.	A nyersanyagok hőmérséklete fontos.
The baker keeps register of the ingredient stock.	A pék nyilvántartást vezet a nyersanyagokról.
The baker checks the quality of the ingredients.	A pék ellenőrzi a nyersanyagok minőségét.

Put the words and phrases in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

uses / flour / salt / yeast / and / The baker.
The baker uses flour, salt and yeast.
A pék lisztet, sót és élesztőt használ.

the salt / measures / The baker / on scales.
The baker measures the salt on scales.
A pék a sót mérlegén méri.

the dough / with water / knead / We.
We knead the dough with water.
A tésztát vízzel gyúrjuk.

Translate the following recipe into English.

120 kg búza finomliszt	120 kg wheat flour
1,20 kg élesztő	1,20 kg yeast
2,40 kg só	2,40 kg salt
72,00 liter víz	72,00 l water

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozs-
lisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak.



<p>The baker's job is important. He makes bread and pastries for the people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs.</p>

3. Processes

Typical expressions of the topic

Hungarian	English
műveletek	processes
technológia	technology
tömegmérés	measuring
liszt szitálás	sifting flour
hőmérséklet beállítás	setting the temperature
tészta	dough
kovász	sourdough
dagasztás, gyúrás	kneading
leveles tészta	laminated dough
kovász érés	maturing of sourdough
tejsav és ecetsav	lactic acid and acetic acid
tészta mérés	measuring the dough
gömbölyítés	rounding
hosszformázás	length formation
kalácsfonás	braiding sweetbread
pogácsaszaggatás	cutting pogácsa
tészta felület kenése vízzel	brushing the surface with water
tészta felület kenése tojással	brushing the surface with egg wash
kelesztés	leavening
páratartalom	humidity
sütés	baking
sütési hőmérséklet	baking temperature
sütési idő	baking time
gőz	steam

Name the technological processes in the pictures.



sifting flour



measuring the ingredients



kneading



kneading



rounding



length formation



braiding brioche



braiding sweetbread



cutting pogácsa



brushing the surface of the dough



baking

Translate the sentences into English.

Hungarian	English
A nyersanyagokat raktárban tároljuk.	We keep the ingredients in the storage.

A lisztet szitáljuk.	We sift the flour.
A mérés fontos technológiai művelet.	Measuring is an important technological process.
A tésztákat gyúrással készítjük.	We knead the dough.
A tésztaalakítás egyik fajtája a gömbölyítés.	Rounding is a type of dough forming.
A kalácsokat több tésztaaszálból fonjuk.	We braid sweetbreads from more ropes.
A pogácsa jellegzetes magyar termék.	Pogácsa is a typical Hungarian product.

A kalácsok felületét tojással kenjük le.	We brush the surface of sweetbreads with egg wash.
A piskótatésztához a tojásfehérjéből habot verünk.	For the sponge cake dough, we beat the egg white into a foam.
A kakaócsigához a tésztát hajtogatjuk.	For the cocoa roll, we fold the dough.

Put the words and phrases in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

kneads / The baker / the dough.
The baker kneads the dough.
A pék dagasztja a kenyértésztát.

with cheese / roll / We / eat / for breakfast.
We eat roll with cheese for breakfast.
Reggelire zsemlét eszünk sajttal.

the rack / The baker / pushes / the proving cabinet / into.
The baker pushes the rack into the proving cabinet.
A pék betolja a sütőkocsit a kelesztőbe.

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozs-lisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják és megsütik.



The baker's job is important. He makes bread and bakery products for people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the dough.

Translate the following sentences into Hungarian.

English	Hungarian
Collect and assemble the ingredients.	Állítsa össze a hozzávalókat!

Make the rolls.	Készítse el a zsemlet!
Brush the dough with water.	Kenje le vízzel a tésztát!
Push the rack into the proving cabinet.	Tolja be a kocsit a kelesztőbe!
Bake the sweetbreads.	Süsse meg a kalácsokat!
The baker follows technological instructions.	A pék követi a technológiai utasításokat.
The baker follows the recipe.	A pék követi a receptúrát.

<p>The baker pays attention to precise measurements.</p>	<p>A pék figyel a mérésnél a pontosságra.</p>
<p>The baker knows the units of measurement well.</p>	<p>A pék jól ismeri a mértékegységeket.</p>

4. Machines and tools

Typical expressions of the topic

Hungarian	English
kések	knives
kézi szita	hand sieve
nyújtófa	rolling pin
pogácsa szaggató	pogácsa cutter
ecset	brush
szakajtók	bread baskets
péklapát, sütőlapát	baker's peel
munkaasztal	work counter
sütőkocsi	rack
dagasztógép	kneading machine
tésztaosztógép	dough divider machine
kiflisodrógép	crescent roller machine
kelesztő berendezés	proving machine
forgó kocsis kemence	revolving tray oven
sütő	oven
többsütőteres kemence	deck oven
szállító gépkocsi	transport vehicle

Name the machines and appliances in the pictures.



scales



sieving machine



kneading machine



dough divider machine



crescent roller machine



proving cabinet



dough sheeter



oven



shock-freezer

Translate the following sentences into English.

Hungarian	English
A nyersanyagokat mérlegén mérjük.	We measure the ingredients on the scales.

A szitagép gyorsabban szitálja a lisztet.	The sieving machine sifts flour faster.
A dagasztógép akár 200 kg tésztát is bedagaszt.	The kneading machine kneads even 200 kg dough.
A tésztaosztógép gyorsan dolgozik.	The dough divider machine works fast.
A tésztanyújtógéppel könnyen hajtogatunk leveles tésztát.	We fold laminated dough easily with the dough sheeter.
A kelesztőben a levegő meleg és párás.	In the proving cabinet, the air is warm and moist.
A kemencében sütjük meg a tésztát.	We bake the dough in the oven.

A péktermékeket sokkolóban fagyasztjuk.	We freeze bakery products in the shock freezer.
---	---

Put the words and expressions in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

The kneading machine/ the baker/ helps.
The kneading machine helps the baker.
A dagasztógép segít a péknek.

the dough sheeter / safely / uses / The baker.
The baker uses the dough sheeter safely.
A pék biztonságosan használja a nyújtógépet.

to the revolving tray oven / the rack / The baker / from the proving cabinet / pushes.
The baker pushes the rack from the proving cabinet to the revolving tray oven.
A pék áttolja a sütőkocsit a kelesztőből a forgó kocsis kemencéhez.

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek.

A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pé-

kek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak.

A dagasztógépek és a kemencék segítik őket.



The baker's job is important. He makes bread and bakery products for people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the dough. Bakers use modern machines. Kneading machines and ovens help them.

It is very important to keep the regulations when we use machines and tools.

5. Operation of machines

Typical expressions of the topic

Hungarian	English
munkavédelem	work safety
higiénia	hygiene
baleset	accident
elsősegélynyújtás	first aid
piktogramok	pictograms
szabályok	rules
bírság	fine
kezelési utasítás	instruction manual

Translate the following sentences into Hungarian.

English	Hungarian
We must follow the regulations at the workplace.	A munkahelyen a szabályokat követnünk kell.
In case of an accident, we must give first aid.	Baleset esetén elsősegélyt kell nyújtanunk.

We must follow the instruction manual of machines.	A gépek kezelési utasítását követnünk kell.
We must service machines regularly.	A gépeket rendszeresen karban kell tartanunk.
If the machine is out of order, only the mechanic is allowed to repair it.	Ha a gép meghibásodik, csak szerelő javíthatja.

Put the words and expressions in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

is / in / safety / important / bakeries
Safety is important in bakeries.
A pékségekben fontos a biztonság.

instructions / follow / and / rules / we.
We follow rules and instructions.
Követjük a szabályokat és utasításokat.

In the factory, your task is to explain to a foreign colleague how the kneading machine works. Write down your explanation.

A gépen beállítja a dagasztási időt.

A dagasztócsészét a géphez tolja.

A gépet az indítógommbal elindítja.

Működés közben a gépet figyeli.

Dagasztás végén a csészét eltolja.

You set the kneading time on the machine.

You push the drum to the machine.

You start the machine with the start button.

You watch the machine while it is working.

You push the drum away from the machine when the kneading finishes.

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és a kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását.



The baker's job is important. He makes bread and pastries for the people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the dough. Bakers use modern machines. Kneading machines and ovens help them. The bakers follow the manuals of the machines.

Translate the sentences into Hungarian.

English	Hungarian
No smoking	Dohányozni tilos!



Drinking alcohol is prohibited.	Alkoholt fogyasztani tilos!
Attention! Danger!	Figyelem! Balesetveszély!
Respect the regulations during the operation of the machine.	A gép használatakor tartsuk be a szabályokat!
Keep the work surface clean.	A munkaterületet tisztán kell tartani!
Always wash your hands before starting work.	Munkakezdés előtt mindig mosson kezet!
Entrance for staff only.	Idegeneknek belépni tilos!

6. Breads

Typical expressions of the topic

Hungarian	English
kenyér	bread
búzakenyér	wheat bread
rozskenyér	rye bread
kerek kenyér	round bread
kocsma kenyér	pub bread
molnár kenyér	Miller's bread
kovászos kenyér	sourdough bread
ropogós héj	crispy crust
savfok (savtartalom)	acidity level

Name what you can see in the pictures.

	<p><i>round bread</i></p>
	<p><i>Miller's bread</i></p>



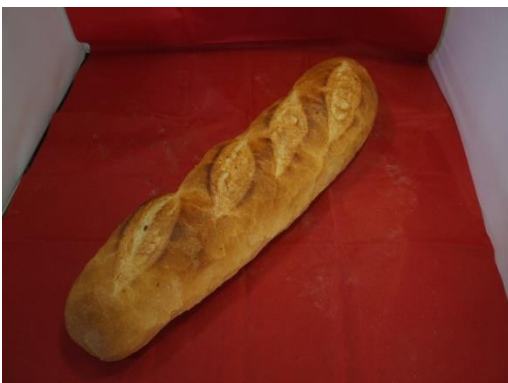
pub bread



wheat bread



rye bread



baguette

Translate the sentences into English.

Hungarian	English
A kenyér Magyarországon fontos élelmiszer.	Bread is an important foodstuff in Hungary.
Augusztus 20-án ünnepeljük a kenyeret Magyarországon.	We celebrate bread on 20 August in Hungary.
Vannak kerek és hosszúkás kenyerek is.	There are round and long bread types.
A kenyereket süthetjük formában is.	We bake bread in moulds too.
A kenyeret kovással készítjük.	We make bread with sourdough.

A kenyerek Magyarországon általában 0,5 kg vagy 1,00 kg tömegűek.	In Hungary, loaves usually weigh 500g or 1000g.
---	---

Translate the sentences into Hungarian.

English	Hungarian
Can I have a 500-gram wheat loaf?	Kérek egy 0,5 kg-os búzakenyeret!
Does the bakery make rye bread?	Készít a pékség rozskenyeret?
Could you slice the bread, please?	Felszeletelné a kenyeret?
The shelf life of bread is 3 days.	A kenyér 3 napig őrzi meg a minőségét.

For bread we need sourdough.	A kenyérhez kovászra van szükségünk.
------------------------------	--------------------------------------

Put the words and expressions in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

in Hungary / on 20 August / We / celebrate / bread.
We celebrate bread on 20 August in Hungary.
Augusztus 20-a a kenyér ünnepe Magyarországon.

for bread / need / sourdough / We.
We need sourdough for bread.
A kenyérhez kovászra van szükségünk.

in the oven / We / bread / bake.
We bake bread in the oven.
Kenyeret sütőben (kemencében) sütünk.

Translate the recipes into English.

120 kg fehér kenyérliszt	120 kg white bread flour
1,20 kg élesztő	1,20 kg yeast
2,40 kg só	2,40 kg salt
6,00 kg burgonya	6,00 kg potato
72,00 liter víz	72,00 l water

120 kg félféher kenyérliszt	120 kg wheat flour
100,00 kg világos rozsliszt	100,00 kg white rye flour
2,00 kg élesztő	2,00 kg yeast
4,20 kg só	4,20 kg salt
0,40 kg köménymag	0,4 kg caraway seed
132,00 liter víz	132,00 l water

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és a kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták.




The baker's job is important. He makes bread and pastries for the people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the dough. Bakers use modern machines. Kneading machines and ovens help them. The bakers follow the manuals of the machines. Wheat and rye bread are typical bread types.

7. Pastries

Typical expressions of the topic

Hungarian	English
péksütemény	pastries
sütemény	pastry
zsemle	roll
kifli	crescent
kalács	sweetbread
pogácsa	pogácsa
töltött sütemények	filled pastries
leveles sütemények	laminated pastries
briósok	brioche
pite	pie

Name what you can see in the picture.

	<p><i>roll</i></p>
---	--------------------



long roll



crescents



sweetbreads



pogácsas



laminated pastries



pies



Pozsonyi crescent

Translate the sentences into English.

Hungarian	English
A péksütemények kis tömegűek.	Pastries weigh little.

<p>A kifli alakja hajlított (görbe).</p>	<p>Crescents have a bent shape.</p>
<p>A kalácsokat fonjuk.</p>	<p>We braid sweetbreads.</p>
<p>A leveles termékek tésztáit hajtogatjuk.</p>	<p>We fold the dough of laminated products.</p>
<p>A péksütemények sokféle töltelékkel rendelkeznek.</p>	<p>Bakery products have various fillings.</p>
<p>A pogácsák hagyományos magyar termékek.</p>	<p>Pogácsas are traditional Hungarian products.</p>
<p>A tepertős pogácsa régi magyar termék.</p>	<p>Tepertős pogácsa is an old Hungarian product.</p>

Translate the sentences into Hungarian.

English	Hungarian
Some rolls can be round.	A zsemle lehet kerek alakú.
Make the sweetbread.	Készítse el a kalácsot!
Bake strudel.	Süssön rétest!
Wrap the pastries.	Csomagolja be a péksüteményeket!
I would like to buy five crescents.	5 db kiflit szeretnék kérni.

Put the words and expressions in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

from rolls / sandwiches / make / We.
We make sandwiches from rolls.
Zsemlékből szendvicset csinálunk.

popular / in Hungary / is / Strudel.
Strudel is popular in Hungary.
A rétes kedvelt Magyarországon.

eat / sweetbread / at Easter / with ham / Hungarians.

Hungarians eat sweetbread with ham at Easter.

A magyarok húsvétkor sonkával eszik a kalácsot.

Translate the following recipe into English.

32,00 kg finom búzaliszt	32,00 kg fine wheat flour
1,50 kg élesztő	1,50 kg yeast
0,32 kg só	0,32 kg salt
3,20 kg cukor	3,20 kg sugar
3,52 kg vaj	3,52 kg butter
48 db tojás	48 pcs eggs
9,60 liter tej	9,60 l milk
5,60 liter víz	5,60 l water

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és a kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van.



The baker's job is important. He makes bread and pastries for the people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the dough. Bakers use modern machines. Kneading machines and ovens help them. The bakers follow the manuals of the machines. Wheat and rye bread are typical bread types. Pastries have various forms and tastes.

8. Fillings

A lot of pastries have fillings. Fillings are really diverse.

Name the following fillings in English.

Hungarian	English
túrótöltelék	cottage cheese filling
máktöltelék	poppy seed filling
diótöltelék	walnut filling
dióhab	walnut foam
kakaó töltelék	cocoa filling
kakaókrém	cocoa cream
forrázott (főzött) máktöltelék	cooked poppy seed filling
piritott káposzta	cabbage filling

Translate the following sentences into English.

Hungarian	English
A túrót hűtőben tároljuk.	We keep cottage cheese in the fridge.

A túró-töltelékét citromhéjjal ízesítjük.	We season cottage cheese filling with lemon zest.
A forrázott (főzött) máktöltékéhez cukorszirupot készítünk.	We make sugar syrup for the cooked poppy seed filling.
A dióhabhoz tojásfehérjét verünk habbá.	We beat egg white into a foam for the walnut foam filling.
A kakaóscsiga töltelékében sok a kakaó.	In the cocoa roll filling, there is a lot of cocoa.
A káposzta töltelékét borssal ízesítjük.	We season the cabbage filling with black pepper.

Translate the sentences into Hungarian.

English	Hungarian
We mix the filling to homogenize it.	A töltelékeket keveréssel homogenizáljuk.
We make the cottage cheese filling freshly.	A túrótöltelékét frissen készítjük.
We make jams from fruits.	A lekvárokat gyümölcsökből készítjük.
Fillings have three consistencies: cream, foam and powder.	A tölteléknek három állaga van: krém, hab és por.

Put the words and expressions in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

have/ Some / fillings / pastries.

Some pastries have fillings.

Néhány péksüteménynek tölteléke is van.

fruit / Pies / often / filling / have.

Pies often have fruit filling.

A pitéknek gyakran gyümölcstölteléke van.

lemon zest / in the poppy seed filling / put / We / sugar / and.

We put lemon zest and sugar in the poppy seed filling.

A máktöltelékbe citromhéjat és cukrot teszünk.

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és a kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is.



The baker's job is important. He makes bread and pastries for the people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the dough. Bakers use modern machines. Kneading machines and ovens help them. The bakers follow the manuals of the machines. Wheat and rye bread are typical bread types. Pastries have various forms and tastes. There are products with filling, too.

9. Other bakery products

Typical expressions of the topic:

Hungarian	English
teljes kiőrlésű liszt	wholemeal flour
egészséges étkezés	healthy diet
élelmi rost	dietary fibre
csökkentett sótartalom	reduced salt content
csökkentett cukortartalom	reduced sugar content
édesítőszer	sweetener
fogyókúra	slimming diet
csökkentett zsírtartalom	reduced fat content
szénhidrát	carbohydrate
fehérje	protein
zsír	fat
vitamin	vitamin

Translate the sentences into English.

Hungarian	English
A sütőipari termékek sok szénhidrátot tartalmaznak.	Bakery products contain a lot of carbohydrates.

Az édes termékek sok cukrot tartalmaznak.	Sweet products contain a lot of sugar.
A sok só nem egészséges.	A lot of salt is not healthy.
A zsíros péksütemények elhízást okoznak.	Fatty pastries cause overweight.
A teljes kiőrlésű lisztből készült termékek egészségesek.	Wholemeal products are healthy.

Put the words and expressions in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

are / with reduced sugar content / healthy / Products.

Products with reduced sugar content are healthy.

A csökkentett cukortartalmú készítmények egészségesek.

in a healthy diet / are / important / Vitamins and proteins.

Vitamins and proteins are important in a healthy diet.

A vitaminok és a fehérjék fontosak az egészséges étkezésben.

less / eat / People / sugar / with diabetes.

People with diabetes eat less sugar.

A cukorbeteg emberek kevesebb cukrot esznek.

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak.



A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és a kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is. A pékségek egyre több egészséges terméket kínálnak.

The baker's job is important. He makes bread and pastries for the people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the dough. Bakers use modern machines. Kneading machines and ovens help them. The bakers follow the manuals of the machines. Wheat and rye bread are typical bread types. Pastries have various forms and tastes. There are products with filling, too. Bakeries offer more and more healthy products.

10. Cooling and freezing

In bakery industry, it is widespread to produce pre-prepared, cooled or frozen semi-finished products.

Typical expressions of the topic:

Hungarian	English
hűtés	cooling
hűtőgép	fridge
fagyasztás	freezing
fagyasztó	freezer
gyorsfagyasztó	shock-freezer
félkész termék	semi-finished product
sokkolás (gyorsfagyasztás)	shock-freezing
jégkristályok	ice crystals
otthon sütés	home baking

Translate the sentences into English.

Hungarian	English
Sok pékség készít fagyasztott termékeket.	A lot of bakeries make frozen products.
A fagyasztott termékeket a szakboltok sütik meg.	The specialised shops bake the frozen products.

Fagyasztott termékeket otthon is megsüthetjük.	We can bake the frozen products at home too.
A fagyasztott termékeket korszerű hűtőkelesztő berendezésekben tárolják	We store the frozen products in modern cooling-proving appliances.

Put the words and expressions in the correct order to form sentences, then translate them into Hungarian.

of the product / shelf-life / lengthens / the / Cooling.
Cooling lengthens the shelf-life of the product.
A hűtés a termékeket hosszabb ideig eltarthatóvá teszi.

freeze / We / products / semi-finished.
We freeze semi-finished products.
A félkész termékeket fagyasztjuk.

in the specialised shops / buy / products / Customers / fresh.
Customers buy fresh products in the specialised shops.
A vásárlók friss termékeket a szakboltban vesznek.

Translate the text into English.

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és a kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is. A pékségek egyre több egészséges terméket kínálnak. A sütőipar készít fagyasztott termékeket is. Ezeket mi otthon sütjük készre és frissen tálaljuk.



The baker's job is important. He makes bread and pastries for the people. Flour is a very important ingredient, bakers often use wheat and rye flour. They use a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the dough. Bakers use modern machines. Kneading machines and ovens help them. The bakers follow the manuals of the machines. Wheat and rye bread are typical bread types. Pastries have various forms and tastes. There are products with filling, too. Bakeries offer more and more healthy products. Bakery industry also makes frozen products. We bake them at home and serve them freshly.

11. Tasks

1. Read the text below about bakery industry. Some words are missing from the text. Choose the right word from the box to fill the gaps. (0) is an example for you.

The baker's job (0) is important. He makes bread and pastries for the (1) _____ . Flour is a very important (2) _____ , bakers often use wheat and rye flour. They (3) _____ a lot of yeast, salt, shortening, sugar, milk and eggs. The bakers knead, measure, form and bake the (4) _____. Bakers use modern machines. Kneading (5) _____ and ovens help them. The bakers follow the (6) _____ of the machines. Wheat and (7) _____ bread are typical bread types. Pastries have various forms and tastes. There are products with filling, too. Bakeries offer more and more (8) _____ products. Bakery (9) _____ also makes frozen products. We (10) _____ them at home and serve them fresh.

machines / manuals / healthy / bake / dough / ingredient / industry / use / people / ~~job~~ / rye

0. _____ job _____
1. _____ people _____
2. _____ ingredient _____
3. _____ use _____
4. _____ dough _____
5. _____ machines _____
6. _____ manuals _____
7. _____ rye _____
8. _____ healthy _____
9. _____ industry _____
10. _____ bake _____

2. You can read here the official description of the baker profession in English. Translate it into Hungarian.

Using various processes, the baker makes bakery products. Among these, he makes wheat, rye or special breads, rolls, crescents and brioches, sweet breads, pogácsas and laminated products.

A pék különböző eljárásokkal sütőipari termékeket készít. Ezeken belül készít például búza-, rozs vagy különleges kenyereket, zsemleféléket, kifliket és briósokat, kalácsokat, pogácsákat, illetve leveles termékeket.

During his work, the baker defines the type and quantity of the ingredients needed. He prepares the ingredients, then makes sourdough or dough from them. He matures the dough, then prepares products with various weight and form from it. Most frequently he loosens the dough by leavening it, then he decorates the product in various ways, and finally he bakes it.

Munkája során meghatározza a szükséges nyersanyagok fajtáit és mennyiségét. Előkészíti a nyersanyagokat, majd azokból kovászt vagy tésztát készít. A tésztákat érleli, majd feldolgozza különböző tömegű, alakú termékekké. A leggyakrabban kelesztéssel tésztalazítást végez, majd a terméket különböző módon díszíti, utána megsüti.

The baker uses various leavening methods. He handles the finished products with responsibility, if it is needed, he wraps them and labels them for the customer. During his work, he keeps the respective technological and quality assurance regulations.

Különböző kelesztési eljárásokat alkalmaz. A készterméket felelősséggel kezeli, ha szükséges csomagolja, és a vevő számára jelöléssel látja el. Munkája során betartja a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírásokat.

His work is assisted by machines, appliances and tools which he handles professionally. It is his responsibility to keep the technological, hygienic and work safety regulations and to respect all the other legal requirements.

Munkáját sütőipari gépek, berendezések és eszközök segítik, melyeket szakszerűen kezel. Felelős a technológiai, higiénia, munkavédelmi és egyéb vonatkozó jogszabályi követelmények betartásáért.

3. Answer the question in English.

Why have you chosen the baker profession?

What do you like and what don't you like in this profession?

What would you like to do after you finish this training?

4. Write the correct letter of the Hungarian words next to their English equivalent.

A	kenyér	G	cukor	M	élesztő
B	péksütemény	H	dió	N	tej
C	kovász	I	rozskenyér	O	habverő
D	tojás	J	búzakenyér	P	dagasztógép
E	kemence	K	kakaóscsiga	Q	tésztanyújtógép
F	víz	L	pite	R	kelesztő

Letter	English
<i>C</i>	sourdough
<i>E</i>	oven
<i>I</i>	rye bread
<i>M</i>	yeast
<i>O</i>	whisk
<i>A</i>	bread
<i>J</i>	wheat bread
<i>P</i>	kneading machine
<i>R</i>	proving cabinet
<i>G</i>	sugar
<i>K</i>	cocoa roll
<i>N</i>	milk
<i>Q</i>	dough sheeter machine
<i>B</i>	pastry
<i>D</i>	egg
<i>L</i>	pie
<i>F</i>	water
<i>H</i>	walnut

5. Match the word pairs.

Hungarian	Pair	English
kenyér	<i>H</i>	A proving cabinet
péksütemény	<i>L</i>	B oven
kovász	<i>R</i>	C sugar
tojás	<i>M</i>	D wheat bread
kemence	<i>B</i>	E pie
víz	<i>N</i>	F whisk
cukor	<i>C</i>	G kneading machine
dió	<i>J</i>	H bread
rozskenyér	<i>O</i>	I milk
kakaóscsiga	<i>P</i>	J walnut
pite	<i>E</i>	K yeast
élesztő	<i>K</i>	L pastry
tej	<i>I</i>	M egg
habverő	<i>F</i>	N water
dagasztógép	<i>G</i>	O rye bread
tésztanyújtógép	<i>Q</i>	P cocoa roll
kelesztő	<i>A</i>	Q dough sheeter machine
búzakenyér	<i>D</i>	R sourdough

6. In the table below, you can see the letters of the English alphabet. Write an English word or expression next to each letter that is connected to the baker profession.

A	<i>accident</i>
B	<i>bread</i>
C	<i>cooling</i>
D	<i>dough</i>
E	<i>egg</i>
F	<i>freezing</i>
G	<i>gram</i>
H	<i>healthy</i>
I	<i>ingredient</i>
J	<i>jam</i>
K	<i>knead</i>
L	<i>laminated</i>
M	<i>margarine</i>
N	<i>nuts</i>
O	<i>oven</i>
P	<i>poppy seed</i>
Q	<i>quality</i>
R	<i>rye</i>
S	<i>sugar</i>
T	<i>temperature</i>
U	<i>unit of measurement</i>
V	<i>vitamin</i>
W	<i>water</i>
X	<i>xylitol</i>
Y	<i>yeast</i>
Z	<i>(lemon) zest</i>

- 7. You work in a bakery. Recommend the product that you have made for the customers of the bakery. You would like to sell sourdough bread, rolls and sweet breads. Write briefly about the products.**

Keywords: natural, sourdough, delicious, healthy, soft, crispy crust, butter

8. Explain the following expressions in English.

Sourdough	<i>Keywords: flour, water, yeast, acidification, proliferation of yeast, flavour and aroma, protection against decay</i>
Sifting	<i>Keywords: removing contamination, aerating, loosening</i>
Baking	<i>Keywords: heat treatment, making it edible</i>

Kneading	<i>Keywords: mixing the ingredients, homogenization, physical elaboration</i>
----------	---

9. Write the words into the correct category.

Miller's bread – sourdough - roll – braiding – dietary fibre – round bread – proving cabinet – water – crescent – rotating tray oven – sweetbread– kneading – baking – flour – rye bread – sifting – carbohydrate – wheat bread – yeast – vitamins – salt – dough sheeter – strudel – brioche – kneading machine – rounding – sieving machine – baguette – protein – fat

INGREDIENTS	TECHNOLOGY	MACHINE
flour	braiding	proving cabinet
sourdough	kneading	rotating tray oven
water	baking	dough sheeter
yeast	sifting	kneading machine
salt	rounding	sieving machine
BREAD TYPES	BAKERY PRODUCTS	OTHER MATERIALS
Miller's bread	roll	dietary fibres
round bread	crescent	carbohydrate
rye bread	sweetbread	vitamins
wheat bread	strudel	protein
baguette	brioche	fat

10. Read the text below about the work of bakers. Some words are missing from the text. Choose the right word from the box to fill the gaps. (0) is an example for you.

Using various processes, the baker makes bakery (0) products . Among these, he makes wheat, rye or special breads, rolls, crescents and brioches, sweetbreads, pogácsas and (1) _____ products. During his work, the baker defines the type and quantity of the ingredients needed. He prepares the (2) _____, then makes sourdough or dough from them. He (3) _____ the dough, then prepares products with various weight and form from it. Most frequently he (4) _____ the dough by leavening it, then he (5) _____ the product in various ways, and finally he bakes it. The baker uses various leavening methods. He handles the finished products with (6) _____, if it is needed, he wraps them and (7) _____ them for the customer. During his work, he keeps _____ the _____ respective technological and quality (8) _____ regulations. His work is assisted by machines, appliances and tools which he (9) _____ professionally. It is his responsibility to keep the technological, hygienic and work (10) _____ regulations and to respect all the other legal requirements.

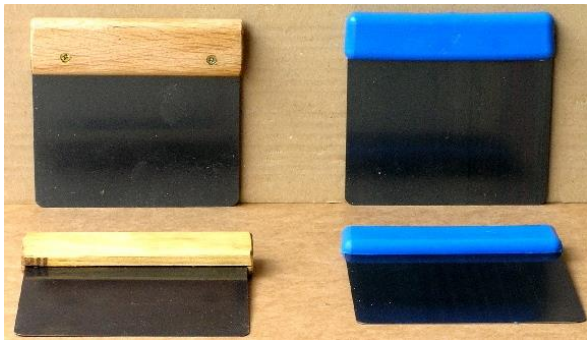
products / handles / labels / matures / laminated / loosens / responsibility / assurance / safety / ingredients / decorates

- 0. _____ products _____
- 1. _____ laminated _____
- 2. _____ ingredients _____
- 3. _____ matures _____
- 4. _____ loosens _____
- 5. _____ decorates _____
- 6. _____ responsibility _____
- 7. _____ labels _____
- 8. _____ assurance _____
- 9. _____ handles _____
- 10. _____ safety _____

11. Name what you can see in the picture.



Hand sieve



Dough scraper



Cream scraper



Knives



Whisk



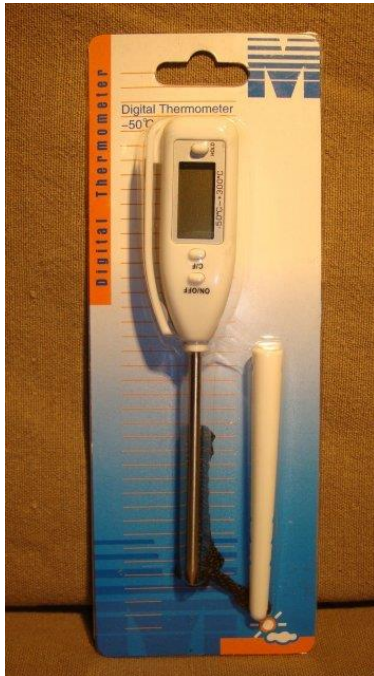
Cake tins



Peel



Transport crate



Thermometer



Measuring cup



Rolling pin



Pogácsa cutter

12. In the following table, you can see a list of processes. Write next to them what products they are needed for.

Processes	Products
laminating	laminated pastry products
crumbing flour with shortening	shortbread products
braiding dough ropes	sweetbreads
hooking the dough rope	pretzels
making sourdough	bread
beating egg white into a foam	sponge cakes
twisting	crescents
cutting the surface of the dough crosswise	pogácsa with cracklings

13. In the following table, you can see various ingredients. Mark with an X the ones that are needed to make COCOA ROLL.

	cottage cheese
X	wheat flour
X	shortenings
X	egg
	jam
	cheese
X	yeast
X	milk or water

	paprika
X	salt
X	sugar
	pepper
X	cocoa powder
	poppy seed
	walnut

14. Decide if the following statements are TRUE (T) or FALSE (F).

T	We make sourdough for breads.
T	We fold laminated dough.
F	Sweetbreads are made of sponge cake.
T	We can bake bread in bread moulds.
F	We make pogácsa from bread dough.
T	We bake sweetbreads at 180-220°C.

15. In the table below, mark with an X the products which we bake in a steamed oven.

X	bread
	pogácsas
X	cocoa roll
X	roll
X	crescent
	sweetbread
	Pozsonyi crescents
	pies
X	cottage cheese bun

16. Underline the expressions which are related to bread making.



? kneading

? baking

? fillings

? brushing the surface with egg wash

? brushing the surface with jam

? making sourdough

? folding

? crumbing the flour with shortening

? adding steam

? whisking

17. What ingredients do we use to decorate the surface of the following products? Write them under the pictures.



Decorations: sour cherry, peach, grapes, kiwi, jelly, jam

18. What is the filling of the following products? Write them under the pictures.



cottage cheese, poppy seed, walnut, sour cherry, apples

19. What kind of products do you make when you are on your practice session? Give a list in English.

--

20. In the table below, you can see baking temperatures. Write the name of the products next to the relevant temperature. You can write more than one next to a given temperature.

bread, Pozsonyi crescents, rolls, crescent, sweetbreads, cocoa roll, pogácsa with crackling

180 – 220 °C	<i>sweetbreads, Pozsonyi crescents</i>
240 -250 °C	<i>pogácsa with crackling, cocoa roll</i>
240 – 280 °C	<i>bread</i>
260 -280 °C	<i>roll</i>
240 -260 °C	<i>crescent</i>

21. In the following pictures, you can see work clothes. Write their names next to the pictures.



trousers



baker's shirt



T-shirt

	<p style="text-align: center;"><i>cap</i></p>
	<p style="text-align: center;"><i>safety shoes</i></p>

22. Name the following processes in English!

Hungarian	English
kézmosás	hand washing
fertőtlenítés	disinfection
takarítás	cleaning
munkaruha mosása	washing the work clothes
száraz takarítás	dry cleaning
nedves takarítás	wet cleaning
zsíroldás	removing grease
kombinált mosogatás	combined dishwashing
mosogatógép	dishwasher

23. Mark with an X the forming process that is typical of the product given in the table.

<i>brioche</i>		
	X	
cutting pogácsa	braiding	length formation

<i>bread</i>		
		X
cutting pogácsa	braiding	length formation

<i>roll</i>		
X		
rounding	braiding	rolling up

<i>crescent</i>		
		X
rounding	braiding	twisting

24. What are the characteristics of a reliable colleague? In the table below, put an X next to your choice.

X	punctual
	undisciplined
X	keeps the working hours
	imprecise work
	drinks alcohol
X	keeps the rules
X	works precisely

25. In the table you can see the parts of a bakery. Translate them into English.

raktár	storage
péküzem	bakery
öltöző	changing room
mellékhelyiség	lavatory
késztermék kiadó	hand-out place of finished products
hűtőkamra	cold store

26. Mark with an X the forming process that is typical of the product given in the table.

<i>braiding</i>		
	X	
bread	brioche	bear claw

<i>rounding</i>		
X		
bread	pogácsa	bear claw

<i>Folding</i>		
	X	X
crescent	Tyrolean strudel	bear claw

<i>Twisting</i>		
X		
milky crescent	Pozsonyi crescent	bear claw

27. In the following table you can see various positions in a bakery. Give their English names.

Hungarian	English
pék	baker
segédmunkás	unskilled worker
műszakvezető	shift manager
üzemvezető	manager
takarító	cleaner
áruszállító	transporter
dagasztó	kneader
kemencés	oven operator
bolti eladó	shop assistant
raktáros	storekeeper
adminisztrátor	administrator

28. Which expressions are NOT typical of the baker's profession? Put an X in front of them.

	sifting flour
	baking
X	animal breeding
X	harvesting
	rounding
X	milling
X	chopping cocoa beans
X	smoking meat
X	making cheese
X	brewing beer
	kneading dough
X	making chocolate
X	making cookies
X	making pickles
	dough forming
	proving

29. Write next to the ingredients in the table which process of preparation (A-E) is their characteristic.

A	measuring
B	dissolving
C	sifting
D	suspension
E	setting the temperature

yeast	A, B
salt	A, D
flour	A, C
water	A, E
milk	A, E
sugar	A, E
butter	A, E

30. Put the following processes of the bakery in the correct order.

baking
preparation
handling of finished products
proving
kneading
dough processing

1.	<i>preparation</i>
2.	<i>kneading</i>
3.	<i>dough processing</i>
4.	<i>proving</i>
5.	<i>baking</i>
6.	<i>handling of finished products</i>

31. You can see in the following list the names of various bakery products. Write the name of a product next to the description in the table

milky crescent, Pozsonyi crescent, rye breads, sweetbread, pogácsa with crackling

<i>Description</i>	<i>Name of product</i>
filled product	<i>Pozsonyi crescent</i>
we use sourdough for it	<i>rye breads</i>
braided product	<i>sweetbreads</i>
traditional Hungarian product	<i>pogácsa with crackling</i>
we make it by twisting	<i>milky crescent</i>

12. Glossary

Hungarian	English
baleset	accident
bírság	fine
briósok	brioche
búzakenyér	wheat bread
búzaliszt	wheat flour
cukrász	confectioner
csökkentett cukortartalom	reduced sugar content
csökkentett sótartalom	reduced salt content
csökkentett zsírtartalom	reduced fat content
dagasztás, gyúrás	kneading
dagasztógép	kneading machine
dió	walnut
dióhab	walnut foam
diótöltelék	walnut filling
ecset	brush
egészséges étkezés	healthy diet
édesítőszer	sweetener
élelmi rost	dietary fibre
élelmiszer	food
élesztő	yeast
elsősegélynyújtás	first aid
fagyasztás	freezing
fagyasztó	freezer
fehérje	protein
félkész termék	semi-finished product
fizetés (jövedelem)	salary
fogyókúra	slimming diet

forgó kocsis kemence	revolving tray oven
forrázott (főzött) máktöltelék	cooked poppy seed filling
fűszerek	spices
gömbölyítés	rounding
gőz	steam
gyorsfagyasztó	shock-freezer
gyümölcsök	fruits
higiénia	hygiene
hosszformázás	length formation
hőmérséklet	temperature
hőmérséklet beállítás	setting the temperature
hűtés	cooling
hűtőgép	fridge
idő	time
jégkristályok	ice crystals
kakaó töltelék	cocoa filling
kakaókrém	cocoa cream
kalács	sweetbread
kalácsfonás	braiding sweetbread
kelesztés	leavening
kelesztő berendezés	proving machine
kenyér	bread
kerek kenyér	round bread
kés	knive
kezelési utasítás	instruction manual
kézi szitálás	hand sieve
kifli	crescent
kiflisodrógép	crescent roller machine
kocsmá kenyér	pub bread
kovász	sourdough

kovász érés	maturing of sourdough
kovászos kenyér	sourdough bread
lekvárok	jams
leveles sütemények	laminated pastries
leveles tészta	laminated dough
liszt	flour
liszt szitálás	sifting flour
mák	poppy seed
máktöltelék	poppy seed filling
molnár kenyér	Miller's bread
munka	work
munkaasztal	work counter
munkaidő	working hours
munkavédelem	work safety
műveletek	processes
nyújtófa	rolling pin
otthon sütés	home baking
páratartalom	humidity
pék	baker
péklapát, sütőlapát	baker's peel
pékség	bakery
péksütemény	pastries
pihenőidő	resting period
piktogramok	pictograms
pirított káposzta	cabbage filling
pite	pie
pogácsa	pogácsa
pogácsaszaggatás	cutting pogácsa
pogácsaszaggató	pogácsa cutter
ropogós héj	crispy crust

rozskenyér	rye bread
rozsliszt	rye flour
savfok (savtartalom)	acidity level
sertészsír	lard
só	salt
sokkolás (gyorsfagyasztás)	shock-freezing
sütemény	pastry
sütés	baking
sütési hőmérséklet	baking temperature
sütési idő	baking time
sütő	oven
sütőipari termék	bakery product
sütőkocsi	rack
szabályok	rules
szakajtók	bread baskets
szakbolt	specialised shop
szállító gépkocsi	transport vehicle
szénhidrát	carbohydrate
technológia	technology
tej és a tejpör	milk and dried milk
tejsav és ecetsav	lactic acid and acetic acid
teljes kiőrlésű liszt	wholemeal flour
tepertő	crackling
tészta	dough
tészta felület kenése tojással	brushing the surface with egg wash
tészta felület kenése vízzel	brushing the surface with water
tészta mérés	measuring the dough
tésztaosztógép	dough divider machine
tojás	egg
több sütőteres kemence	deck oven

töltött sütemények	filled pastries
tömeg	weight
tömegmérés	measuring
túró	cottage cheese
túrótöltelék	cottage cheese filling
üzem (műhely)	factory (workshop)
vitamin	vitamin
víz	water
zsemle	roll
zsír	fat
zsiradékok (vaj, margarin)	shortening (butter, margarine)

Tartalomjegyzék

1.	Introduction.....	3
2.	Ingredients	5
3.	Processes.....	12
4.	Machines and tools	21
5.	Operation of machines.....	27
6.	Breads	32
7.	Pastries.....	39
8.	Fillings.....	46
9.	Other bakery products	51
10.	Cooling and freezing	55
11.	Tasks.....	58
12.	Glossary.....	83