



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 (Tanulói 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.



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 rozs-
lisztet.



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.

	<hr/>
	<hr/>
	<hr/>
	<hr/>











Translate the following sentences into English.

Hungarian	English translation
<p>A liszt egy nagyon fontos alapanyag a pékségben.</p>	
<p>Gyakran használunk búza- és rozslisztet.</p>	
<p>Az élesztő széndioxid gázt termel a tésztában.</p>	
<p>A só izesíti a tésztát.</p>	

Gyakran használunk zsiradékokat, például margarint vagy vajat.	
A cukor édesíti a tésztát.	
A tojásnak két része van: tojássárgája és fehérje.	

Translate the following sentences into Hungarian.

English	Hungarian
The baker uses only ingredients of good quality.	
The baker keeps the ingredients in clean places only.	

<p>The baker measures the ingredients precisely.</p>	
<p>The temperature of the ingredients is important.</p>	
<p>The baker keeps register of the ingredients stock.</p>	
<p>The baker checks the quality of the ingredients.</p>	

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

<p>uses / flour / salt / yeast / and / The baker.</p>

the salt / measures / The baker / on scales.

the dough / with water / knead / We.

Translate the following recipe into English.

120 kg búza finomliszt	
1,20 kg élesztő	
2,40 kg só	
72,00 liter víz	

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.



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.























Translate the sentences into English.

Hungarian	English
A nyersanyagokat raktárban tároljuk.	

A lisztet szitáljuk.	
A mérés fontos technológiai művelet.	
A tésztákat gyúrással készítjük.	
A tésztaalakítás egyik fajtája a gömbölyítés.	
A kalácsokat több tésztaaszálból fonjuk.	
A pogácsa jellegzetes magyar termék.	

A kalácsok felületét tojással kenjük le.	
A piskótatésztához a tojásfehérjéből habot verünk.	
A kakaóscsigához a tésztát hajtogatjuk.	

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

kneads / The baker / the dough.

with cheese / roll / We / eat / for breakfast.

the rack / The baker / pushes / the proving cabinet / into.

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.



--

Translate the following sentences into Hungarian.

English	Hungarian
Collect and assemble the ingredients.	

Make the rolls.	
Brush the dough with water.	
Push the rack into the proving cabinet.	
Bake the sweetbreads.	
The baker follows technological instructions.	
The baker follows the recipe.	

The baker pays attention to precise measurements.	
The baker knows the units of measurement well.	

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.















Translate the following sentences into English.

Hungarian	English
A nyersanyagokat mérlegen mérjük.	

A szítógép gyorsabban szítálja a lisztet.	
A dagasztógép akár 200 kg tésztát is bedagaszt.	
A tésztaosztógép gyorsan dolgozik.	
A tésztaanyújtógéppel könnyen hajtogatunk leveles tésztát.	
A kelesztőben a levegő meleg és párás.	
A kemencében sütjük meg a tésztát.	

A péktermékeket sokkolóban fagyasztjuk.	
---	--

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

The kneading machine/ the baker/ helps.

the dough sheeter / safely / uses / The baker.

to the revolving tray oven / the rack / The baker / from the proving cabinet / pushes.

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.



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.	
In case of an accident, we must give first aid.	

We must follow the instruction manual of machines.	
We must service machines regularly.	
If the machine is out of order, only the mechanic is allowed to repair it.	

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

is / in / safety / important / bakeries

instructions / follow / and / rules / we.

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 indítógombbal elindítja.
Működés közben a gépet figyeli.
Dagasztás végén a csészét eltolja.

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



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.

Translate the sentences into Hungarian.

English	Hungarian
No smoking	

Drinking alcohol is prohibited.	
Attention! Danger!	
Respect the regulations during the operation of the machine.	
Keep the work surface clean.	
Always wash your hands before starting work.	
Entrance for staff only.	

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.

	<hr/>
	<hr/>









Translate the sentences into English.

Hungarian	English
A kenyér Magyarországon fontos élelmiszer.	
Augusztus 20-án ünnepeljük a kenyeret Magyarországon.	
Vannak kerek és hosszúkás kenyerek is.	
A kenyereket süthetjük formában is.	
A kenyeret kovással készítjük.	

A kenyerek Magyarországon általában 0,5 kg vagy 1,00 kg tömegűek.

Translate the sentences into Hungarian.

English	Hungarian
Can I have a 500-gram wheat loaf?	
Does the bakery make rye bread?	
Could you slice the bread, please?	
The shelf life of bread is 3 days.	

For bread we need sourdough.	
------------------------------	--

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.

for bread / need / sourdough / We.

in the oven / We / bread / bake.

Translate the recipes into English.

120 kg fehér kenyérliszt	
1,20 kg élesztő	
2,40 kg só	
6,00 kg burgonya	
72,00 liter víz	

120 kg félféher kenyérliszt	
100,00 kg világos rozsliszt	
2,00 kg élesztő	
4,20 kg só	
0,40 kg köménymag	
132,00 liter víz	

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. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták.

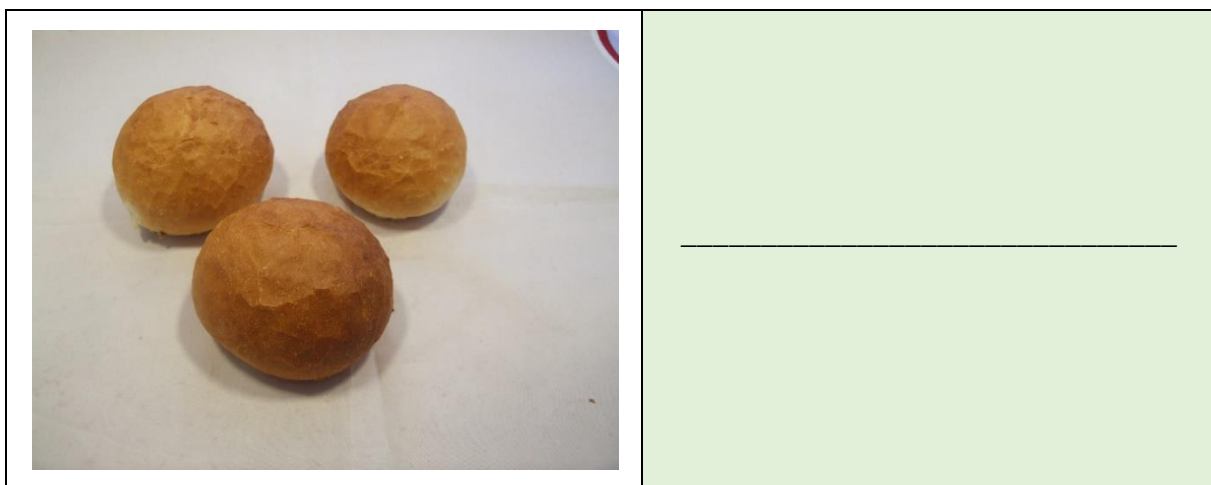


7. Pastries

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.

















Translate the sentences into English.

Hungarian	English
A péksütemények kis tömegűek.	

A kifli alakja hajlított (görbe).	
A kalácsokat fonjuk.	
A leveles termékek tésztáit hajtogatjuk.	
A péksütemények sokféle töltelékkel rendelkeznek.	
A pogácsák hagyományos magyar termékek.	
A tepertős pogácsa régi magyar termék.	

Translate the sentences into Hungarian.

English	Hungarian
Some rolls can be round.	
Make the sweetbread.	
Bake strudel.	
Wrap the pastries.	
I would like to buy five crescents.	

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

from rolls / sandwiches / make / We.

popular / in Hungary / is / Strudel.

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

Translate the following recipe into English.

32,00 kg finom búzaliszt	
1,50 kg élesztő	
0,32 kg só	
3,20 kg cukor	
3,52 kg vaj	
48 db tojás	
9,60 liter tej	
5,60 liter víz	

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.



8. Fillings

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

Name the following fillings in English.

Hungarian	English
túrótöltelék	
máktöltelék	
diótöltelék	
dióhab	
kakaó töltelék	
kakaókrém	
forrázott (főzött) máktöltelék	
pirított káposzta	

Translate the following sentences into English.

Hungarian	English
A túrót hűtőben tároljuk.	

A túró-tölteléket citromhéjjal ízesítjük.	
A forrázott (főzött) máktöltelékhez cukorszirupot készítünk.	
A dióhabhoz tojásfehérjét verünk habbá.	
A kakaóscsiga töltelékében sok a kakaó.	
A káposzta tölteléket borssal ízesítjük.	

Translate the sentences into Hungarian.

English	Hungarian
We mix the filling to homogenize it.	
We make the cottage cheese filling freshly.	
We make jams from fruits.	
Fillings have three consistencies: cream, foam and powder.	

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

have/ Some / fillings / pastries.

fruit / Pies / often / filling / have.

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

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.



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.	

Az édes termékek sok cukrot tartalmaznak.	
A sok só nem egészséges.	
A zsíros péksütemények elhízást okoznak.	
A teljes kiőrlésű lisztből készült termékek egészségesek.	

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

are / with reduced sugar content / healthy / Products.

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

less / eat / People / sugar / with diabetes.

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.

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 fagyasztott termékeket a szakboltok sütik meg.	

Fagyasztott termékeket otthon is megsüthetjük.	
A fagyasztott termékeket korszerű hűtőkelesztő berendezésekben tárolják	

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.

freeze / We / products / semi-finished.

in the specialised shops / buy / products / Customers / fresh.

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.



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. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
. _____

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.

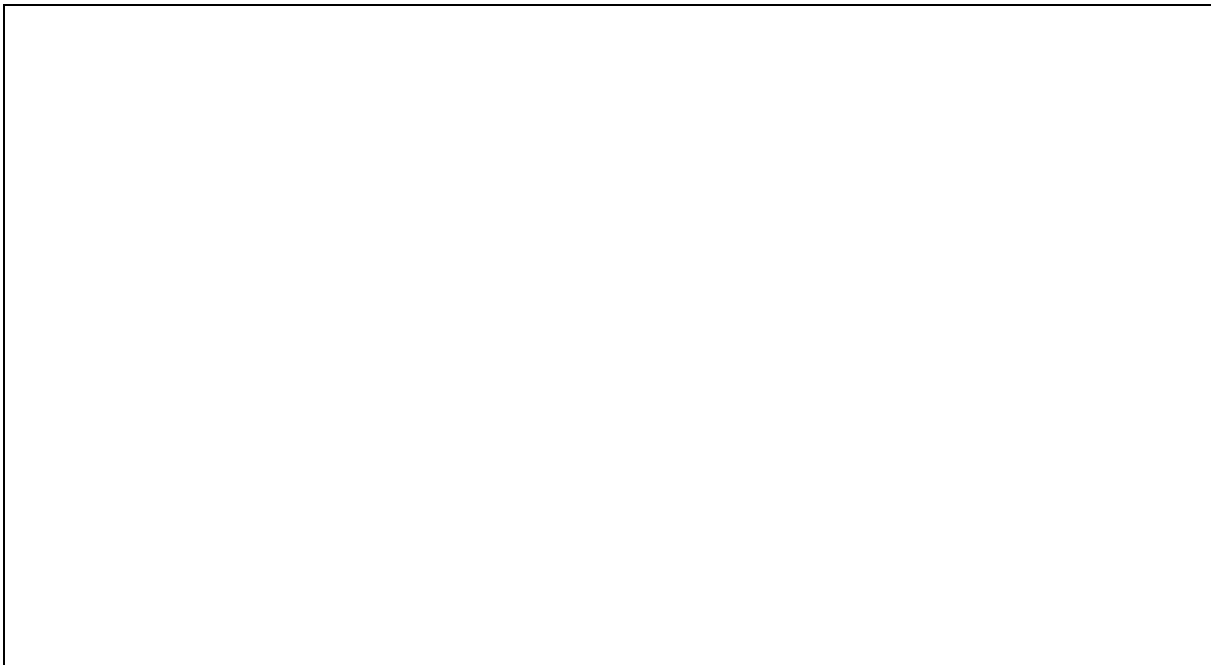
During his work, the baker defines the type and quantity of the ingredients needed. He prepares the ingredients, then makes sourdough or dough from them. He matures the dough, then prepares products with various weight and form from it. Most frequently he loosens the dough by leavening it, then he decorates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

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.



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.



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
	sourdough
	oven
	rye bread
	yeast
	whisk
	bread
	wheat bread
	kneading machine
	proving cabinet
	sugar
	cocoa roll
	milk
	dough sheeter machine
	pastry
	egg
	pie
	water
	walnut

5. Match the word pairs.

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

- 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 sweetbreads. 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
BREAD TYPES	BAKERY PRODUCTS	OTHER MATERIALS

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.

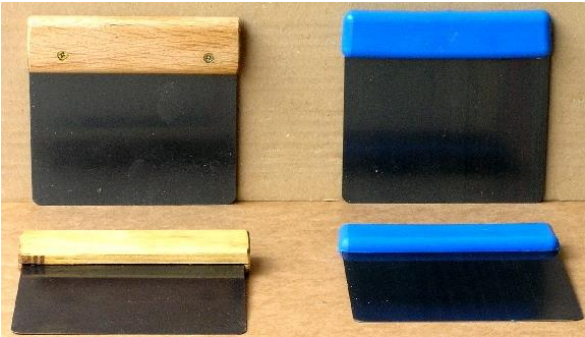
Using various processes, the baker makes bakery (0) products . Among these, he makes wheat, rye or special breads, rolls, crescents and brioches, sweetbreads, pogácsas and (1) _____ products. During his work, the baker defines the type and quantity of the ingredients needed. He prepares the (2) _____, 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. _____
- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____
- 6. _____
- 7. _____
- 8. _____
- 9. _____
- 10. _____

11. Bakers use the following tools. Write the name of the tools next to the pictures.























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	
crumbing flour with shortening	
braiding dough ropes	
hooking the dough rope	
making sourdough	
beating egg white into a foam	
twisting	
cutting the surface of the dough crosswise	

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
	wheat flour
	shortenings
	egg
	jam
	cheese
	yeast
	milk or water

	paprika
	salt
	sugar
	pepper
	cocoa powder
	poppy seed
	walnut

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











	We make sourdough for breads.
	We fold laminated dough.
	Sweetbreads are made of sponge cake.
	We can bake bread in bread moulds.
	We make pogácsa from bread dough.
	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.

	bread
	pogácsa
	cocoa roll
	roll
	crescent
	sweetbread
	Pozsonyi crescents
	pie
	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.

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

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	
240 -250 °C	
240 – 280 °C	
260 -280 °C	
240 -260 °C	

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

	<hr data-bbox="853 658 1342 663"/>
	<hr data-bbox="845 1216 1350 1220"/>
	<hr data-bbox="845 1760 1350 1765"/>

	<hr/>
	<hr/>

22. Name the following processes in English.

Hungarian	English
kézmosás	
fertőtlenítés	
takarítás	
munkaruha mosása	
száraz takarítás	
nedves takarítás	
zsiroidás	
kombinált mosogatás	
mosogatógép	

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

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

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

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

<i>crescent</i>		
rounding	braiding	twisting

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

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

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

raktár	
péküzem	
öltöző	
mellékhelyiség	
késztermék kiadó	
hűtőkamra	

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

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

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

<i>folding</i>		
crescent	Tyrolean strudel	bear claw

<i>twisting</i>		
milky crescent	Pozsonyi crescent	bear claw

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

pék	
segédmunkás	
műszakvezető	
üzemvezető	
takarító	
áruszállító	
dagasztó	
kemencés	
bolti eladó	
raktáros	
adminisztrátor	

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

	sifting flour
	baking
	animal breeding
	harvesting
	rounding
	milling
	chopping cocoa beans
	smoking meat
	making cheese
	brewing beer
	kneading dough
	making chocolate
	making cookies
	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	
salt	
flour	
water	
milk	
sugar	
butter	

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

baking
preparation
handling of finished products
proving
kneading
dough processing

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

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	
we use sourdough for it	
braided product	
traditional Hungarian product	
we make it by twisting	

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