



***Technologijos.
Mitybos programos
žodynelis***

Vilnius
2016

Mitybos programos žodynėlį sudarė Lietuvos edukologijos universiteto technologijų edukologijos magistrantės:

Aušra Jokubauskaitė (technologijų mokytoja)

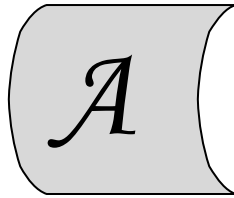
Milda Leščinskytė (maisto ruošimo technologijų profesijos mokytoja)

Žodynėlį maketavo Lietuvos edukologijos universiteto Technologijų ir technologinio ugdymo katedros lektorė dr. Jūratė Česnavičienė.



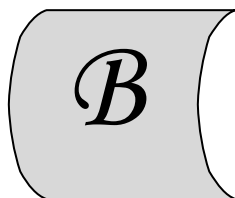
Informacijos šaltiniai:

1. *Karštųjų patiekalų gamybos technologijos* [sud. Svetlana Jadova, Inga Poškutė]. Ukmergė: Magency, 2015. 508 p.
2. Piličiauskienė, O. *Maisto ruošimo technologija*. Vilnius: Homo liber, 2014. 214 p.
3. *Pirminis maisto produktų ruošimas, pusgaminių gamybos technologijos* [sud. Ramunė Dalia Janarauskienė, Ona Pilčiauskienė]. Ukmergė: Magency, 2015. 368 p.
4. *Proginių patiekalų gamybos technologijos* [sud. Vida Bingelytė, Živilė Gudmonienė]. Ukmergė: Magency, 2015. 364 p.
5. *Saldžiųjų patiekalų ir gėrimų gamybos technologijos* [sud. Janina Jasiūnienė, Matilda Mikėnaitė]. Ukmergė: Magency, 2015. 428 p.
6. *Sriubų ir padažų gamybos technologijos* [sud. Laimutė Gelumbauskaitė, Sonata Tutlienė]. Ukmergė: Magency, 2015. 404 p.
7. *Šaltųjų patiekalų gamybos technologijos* [sud. Giedrė Ciukšienė]. Ukmergė: Magency, 2015. 456 p.
8. *Terminų bankas*. Prieiga per internetą: < <http://terminai.vlkk.lt/pls/tb/tb.search> >

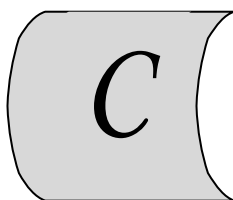


Abiozė	maisto produktų konservavimo būdas, mikroorganizmų sunaikinimas šildymu, elektros srove, jonizuojančiais spinduliais, ultragarsu, tik mikroorganizmams nuodingomis medžiagomis, steriliu mikroorganizmų filtravimu iš produkto.
Actas	aštriai rūgštus skystis, naudojamas kulinarijos ir kitiems gaminiams.
Agaras	jūros dumblio pagrindu paruoštas vegetariškas pakaitalas želatinai.
Agurklė	agurklinių šeimos šakotas, šiurkščiais plaušeliais padengtas, maistinis, vaistinis, dažinis daržų ir sulaukėjęs augalas, medingas, kvepiantis agurku.
Aioli	stiprus česnakų skonio į majonezą panašus padažas.
Aksesuarai	pagalbinės kompozicijos detalės stalo serviravimui.
Aliejus	augaliniai riebalai.
Aluminio folija	folija iš aliuminio; plonas (0,002–0,2 mm) lakštas.
Alyvos	alyvmedžių vaisiai, žalios yra neprinokusios, juodos – prinokusios.
Alyvų aliejus	maistinis aliejus, spaudžiamas iš sunokusių alyvmedžio vaisių minkštimo.
Ančiuviai	išdarinėti šprotai, konservuoti alyvų aliejumi su žolelėmis. Jie gaudomi Šiaurės jūroje. Tai būtinas šaltų prancūziškų užkandžių priedas.
Aparatas	technologinis prietaisas, įtaisas, įrengimas, mechanizmas.
Apdailos pusgaminis	pusgaminis, kuriuo padengiamas arba dailinamas miltinės konditerijos gaminių paviršius, pertepami arba užpildomi kepti miltinės konditerijos pusgaminiai, norint suteikti gaminiui patrauklią išvaizdą, kartu skonį ir kvapą.
Apkepas	patiekalas iš šiluminiškai paruoštų ar sutrintų produktų, apkeptų orkaitėje ar kepimo krosnyje.
Apvirti	pavirti pasūdytame vandenyje, kad suminkštėtų.
Arbata	džiovinti ir apdoroti arbatmedžio lapai ar kiti augalai.

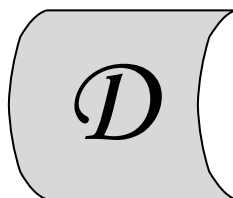
Aromatinė druska	prieskoninė druska, kurioje esantys prieskoniai iš dalies ar visiškai pakeisti prieskonių aromatais, pavyzdžiui, prieskoninė daržovių druska.
Aromatizuotas sviestas	sviestas, pagardintas prieskoninėmis žolelėmis, prieskoniais.
Asmens higiena	tai atskira higienos dalis, kuri nustato reikalavimus, ugdančius higieninio elgesio įgūdžius ir įpročius, tai žinių ir taisyklių visuma, padedanti saugoti ir stiprinti sveikatą.
Asortimentas	prekių rinkinys, kurį tam tikru metu rinkai pateikia prekybos įmonė.
Aštuonkojis	minkštakūnis jūrų moliuskas su aštuoniais čiuptuvais, didele galva, mažu kūnu.
Atšaldymas	karšti valgiai nuliejami šaltu vandeniu arba panardinami į jį.
Austrės	jūrų moliuskai su minkštu kūneliu, glūdinčiu grublėtame įvairių formų kiaute; dažniausiai valgomos natūralios (žalios), daugelis laiko delikatesu.
Autentiškumas	produktų, sukurtų ir pagamintų vietinių gyventojų, tikrumas ir patikimumas.
Autoklavas	aparatas, kuriame aukštos temperatūros garais ir dideliu slėgiu vykdomi cheminiai procesai.
Automatas	įrenginys, savarankiškai pagal programą atliekantis energijos, medžiagų ar informacijos gavimo, keitimo, perdavimo ir panaudojimo procesus.
Automatika	metodai ir techninės priemonės gamybos procesams ir įrenginiams automatiškai valdyti.



Baltyminė riešutinė tešla	konditerinė tešla, ruošiama maišant susmulkintų riešutų, cukraus ir miltų masę su išplaktais kiaušinių baltymais ar kiaušinių baltymų produktais.
Baltymų plakinys	masė, ruošiama plakant kiaušinio baltymus su cukrumi tol, kol tūris padidėja ir susidaro tvirtos putos.
Banketas	iškilmingi kviestiniai pietūs ar vakarienė rengiami asmens ar įvykio garbei.
Barista	kavos ruošimo profesionalas, dirbantis kavinėje, bare, restorane, išmanantis kavos ir daugybę jos paruošimo būdų.
Bechamel padažas	baltas padažas, vartojamas kaip kitų padažų pagrindas.
Bioproduktai	pieno produktai, surauginti gyvųjų bakterijų, turintys gydomųjų savybių.
Biskvitas	formoje arba ant kepimo skardos keptas akytas miltinės konditerijos kepinys iš biskvitinės tešlos. Gali būti su įdaru.
Biskvitinė tešla	konditerinė tešla, ruošiama smarkiai su cukrumi suplaktus kiaušinius sumaišant su miltais ir kitomis žaliavomis.
Blanmanžė	neskaidrūs pieniški drebučiai.
Blanširavimas	produkto nuplikymas karštu vandeniu arba garais.
Brandinimas	ledų mišinio išlaikymas 2–4° C temperatūroje ne mažiau 4valandas.
Brandintas sūris	sūris, išlaikytas nustatytą laiką tam tikromis sąlygomis, kad įvyktų jam būdingi pokyčiai.
Brokolinis kopūstas	žiedinio kopūsto porūšis; šparaginis kopūstas.
Bruto	produkto masė prieš pirminį apdorojimą.
Bulvinė saulėgraža / topinambas	astrinių šeimos dekoratyvinis, pašarinis, maistinis kultūrinis augalas, išauginantis į bulves panašius valgomus gumbus.

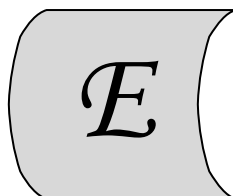


Chalva	konditerijos gaminys iš maltų riešutų arba saulėgražų.
Cholesterolis	stearinų grupės ciklinis alkoholis, kurio daug yra kepenyse, tulžyje, smegenyse.
Ciberžolė	iš Rytų Azijos kilęs prieskonis. Nudažo karį geltonai.
Cikorija	paprastųjų trūkažolių šaknų milteliai, kavos pakaitalas arba priemaiša.
Citrinžolė	plona, kuokštais auganti, citrinos aromato žolė.
Coulis	pertrintas padažas su pagrindinio sudedamojo produkto gabalėliais: pavyzdžiui, pomidorų padažas – su pomidorų gabalėliais, apelsinų – su apelsinų gabalėliais.
Cukatos	koncentruotame cukraus sirupe įmirkyti ir išdžiovinti vaisiai, daržovės, jų gabaliukai, vaisių žievės, skirti gaminio skoniui ir kvapui pagerinti. Gali būti apibarstyti cukrumi, miltelinu cukrumi arba glaistyti ir (arba) su kvapiosiomis, dažančiosiomis medžiagomis.
Cukraus pudra	labai smulkių miltelių cukrus.
Cukraus tirpalas	sacharozės vandeninis tirpalas.
Cukrus	1) vandenyje tirpstanti saldi medžiaga, gaminama iš runkelių, cukranendrių; 2) išvalyta ir kristalizuota aukštos prekinės kokybės sacharozė.

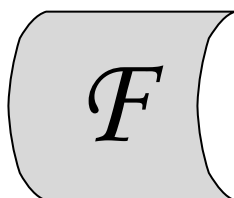


Darbuotojų sauga ir sveikata	visos prevencinės priemonės, skirtos darbuotojų darbingumui, sveikatai ir gyvybei darbe išsaugoti, kurios naudojamos ar planuojamos visuose įmonės veiklos etapuose, kad darbuotojai būtų apsaugoti nuo profesinės rizikos, kad ji būtų kiek įmanoma sumažinta.
Dašis	notrelinių šeimos dekoratyvinis prieskoninis augalas.
Degustuoti	ragavimo būdu vertinti žaliavų, maisto produktų ir gėrimų skonį ir kvapą.
Dehidratuotos vaisių sultys / vaisių sulčių milteliai	produktas, gautas iš vienos ar daugiau rūšių vaisių sulčių, fiziniu būdu pašalinus beveik visą jose esantį vandenį.
Desertas	saldus patiekalas, valgomas baigiantis vaišėms.
Dezinfekcija	daugelio arba visų mikroorganizmų, išskyrus bakterijų sporas, sunaikinimas aplinkoje fizinėmis ir cheminėmis priemonėmis.
Didelės kiaušinių pakuotės	atviros dėžės arba konteineriai, kuriuose yra daugiau nei 36 kiaušiniai.
Distiliacija	skysčių valymas garinimu.
Drebučiai	sustingdyta masė iš vaisių ir (arba) uogų produktų arba be jų, cukraus, stingdiklių ir kitų žaliavų arba be jų.
Drebučių patiekalai	mėsos, paukštienos ir žuvies valgiai užpilami drebučių skysčiu, sustingdomi ir iš formos išverčiami į lėkštę. Jie puošiami petražolių puokštelėmis, žalumynais, mandarino ar citrinos skiltelėmis. Patiekiami su aštriu padažu, majonezu, šantijė (prancūzišku padažu), totorišku ar kitokiais šaltais padažais.
Dribsniai	esant atitinkamai temperatūrai specialiu presu suspaustos kondicionuotos kruopos.
Druska	natrio chloridas, dažniausiai vartojamas prieskonis. Druska yra būtina mūsų gyvybinėms funkcijoms palaikyti. Natrio chlorido yra daugelyje maisto produktų.
Dvigeldis moliuskas	jūrose paplitęs moliuskas kurio mėsa valgoma.

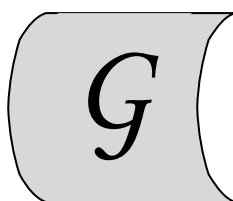
Džemas	želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos arba kelių rūšių vaisių minkštimo ir/arba tyrės bei vandens.
Džianduja	riešutinis šokoladas, gaminamas iš pieniško arba juodojo šokolado, maltų riešutų, sveikų arba skaldytų migdolų, lazdyno ar kitų riešutų.



Ekologiški produktai	sertifikuoti žemės ūkio ir maisto produktai, auginami, perdirbami, ženklinami ir realizuojami pagal griežtus reikalavimus. Auginant ir gaminant nebuvo naudojama sintetinių cheminių medžiagų, hormonų ir antibiotikų.
Ekstrahuoti	atskirti kietą ar skystą mišinį tirpikliu, tirpinančiu tik tam tikrus komponentus.
Endospermas	vidinė didžiausia grūdo dalis, susidedanti daugiausia iš krakmolo ir baltymų, reikalingų augalo gemalui vystytis.
Esencijos	natūralios ar sintetinės kilmės skonį suteikiančių medžiagų koncentratai, neskirti tiesioginiam vartojimui. Natūralios esencijos gaminamos iš natūralių produktų, kaip antai vaisių, jų dalių, prieskonių arba jų eterinių aliejų, pavyzdžiui, citrinų esencijos. Esencijų dedama į kepinis, gaiviuosius gėrimus, konditerijos gaminius, margariną, makaronus ir desertus, pavyzdžiui, pudingus ar ledus, kramtomąją gumą, trauktines bei likerius.

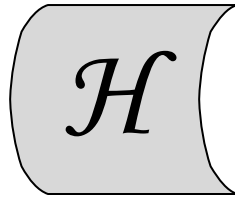


Faršas	sumalti mėsmale arba sukapoti produktai: mėsa, paukštiena, laukinių paukščių mėsa, žvėriena, žuvis, daržovės, grybai, valgomi kaštonai, sumaišyti su padažu ar grietinėle. Faršas tarnauja kaip įdaras apkepams, paštetams, patiekalams drebučiuose, mėsai ir paukštienai.
Fasoninis	padarytas pagal tam tikrą pavyzdį, reljefinis arba turintis sudėtingą skerspjūvį, konfiguraciją.
Fermentai	baltymai, kurie greitina gyvajame organizme vykstančias biochemines reakcijas.
File darinėjimas	žuvies minkštymas atskiriamas nuo odos ir kaulų (tiek virtos, tiek žalios): apelsinai, mandarinai, greipfrutai suskirstomi skiltelėmis, iš kurių išimamas minkštymas (filė).
Filtruotas medus	medus, iš kurio filtru pašalintos žiedadulkės.
Fleuronas	sluoksniuotos tešlos papuošimai.
Fritiūras	1) riebalai, kuriuose apsemti kepa kulinarijos gaminiai; 2) tokio kepimo aparatas.
Frizeravimas	mechaninis ledų masės apdirbimas šaldymo cilindre.

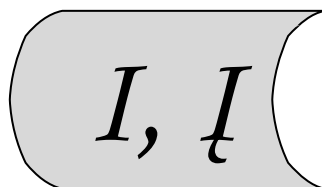


Gaminys	pagamintas gaminys, produktas.
Garinti	virti garuose. Subtilus žuvis ir daržovių gaminimo būdas. Produktai sudedami į skylėtą viršutinę puodo dalį (garintuvą), kuris uždedamas virš verdančio vandens.
Gelsvė	labai specifinio skonio ir kvapo prieskoninė žolė.
Gemalas	augalo užuomazga.
Gemalų miltai	malti grūdų gemalai, naudojami kaip priedas duonos ir pyrago kepinių maistinei vertei didinti.
Geros gamybos praktika (GGP)	pagrindiniai principai, procedūros ir priemonės, skirtos sukurti tinkamą aplinką priimtinos kokybės maisto produktams gaminti.
Geros higienos praktika (GHP)	bendrosios higienos priemonės, kurios turi būti taikomos maitinimo įmonėje ir yra būtina kitų kokybės sistemų, tarp jų ir RVASVT, sąlyga.
Glaistas	pusgaminis iš riebalų, cukraus ir kitų priedų, skirtas miltinės konditerijos gaminių paviršiui padailinti.
Glajus	pusgaminis iš cukraus ir kitų priedų, skirtas miltinės konditerijos gaminių paviršiui padailinti.
Glazūravimas	1) konditerijos gaminių dengimas glajumi; 2) gaminant šaltus patiekalus, glazūravimu vadinamas valgių padengimas drebučiais, mėsos sultimis ar ekstraktu, išsiskiriančiais kepančią mėsą, ar tiesiog padengimas ledo sluoksnėliu.
Glitimas	baltymų gliadino ir gliutenino mišinys, susijungęs su krakmolu kai kurių javų grūdų endospermuose.
Gliukozė	vynuogių cukrus.
Gliukozės sirupas	išvalytas ir koncentruotas maistinių sacharidų, gautų iš krakmolo ir (arba) inulino, vandeninis tirpalas.
Granita	grūdėtas, šaldytas cukraus, vandens ir aromatingo skysčio – kavos, arbatos, vaisių ar uogų sulčių ar net ištirpusio šokolado mišinys.

Greitai paruošiami pagardai	prieskonių gaminiai, dažniausiai parduodami kubelių pavidalo ir turintys papildomų ingredientų, pavyzdžiui, taip pateikiamos kai kurios kario ar saldžiųjų žolelių rūšys.
Greitai užšaldyta tešla	greitojo šaldymo būdu užšaldyta tešla, kuri realizuojama -18°C ar žemesnės temperatūros ir kurią prieš kepant būtina atšildyti.
Greitai užšaldytas miltinės konditerijos gaminys	greitojo šaldymo būdu užšaldytas tiesiogiai vartoti tinkamas miltinės konditerijos gaminys, kuris realizuojamas -18°C ar žemesnės temperatūros ir kurį prieš vartojant būtina atšildyti.
Greitasis maistas	greitai paruošiamas ir patiekiamas maistas; sudaroma galimybė jį išsinešti (pica, mėsainiai, žuvis su traškučiais, skrudintos bulvės).
Grilis	kepamoji krosnelė su infraraudonųjų spindulių generatoriumi paukščiams, mėsos gabalams kepti ant grotelių arba sukamų iešmų.
Grūdų produktai	produktai (pvz., miltai, rupūs miltai, visų grūdo dalių produktai, gemalai, dribsniai ar maistinės sėlenos), kurie gaunami smulkinant, trupinant, rūšiuojant, termiškai apdorojant valytus grūdus.
Gruzdinimas	kepimas dideliame riebalų kiekyje. Riebalai įkaitinami (dažniausiai iki 170°C temperatūros), produktas panardinamas taip, kad laisvai galėtų kepti iš visų pusių. Labai svarbu gerai įkaitinti riebalus dar ir dėl to, kad produktai jų neprisigertų.
Gruzdinti	kepti aliejuje.

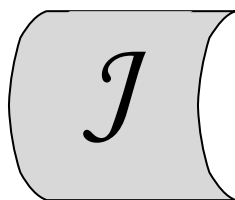


Homogenizacija | mechaninio apdorojimo procesas, mažinantis riebalų lašelių dydį ir suteikiantis ledų mišiniui stabilumą, ledams – švelnumą.

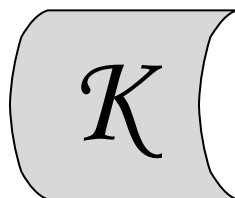


Ikras	kai kurių žuvų kiaušinėliai, vartojami maistui.
Imbieras	šakniavaisinis prieskonis, kilęs iš pietų Azijos.
Ingredientas	junginio ar mišinio sudedamoji dalis.
Invertuotojo cukraus sirupas	hidrolizės būdu invertuotos sacharozės vandeninis arba savaiame kristalizavęsis tirpalas, kuriame invertuotojo cukraus (fruktozės ir gliukozės santykis $1,0 \pm 0,1$) yra daugiau kaip 50 proc. sausosios medžiagos masės.
Invertuotojo cukraus tirpalas	hidrolizės būdu invertuotos sacharozės vandeninis tirpalas.
Irisų masė	medžiaga iš cukraus, pieno arba sutirštinto pieno, riebalų ir (arba) krakmolo, gliukozės sirupo ir kitų priedų.
Išdorotos žuvis	apsvaigintos ir paskerstos žuvis, kurių anatomicinis vientisumas suardytas įpjaunant audinius už žiaunų ir pilvo srityje, pašalinant vidaus organus ir kitas maistui netinkamas dalis.
Išeiga	svorinė, tūrinė, vienetinė išeiga.
Išrūgos	rūgusio pieno skystimas, parūgos.
Išspaustas medus	medus, gaunamas presuojant nepašildytus arba pašildytus iki 45 °C korius be perų.
Izoterminis	pastovios temperatūros reiškinys.
Įdaras	masė, kuria užpildomas kepinų ruošinių, miltinės konditerijos gaminių arba keptų pusgaminių vidus arba kuri dedama ant jų viršaus.
Įranga	vieno gamybinio ar technologinio proceso visi įrankiai, prietaisai, įtaisai ir kt.; pvz., virtuvės įranga.
Įrankis	darbo priemonė (imama į rankas); pvz., darbo, gamybos įrankiai – šaukštas, peilis yra įrankiai.

Įtaisas	technologiskai kas įtaisyta, nesudėtingas įrenginys: vairavimo, vilkimo, matavimo, braižymo.
Įtrynimas prieskoniais	senas konservavimo būdas, ypač žuvis.



Jogurtas	pieno produktas, suraugintas jogurto gamybai skirtų kultūrų.
Juodieji pipirai	šiek tiek pradėję rūgti džiovinti pipiro vaisiai.
Jūros gėrybės	visi valgomi jūros gyvūnai, be žuvų, pvz., austrės, omarai, krevetės, jūrų ežiai, galvakojai, jūros žvaigždės.

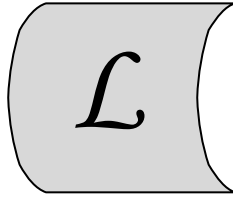


Kadagio uogos	prinokusios mėlynos kadagio uogos, šiek tiek kartokos ir aitrokos, bet aromatingos. Puikus paukštienos ir žvėrienos pagrindas.
Kaina	prekės ar paslaugos vertės pinigine išraiška.
Kakavos milteliai	smulkūs, vienalyčiai kakavmedžio vaisių išspaudų, kurios lieka išspaudus kakavos sviestą, milteliai.
Kakavos pupelės	fermentuotos ir džiovintos kakavmedžių sėklos.
Kakavos sviestas	riebalai, išskirti iš kakavos pupelių.
Kalendros	rytietiški prieskoniai (kaip baltųjų pipirų grūdėliai), gaminami iš prieskoninės žolės sėklų.
Kalmaras	moliuskai ilgu, cilindro formos kūnu ir dešimčia čiuptuvų.
Kanape	mažos riekelės baltos, tamsesnės ar juodos duonos be plutos, supjaustytos kvadratais, stačiakampiais, trikampiais, skrituliais ar ovalais, pakepintos ir pateptos sviestu ar sviesto mišiniu. Ant jų uždedami apetitą sukeliantys sumuštiniai kokteilių vakarėliams ir priėmimams, taip pat jie patiekiami pavakariams prie arbatos.
Kaparis	prieskoninė žolė iš Viduržiemio jūros šalių.
Kapota tešla	konditerinė tešla, ruošiama kapojant ilgu peiliu miltus su sviestu ar kitais riebalais, kiaušiniiais ir kitomis receptūroje numatytais žaliavomis, kol nelieta sausų miltų.
Kapoti	supjaustyti nustatyto dydžio gabalais.
Karamelizavimas	cukrinės plutelės sudarymas. Gaminimo pabaigoje produktas apibarstomas cukrumi ir pakepinamas. Tai suteikia malonų skonį. Cukrų galima deginti virtuvės liepsnosvaidžiu arba pakišti po įkaitinta orkaitės kepsninės spirale – taip ruošiamas žinomas desertas <i>creme brulee</i> . Šiuo atveju naudojamas kuo smulkesnis cukrus, kad greičiau išsilydytų ir karamelizuotųsi.
Kardamonas	sėklos, gaunamos iš Rytų Indijoje auginamų pipirinių rūšių.

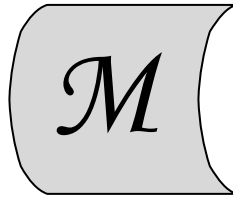
Karis	iš Indijos kilęs prieskonių mišinys.
Karotenas	gelsvai oranžinis pigmentas, esantis augalų (ypač morkų) ląstelėse.
Kava	kavamedžių pupelių ar jų pakaitalo gėrimas.
Kefyras	grybeliu raugintas pienas.
Keksas	formoje keptas aktytas miltinės konditerijos kepinys iš mielėmis ar kitomis kildinimo medžiagomis kildintos konditerinės tešlos. Gali būti su įdaru.
Kepalas	nustatytos formos padinės ar forminės duonos kepinys.
Kepimas	produktų kaitinimas aukštoje temperatūroje naudojant riebalus.
Kepimas ant žarijų	pats seniausias maisto kepimo būdas. Kepimo kaitra reguliuojama keičiant nuotolį tarp žarijų ir produkto. Kepimui naudojamos tik lapuočių medžių anglys, ypač tinka vaismedžių malkos. Kepama ant iešmų arba grotelių.
Kepimo mišinys	kepti kepyklose ar namų sąlygomis skirtas sausas produktas, kuriame yra dauguma receptūroje numatytų žaliavų, reikalingų tam tikros rūšies kepiniai iškepti.
Kepinio pusgaminis	plikinys, raugas, įmaišas, maišinys, tešla, kepinio ruošinys, apdailos pusgaminis, įdaras ar kita technologiškai apdorota žaliava, naudojama kepiniams kepti.
Kepinio ruošinys	nustatytos masės konditerinės tešlos dalis, mechaniškai ar rankomis atskirta nuo didesnės konditerinės tešlos masės, iškočiota, suapvalinta arba kitaip suformuota.
Keptas miltinės konditerijos pusgaminis	miltinės konditerijos pusgaminis, ruošiamas kepant ar kitaip termiškai apdorojant konditerinę tešlą. Pusgaminis pertepamas arba užpildomas įvairiais kremais ar kitokiais įdais, jo paviršius dailinamas ir puošiamas, galutiniame etape gaunamas miltinės konditerijos gaminys.
Kepti ant grotelių	kepti mėsą arba žuvį be riebalų ant grotelių arba keptuvo plytelės.
Kepti orkaitėje	naudojant sausą šilumą, kepti ką nors orkaitėje.
Kiaušiniai	moteriškos lyties gyvių (paprastai paukščių) padedamas gemalas, dažniausiai
Kiaušinių plakinys	išplakti ar suplakti kiaušiniai.
Kietųjų kviečių kruopmilčiai	gaunami smulkinant kietuosius kviečius ir iš dalies pašalinant gemalus ir sėlenas.

Kietųjų kviečių miltai	gaunami tokiu pat būdu kaip ir kietųjų kviečių kruopmilčiai.
Klasifikacija	objektų skirstymas į klases pagal bendrus požymius.
Kleisteris	klėjai iš krakmolo ar miltų.
Kofeinas	medžiaga, esanti kavos pupelėse, arbatmedžių lapuose ir kai kuriuose kituose augaluose.
Kokteilis	alkoholinis gėrimas, ruošiamas iš svaigiųjų gėrimų ir likerių, mišinį atskiedžiant vaisių ar daržovių sultimis.
Kompleksiniai pietūs	už specialią kainą siūlomas valgis iš keleto patiekalų, kurių keisti negalima.
Komponuoti	iš atskirų dalių daryti bendrą visumą, derinti.
Kompotas	vienos rūšies vaisių ar įvairių vaisių mišinys, virtas sirupe, dažnai pagardintas prieskoniais. Gali būti naudojami džiovinti arba švieži vaisiai.
Koncentratas	produktas, turintis didesnę vertingų dalių koncentraciją.
Koncentruota vaisių tyrė	produktas, gautas iš vaisių tyrės fiziniu būdu pašalinus nereikalingas vaisiaus dalis.
Koncentruotos vaisių sultys	produktas, gautas iš vienos ar daugiau rūšių vaisių sulčių, iš kurių fiziniu būdu pašalintas tam tikras vandens kiekis.
Konditerija	saldūs, maistingi cukriniai ar miltiniai su įvairiais priedais maisto produktai.
Konditerinė tešla	tešla miltinės konditerijos gaminiams gaminti.
Konditerinis medus	medus, naudojamas kaip sudedamoji kitų maisto produktų dalis.
Konservai	tam tikru būdu apdoroti, sandariai uždaryti ir tinkami ilgai laikyti maisto produktai.
Konsistencija	medžiagos tirštumas, takumas.
Kornišonai	acte marinuoti labai mažyčiai, aštraus skonio agurkėliai. Gaminant šaltus patiekalus, jie daugiausia naudojami puošybai. Dedami į paštetą.
Koštuvas	plastikinis arba metalinis virtuvės įrankis su didelėmis skylėmis, skirtas, pvz., daržovėms, nukošti arba plauti.
Krakmolai	smulkių grūdelių pavidalu augaluose susidarantis angliavandenis.

Krekeris	smulkus trapus sluoksniuotas pusiau saldus, nesaldus arba sūrus miltinės konditerijos kepinys iš mielėmis ir kitomis kildinimo medžiagomis arba tik mielėmis kildintos konditerinės tešlos. Gali būti su įdaru.
Kremas	puri masė, skirta keptiems miltinės konditerijos pusgaminiams perpti ar jų paviršiui dailinti.
Krevetės	maži vėžiagyviai be žnyplių, ilgais čiuptuvėliais, plonomis kojomis ir pailgu kūneliu.
Krienai	šakniavaisinis prieskonis, pasižymintis aštriu ir deginančiu skoniu.
Krokai	brangūs prieskoniai, gaminami iš krokų piestelių. (1 kg prieskonių reikia 80 000 žiedų).
Krocketas	pavoliotas gruzdintas kamuoliukas, sutaisytas, pvz., iš tirštame ir prieskoniais gausiai pagardintame troškinyje likusios mėsos ar žuvies.
Kruopos	išlukštenti ar kitaip apdoroti smulkinti grūdai (miežiai, kviečiai, avižos,
Kukulaičiai	maži virti veršienos, jautienos arba paukštienos faršo kukulaičiai.
Kumysas	raugintas kumelių pienas.
Kvapnieji pipirai	sėklinis prieskonis, džiovintos neprinokusios mirtų šeimai priklausančio medžio uogos.
Kvietiniai miltai	produktas, gaunamas smulkiai sumalus kviečių grūdus ir iš dalies pašalinus sėlenas ir gemalus.
Kvietruginiai miltai	gaunami smulkinant kvietrugius (rugių ir kviečių hibridą <i>Triticale</i>), iš dalies pašalinant sėlenas ir gemalus.



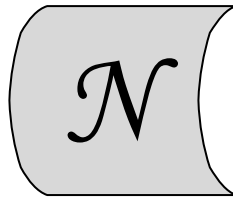
Laimas	citrusinis vaisius, rūgščiu žalsvai geltonu minkštimu.
Lakrica	saldymedžio šaknų ekstraktas.
Langustas	didelis sūrių vandenų vėžiagyvis, giminiškas vėžiui ir krabui.
Lapiniai prieskoniai	bendras visų prieskoninių žolelių, kurių vertingiausia dalis yra lapai, pavadinimas: krapai, petražolės, bazilikai, peletrūnai, mėtos ir kt.
Leistiniai	senoviškas sriubų priedas. Gaminami iš miltų, kiaušinių ir prieskonių, pagardinami migdolais, sūriu ir petražolėmis.
Liofilizacija	džiovinimas šalčiu.
Lipčiaus medus	medus, gautas iš augalais mintančių vabzdžių.
Lipčius	ant medžių lapų, augalų per kaitrą atsirandanti saldi lipni medžiaga.
Lydyti sūriai	tirpinti ir specialiai apdoroti kietieji sūriai.



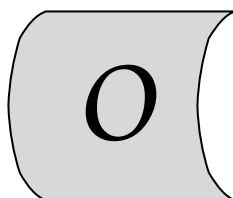
Maceravimas	ilgas kokios nors medžiagos mirkymas. Paprastai vaisiai mirkomi kokiame nors alkoholiniame gėrime.
Maistas	augalinės ar gyvūninės medžiagos.
Maistinės medžiagos	cheminės maisto medžiagos, reikalingos kūnui augti, ląstelėms atkurti, energijai teikti ir organizmo gyvybinėms funkcijoms užtikrinti.
Maisto energinė vertė	maiste esančių kalorijų kiekis nurodo, kiek potencialios energijos yra tame produkte.
Maisto kokybė	maisto fizinių, cheminių, mikrobiologinių savybių visuma ir skonis, įskaitant maisto tapatybę, grynumą, sudėtį ir gydomąsias savybes.
Maisto sauga	tam tikrų sąlygų sudarymas maitinimo įmonėje, kad būtų užtikrinta maisto kokybė, kad maistas būtų apsaugotas nuo užteršimo, išvengta ligų ir apsinuodijimų.
Maisto teršalas	tai atsitiktinai į maistą patekusi ar įdėta cheminės, fizinės ar biologinės kilmės ne maisto medžiaga, išskyrus maisto priedus, atsiradusi maisto tvarkymo metu arba dėl aplinkos užterštumo, galinti pakenkti maisto saugai ar padaryti maistą netinkamą vartoti.
Maitinimas	maisto tiekimo paslauga.
Maitinimo įmonė	maisto, gėrimų ir kitų paslaugų teikimo reikalavimus atitinkanti įmonė.
Majonezas	šaltas padažas iš kiaušinių trynių, aliejaus, acto ir įvairių prieskonių.
Malinys	malta mėsa (ar žuvis) su priedais kotletams, dešroms, įdarui ir pan.
Manų kruopos	kvietinių miltų gamybos metu atrenkamos smulkios kruopelės.
Marcipanas	konditerijos gaminys, pagamintas iš smulkintų migdolų ir cukraus.
Margarinas	panašūs į sviestą maistiniai riebalai, gaminami iš gyvulinių ir augalinių kilmės riebalų.
Marinatas	prieskoniais pagardintas rūgštokas skystis, vartojamas suteikti maistui papildomo skonio.

Marinuoti	laikyti, pvz., mėsą, marinatė.
Marmeladas	želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir vieno ar kelių citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelės.
Matė	gėrimas, gaminamas iš bugienių lapų.
Mažos kiaušinių pakuotės	pakuotės arba dėklai (išskyrus nedengtus), kuriuose yra iki 36 kiaušinių.
Meduolinė tešla	konditerinė tešla, kurios sudėtyje yra medaus (natūralaus ar dirbtinio) arba invertuotojo cukraus sirupo. Galima pridėti įvairių prieskonių.
Meduolis	smulkus miltinės konditerijos kepinys iš meduolinės tešlos.
Medus	1) bičių perdirbamas iš nektaro arba lipčiaus produktas; 2) saldi medžiaga, naminių bičių (<i>Apis mellifera</i>) gaminama iš augalų žiedų nektaro.
Mėsa	gyvulių ir nelaisvėje užaugintų žvėrių, paukščių maistui vartojamos skerdenos.
Mėsos produktai	mėsos gaminiai ir pusgaminiai.
Mėsos sultys	sultys, išsiskiriančios kepat ar lėtai verdant mėsą arba žuvį.
Mielės, kepimo mielės	greitai besidauginantys grybeliai.
Migdolas	erškėtinių šeimos šiltųjų kraštų vaiskrūmis, vedantis pūkeliais padengtus sausus vaisius su raukšlėtu kauliuku.
Miltinės konditerijos gaminys	maisto gaminys iš miltų arba kitų grūdų produktų, dažniausiai turintis daug cukraus, saldiklių. Paprastai gaminamas iš kepto miltinės konditerijos pusgaminių ir apdailos pusgaminių.
Miltinės konditerijos kepinys	keptas miltinės konditerijos gaminys iš konditerinės tešlos, kildintos mechaniškai, purikliais, mielėmis ar kitomis kildinimo medžiagomis.
Miltinės konditerijos pusgaminis	konditerinė tešla, keptas miltinės konditerijos pusgaminis, greitai užšaldytas miltinės konditerijos pusgaminis, apdailos pusgaminis ar kita technologiškai apdorota žaliava, kurią papildomai apdorojus gaunamas miltinės konditerijos gaminys.
Minimalus kiaušinių tinkamumo vartoti terminas	laikotarpis, ne ilgesnis kaip 28 dienos po kiaušinių padėjimo dienos.

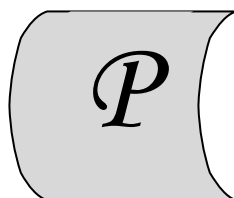
Minkštakūniai	moliuskai.
Mirkymas	produktų (ypač sūdytų arba džiovintų) laikymas vandenyje arba piene druskos pertekliui pašalinti arba struktūrai pagerinti, suminkštinti.
Morengas	lengvai apkeptas kiaušinio baltymo ir miltelinio cukraus kremo pyragaitis.
Musai	putėsiai [pavadinimas kilęs iš prancūziško žodžio <i>mousse</i> (puta)].



Naminiai paukščiai	paukščiai, kurie auginami mėšai.
Natūralus	pagamintas ir patiektas be specialių priedų.
Nektaras	saldžios žiedų sultys.
Nektaro medus	medus iš augalų nektaro.
Neto	produkto masė po pirminio paruošimo.
Nuga	konditerijos gaminys iš plaktų kiaušinių baltymų su karamelės sirupu, skrudintais riešutais ir kitais priedais.
Nugarinimas	sultinio kiekio sumažinimas, padarant jį koncentruotą arba sutirštiną, pvz. pieną arba grietinėlę.
Nuoviras	pagardintas sultinys, kuriame virė mėsa, žuvis, daržovės arba vaisiai.
Nuplikinimas	produkto apdorojimas karštu vandeniu ar karštais vandens garais.



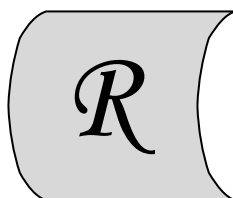
Organizuoti	ką nors kurti, steigti, rengti, tvarkyti.
Organoleptinis maisto produkto kokybės įvertinimas	maisto produkto kokybės įvertinimas žmogaus jauslinių organų pagalba – apžiūrint, uostant, liečiant, ragaujant.
Ovoskopas	prietaisas kiaušinių šviežumui nustatymui.



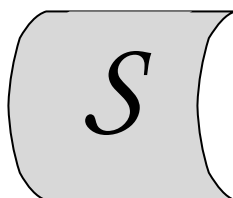
Padažai	skysti ir pastos konsistencijos mišiniai, pasižymintys išskirtinai prieskoniniu skoniu, kurį suteikia sutrinti ir/ar skysti ingredientai, pavyzdžiui, Volčesterio padažas ir pipirų padažas.
Pagardai	skystos, sausos ar pastos pavidalo produktai, kurie vartojami gardinti ir aromatizuoti sriuboms, mėsos sultiniams ir kitiems patiekalams. Jie gaminami hidrolizuojant baltymines medžiagas, kaip antai sojų ar sriubos padažą.
Pagardų mišiniai	kieti ar skysti, miltelių ar pastos pavidalo produktai, kuriuose daugiausia yra skonio stipriklių, stalo druskos ir dažniausių cukraus rūšių. Papildomai jų sudėtyje gali būti mielių, daržovių, grybų, prieskonių, prieskoninių žolelių ir / ar jų ekstraktų, pavyzdžiui, pagardų mišinys spagečiams.
Pakuotė	tara ar pakavimo medžiaga, kurioje gaminys parduodamas kaip atskira prekė.
Paniravimas	pusgaminių apvoliojimas maltuose duonos džiūvėsėliuose, miltuose, sėklose, smulkintuose riešutuose, sūrio ir džiūvėsėlių mišinyje arba kituose biriuose produktuose prieš kepimą, kad susidarytų traški plutelė, o gaminys išsaugotų sultingumą. Pirmiausia prieš kepimą pusgaminis gerai nusausinamas (tai galima padaryti popieriniais rankšluosčiais), pavilgomas kiaušinio plakinyje (arba kiaušinio ir pieno plakinyje) ir apvoliojamas pasirinktuose produktuose.
Panna cotta	virta grietinėlė.
Parfė	minkštos, bet tirštos konsistencijos užšaldytas saldus patiekalas, pagamintas iš kiaušinių trynių, cukraus, pieno, plaktos grietinėlės ir įvairių priedų.
Parmezanas	kietas, aštraus skonio sūris, kuris tarkuojamas ir naudojamas įvairiems patiekalams.
Pasterizavimas	mikrobiologinės kontrolės priemonė, reikalinga patogeninių mikroorganizmų sunaikinimui.
Pastilė	saldumynas iš vaisių ir cukraus tyrės.

Pasukos	skystis, kuris lieka sumušus sviestą.
Paštetas	1) patiekalai iš malto mėsos, žuvies arba daržovių faršo su daugiau ar mažiau savitais priedais. Taip pat galima įkepti į sluoksniuotą arba pyrago tešlą. Formelėje patiekiamas paštetas yra vadinamas <i>terri</i> ; 2) kepinėlis iš pyrago arba sluoksniuotos tešlos su gardžiu įdaru, pvz., sūriu.
Patalpų deratizacija	priemonių kompleksas, apimantis graužikų stebėjimą, atbaidymą, naikinimą, naudojant specialius metodus ir priemones.
Patalpų dezinfekcija	priemonių kompleksas, apimantis vabzdžių stebėjimą, atbaidymą, naikinimą, naudojant chemines, mechanines ir biologines priemones.
Patiekalas	vienas iš kelių atskirų valgių, patiekiamas vienoje lėkštėje.
Pavolioti	sutaisyti gaminam patiekalui apsauginį sluoksnį, kad būtų išsaugotas jo skonis ir sultingumas.
Pektinas	natūrali drebutiena, kurios daugiau ar mažiau turi įvairūs vaisiai ir uogos.
Pelėsinis sūris	sūris, nokstantis dėl pelėsių dauginimosi sūrio masėje ar paviršiuje.
Perlinės kruopos	išlukštentų šlifuoatų miežių nesmulkintos kruopos.
Petražolės	lapinė petražolė, prieskoninė petražolė su garbanotais arba lygiais lapais.
Pietūs	keleto patiekalų pagrindinis valgymas pusiaudienyje, kai kuriose šalyse – pavakary ar vakare. Dar kompleksiniai pietūs.
Pievagrybis	trašių pievų ir miškų (taip pat ir auginamas) grybas balta mėsinga kepurėle.
Pirminis paruošimas	žaliavų valymas, plovimas.
Pistacijos	maži riešutai su plona ir traškia odele. Auginami Viduržiemio jūros regione.
Pyragaitis	smulkus miltinės konditerijos gaminy.
Pyragas	iš Anglijos kilęs patiekalas. Gardus mėsos, žuvies, daržovių arba vaisių kepinys.
Pyragėliai	nacionalinis suomių ir rusų patiekalas, kepinys iš mielių, sluoksniuotos arba pyrago tešlos, įdaryti mėsa, žuvimi, kiaušiniiais, ryžiais arba daržovėmis.

Plikinys	pusgaminis, gaunamas užplikius miltus karštu vandeniu arba pašildžius vandens ir miltų mišinį garais ar elektrokontaktiniu būdu, iš dalies kleisterizuojant krakmolą.
Plikyta tešla	konditerinė tešla, ruošiama užplikant miltus ir cukrų (arba be cukraus) verdančiu skysčiu su jame ištirpintais riebalais, po to atvėsintą masę sumaišant su kiaušiniais ir kitomis receptūroje numatytomis žaliavomis.
Plokštainis	formoje keptas plokščias miltinės konditerijos kepinys iš plotus, turinčius tikslinę paskirtį.
Porcija / vienetinis pusgaminis	skirtas gaminti vienam asmeniui.
Praline	riešutinė masė gaminama iš smulkiai trintų skrudintų riešutų, cukraus, pramoga ar atrakcija.
Prancūziškas aptarnavimas	maisto patiekimo būdas, kai padavėjas serviravimo vežimėliu iš virtuvės veža patiekalus į salę ir deda juos klientams į lėkštes prie stalo, ne virtuvėje.
Prekė	gaminys, skirtas parduoti vartotojams.
Priedai	su tam tikru patiekalu patiekiami kiti produktai, pvz., bulvės, ryžiai, makaronai ir pan.
Prieskonių koncentratai / prieskonių ekstraktai	gaunami iš prieskonių ekstraktų ir mikstūrų, pridedant nešiklių funkcijas atliekančių medžiagų, kaip antai krakmolo, druskos, gliukozės arba laktozės, išdžiovinti ar koncentruoti, vandens, etanolio pagrindu pagaminti ar mikroinkapsuliuoti skysti, pastos ar miltelių pavidalo intensyvaus skonio pagardai. Jie laikomi vakuuminiuose, steriliuose induose, juos lengva pamatuoti.
Pudingas	karštas, saldus patiekalas verdamas garuose arba kepamas.
Pusgaminis	apdorotas produktas, bet dar netinkamas valgyti, todėl reikalingas galutinai pagaminti.
Putėsiai	šaldytas desertas su lengva orine tekstūra, susidedantis daugiausiai iš plakto pieno, kiaušinių ir cukraus mišinio.

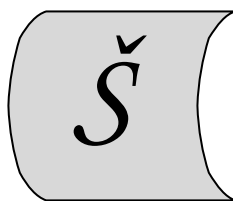


Rafinadas	rafinuotas cukrus.
Rafinavimas	priemaišų šalinimas.
Ragu	troškiny, senovinis patiekalas, gaminamas iš kubeliais supjaustytos mėsos, paukštienos arba žuvies, sumaišytos su padažu, daržovėmis ir prieskoniais.
Raumuo	skerdenos dalis iš audinių, liesa mėsa.
Receptūra	mišinio ar valgio gaminimo taisyklių visuma.
Regeneruoti	atstatyti buvusį būvį, atnaujinti, atkurti savybes.
Restoranas	viešojo maitinimo įstaiga, turinti didelę maisto, gėrimų pasiūlą bei aukštos klasės aptarnavimą ir nustatytas taisykles atitinkantį serviravimą.
Restorano administratorius	asmuo, pasitinkantis restorano lankytojus ir palydintis juos prie staliuko salėje, taip pat priimantis išankstinius užsakymus.
Rezervavimas	užsakymas tam tikram laikotarpiui.
Riebalai	vandenyje netirpstanti medžiaga, esanti gyvūnų ir augalų audiniuose. riebalų, pieno ir įvairių priedų.
Rizikos veiksniai	biologiniai, cheminiai ar fizikiniai veiksniai, kurie gali būti maisto nesaugumo jį vartojant priežastimi (pvz. mikroorganizmai, ploviklio likučiai, stiklo šukės).
Rokforo sūris	iš avies pieno gaminamas prancūziškas, labai senas tradicijas turintis desertinis žalias pelėsinis sūris.
Rozmarinai	prieskoninės žolės iš Viduržemio jūros regiono. Lapai ir spygliai yra labai aromatingi.
Rudasis cukrus	ne visai išgrynintas cukranendrių cukrus.
Ruginiai miltai	gaunami smulkinant rugius ir iš dalies pašalinant sėlenas ir gemalus.

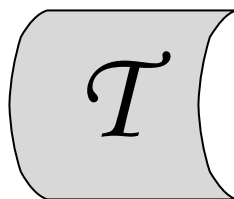


Sacharinas	labai saldi medžiaga, vartojama vietoj cukraus.
Salamandre	virtuvės prietaisas, skirtas patiekalams apkepti ir skrudinti.
Sausainis	smulkus mažo drėgnio miltinės konditerijos kepinys iš konditerinės tešlos, susidedančios iš miltų, cukraus, riebalų ir kitų žaliavų, kildintos mechaniškai, mielėmis arba kitomis kildinimo medžiagomis.
Savitarna	kai klientai patys apsitarnauja maistu ir gėrimais.
Sijoti	atskirti pagal dydį (miltus).
Sijotų miltų pyragas	duona iš sijotų ruginių miltų.
Sirupas	saldus skystis, pagamintas kaitinant cukrų su vandeniu. Sirupas naudojamas įvairiai, priklausomai nuo cukraus santykio su vandeniu ir kaitinimo temperatūros.
Skerdena	paskerstas ir išskrostas visas gyvulys ar paukštis.
Skrudinti	kepti be riebalų, kepti ant grotelių ir pan.
Sluoksniuota tešla	konditerinė tešla, kuri buvo atšaldyta, po to daug kartų kočiojama, sluoksniuojant sviestu ar kitais riebalais.
Smulkintos maistinės sėlenos	perdirbant grūdus gaunamas antrinis produktas, sudarytas dažniausiai iš smulkintų luobelių ir aleurono sluoksnio, atitinkantis maisto produktams keliamus reikalavimus ir naudojamas kaip kepinų priedas skaidulinėms medžiagomis papildyti.
Smulkintuvas	smulkinamoji, pjaustomoji mašina ar jos detalė.
Smulkios grikių kruopos	lukštenant grikius gaunami skaldyti branduoliai.
Sorbetas	suplaktas iš vaisių minkštimo, cukraus, vaisių sulčių, šampano ar vyno atšaldytas mišinys, kuriame nėra riebalų.
Speltų miltai	produktas, gaunamas smulkiai sumalus speltų grūdus ir iš dalies pašalinus gemalus ir sėlenas arba visai nepašalinus sėlenų.

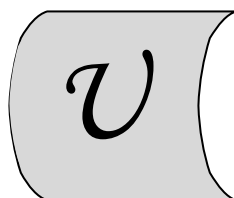
Stalo reikmenys	lėkštės, peiliai, šakutės, taurės.
Stambiagabalinis pusgaminis	stambus žaliavos gabalas.
Suflė	pūsti pyragai iš standžiai išplaktų kiaušinių baltymų, pridėjus įvairių produktų.
Sultinys	mėsos ar daržovių nuoviras.
Suskilę kiaušiniai	lukštas pažeistas, bet nesutrūpėjęs, o polukštinė plėvelė sveika.
Sveikas maistas	lengvas, nekaloringas sveikatą gerinantis maistas.
Svetingumas	organizuojama įmonės veikla taip, kad būtų patenkinti svečių norai, pageidavimai ir pateisinami lūkesčiai.



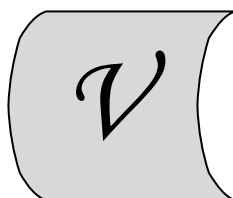
Šakniavaisiai	bendras daržovių, kurių vertingiausia dalis yra po žeme, pavadinimas, pvz., burokėliai, morkos, pastarnokai, saliero šaknis, griežčiai.
Šakotis	tuščiavidurį medžio kamieną su nupjautomis įvairaus ilgio šakomis simbolizuojantis konditerinis gaminys.
Šalavijai	prieskoninė žolelė su pūkuotais, šiek tiek pilkšvai žalsvais, labai aromatingais lapais.
Šaltasis patiekalas ar užkandis	patiekiamas prieš pagrindinį patiekalą.
Šerbetas	atšaldytas desertas iš pieno, cukraus, kiaušinio baltymų ir želatinos.
Šiupininė košė	stambiagrūdė košė iš įvairių rūšių grūdų, sėklų ir džiovintu vaisių.
Šlakstyti	šlakstyti kepamą mėsą arba žuvį „mėsos sultimis“.
Šokoladas	produktas, pagamintas iš kakavos produktų ir cukraus, turintis ne mažiau kaip 35 % sausųjų kakavos medžiagų.
Šutinimas	produkto kaitinimas savo sultyse arba sultinyje, vandenyje.



Tabasko padažas	aštrus prieskoninis padažas, kurio lašais pagardinami padažai ir mėsos bei žuvies patiekalai.
Technologija	gamybinių procesų atlikimo būdų ir priemonių visuma.
Technologinė įranga	gamybiniam ar technologiniam procesui skirti visi įrankiai, įrengimai, prietaisai ir kitos priemonės.
Terminis apdorojimas	žaliavos kaitinimas, naudojant virimą, kepimą, troškinimą, šutinimą arba virimą garuose.
Tešla	pagal atitinkamą technologiją ir receptūrą iš miltų, vandens, mielių mišinio paruošta konsistencija.
Tešlos kilimas	akytos struktūros susidarymas rūgstant.
Tiršta tyrė	perkošta vaisių tyrė, kuri sutirštinta cukrumi ir kurioje suderinta saldumas ir nedidelis citrusinių vaisių sulčių kiekis.
Tortas	miltinės konditerijos gaminys, gaminamas iš įvairių rūšių keptų konditerijos ir apdailos pusgaminių arba be keptų pusgaminių, išsiskiriantis patrauklia išvaizda ir papuoštu paviršiumi.
Tradicija	istoriškai susiklosčiusių ir įsitvirtinusių kultūros formų (papročių, vaizdinių, simbolių, idėjų) perdavimas iš kartos į kartą.
Trapi tešla	konditerinė tešla, kurios sudėtyje yra daug cukraus, riebalų ir kiaušinių, suteikiančių jai plastiškumo, o kepiniams – trapumo. Šios tešlos maišymo trukmė paprastai yra trumpa.
Traškutis	įvairių formų trapus smulkus kepinys, kurio drėgnis ne didesnis kaip 13 proc. Gali būti su įvairiais priedais.
Troškinimas	šiluminis produktų apdorojimo būdas, kai produktas pirmiausiai apkepinamas, o po to verdamas mažame skysčio kiekyje.
Trumai	ypatingos rūšies grybai, dažnai vartojami kaip papuošimas. Trumai būna šviesus arba tamsūs ir pilkšvai raudoni.
Turron	populiarus ispanų kalėdinis saldumynas, ispaniškas nugos variantas.

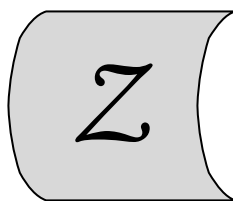


Utilizuoti	rūšiuoti maistines atliekas bei šiukšles ir išmesti į specialius konteinerius.
Užkandėlė	mažos, karšto ar šalto, apetitą žadinančio maisto porcijos, kurias galima valgyti laikant vienoje vietoje.
Užkandžiai	patiekalai, valgomi prieš pagrindinį valgymą.

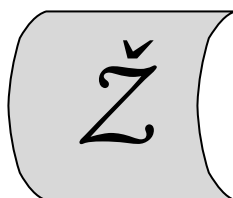


Vaflių lakštas	plonas sausas raštuotas smulkiai akytas miltinės konditerijos kepinys, skirtas vafliams, vafliniams tortams, pyragaičiams ir cukrinės konditerijos gaminiams gaminti.
Vaisių minkštimas	valgomoji vaisiaus dalis su žievele, odele, sėklomis, kauliukais arba be jų, kuri gali būti supjaustyta arba susmulkinta, bet nesutrinta į tyrę.
Vaisių sultys	galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gautas iš sveikų, prinokusių, šviežių arba atšaldytų, vienos ar daugiau sumaišytų rūšių vaisių, turintis spalvą, kvapą ir skonį, būdingą sultims tų vaisių, iš kurių jis pagamintas.
Vaisių tyrė	sutrinta į tyrę valgomoji vaisiaus dalis be živelės, odelės, sėklų, kauliukų ir kitų atliekų.
Vakuumas	tuštuma, gauta pašalinus orą.
Valgio gamavimo priemonės	virtuvės reikmenys, skirtos valgiui gaminti.
Valgomieji ledai	sušaldytas desertas daromas iš pasaldintos grietinėlės, patirštinant kiaušiniiais ar želatina, pagardinant prieskoniais ir išplakant iki vientisos konsistencijos.
Vandens vonelė	1) kai kurių subtilių patiekalų virimo būdas. Į ne visiškai pripildytą puodą arba skardą su verdančiu vandeniu įstatoma formelė (formelės) su faršu, patiekalais iš kiaušinių, pyragų ir pan. ir tam tikrą laiką kepama uždengtame puode arba orkaitėje; 2) subtilių padažų, sriubų ir pan. šildymo, prieš patiekiant į stalą, būdas.
Vanilė	vanilės stiebelis. Indonezijoje ir Indijos vandenyno salose auginamų orchidėjų sėklalizdis. Sėklalizdžiai yra specialiai preparuojami, kad nuo labiau pasireikštų aromatingas skonis ir kvapas.
Vanilinis cukrus	smulkiai tarkuotų vanilės stiebelių ir smulkaus cukraus mišinys.
Vėžiagyvis	žiaunomis kvėpuojantis nariuotakojis.
Viešasis maitinimas	veikla, apimanti maisto gamybą, pardavimą ir jo tiekimą.

Viešojo maitinimo paslauga	maitinimo įmonėse teikiamos paslaugos.
Virimas	produkto kaitinimas įvairiuose skysčiuose: vandenyje, sultyse, sultinyje, daržovių arba vaisių nuovire.
Virti ant silpnos ugnies	pakaitinti maisto produktus skystyje beveik ties virimo temperatūros riba.
Virtuvė	patalpa, kurioje ruošiamas, gaminamas ar tiekiamas valgis.
Vyniotinis	keliais sluoksniais suvyniotas miltinės konditerijos kepinys su kremu ar kitokiu įdaru.
Vyno actas	švelnus actas, pagamintas iš raudono, balto, obuolių arba desertinio vyno.
VMVT	Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
Vorčesterio padažas	„Worcestershire“ padažo pavadinimo sutrumpinimas. Aštrus angliškas padažas.



Zefyras | plakto kiaušinio baltymo su sirupu kepinys.



Žagarėlis	gruždingas kepinys, gaminamas figūriniais įrankiais.
Žaliava	toliau apdoroti skirti maisto produktai.
Želatina	tirštinamoji medžiaga, kuri priverčia skysčius sustingti į drebučius. Galima lapelių ir miltelių pavidalu.
Želė	mišinys, pagamintas iš cukrų ir vienos arba kelių rūšių vaisių sulčių ir / ar vandeninių ekstraktų.
Ženklimas	vartotojui skirtos spausdintinės, rašytinės ar grafinės informacijos apie prekę pateikimas ant prekės ir (ar) jos pakuotės.
Ženklavimo rekvizitai	prekės ženklimą reglamentuojančiuose teisės aktuose nustatyta vartotojui skirta informacija, kurią reikalaujama pateikti ženklinant prekes.
Žievė	citrusinių vaisių žievelės spalvotas viršutinės dalies sluoksnis.
Žuvis	natūraliuose ar dirbtiniuose vandens telkiniuose užaugintos ir skirtos maistui.