

Name: _____ Date: _____ Period: _____

Culinary Terms 1

combine
preheat
spatula
gallon
ounces
soften
pound
grate
cream
knead
whisk
quart
mince
broil
chill
blend
spoon
Knife
time
core
pint
zest
stir
melt
dice
fold
boil
cube
chop
beat
bake
fork
pan
pot
cup
mix



V	Q	J	H	W	Z	X	S	T	R	Y	A	V	C	O	R	E	C	J	T	U	M	Z	W
Y	X	D	O	K	L	Z	P	F	I	T	C	Z	Y	E	U	S	V	A	D	C	Z	Q	L
M	T	R	A	O	L	N	O	A	N	S	C	P	R	E	H	E	A	T	K	B	O	I	M
B	E	I	D	U	I	Y	U	Y	W	C	O	C	O	S	V	J	A	S	N	B	O	B	W
M	V	N	I	K	H	I	N	T	P	C	P	F	W	I	E	T	K	O	E	R	C	R	Z
E	H	X	C	N	C	F	D	S	O	V	P	H	T	Q	U	M	I	J	B	J	F	N	I
L	P	Q	E	W	P	X	O	D	H	P	I	X	Y	E	L	E	O	G	S	T	I	R	
T	B	M	O	M	R	O	T	Z	C	S	V	U	H	P	N	A	N	N	P	F	O	S	U
N	G	B	I	P	M	Z	T	M	K	U	C	W	D	T	U	L	A	M	F	Y	U	A	D
U	Q	Q	Q	U	A	R	T	S	G	A	W	G	I	B	S	P	Z	E	U	A	N	O	J
E	Y	G	A	O	L	T	C	X	A	E	L	L	W	R	P	E	R	D	K	T	K	F	L
J	H	Q	T	J	C	T	F	C	L	Z	T	U	M	B	B	P	Z	G	O	A	D	O	P
C	E	N	I	B	M	O	C	P	L	W	P	A	T	W	Y	R	G	K	T	A	B	L	S
L	K	F	M	C	C	E	K	V	O	P	M	Z	A	A	U	D	N	R	E	C	O	D	E
R	I	V	E	R	L	O	R	Y	N	A	B	L	Y	M	P	A	Q	N	P	U	J	N	C
B	D	F	H	X	M	Y	O	I	I	M	T	S	I	G	E	S	K	B	E	A	T	N	Q
E	C	N	I	M	G	B	E	W	G	O	W	Y	H	H	O	S	P	O	O	N	P	M	V
K	E	U	X	F	O	K	K	Z	J	N	U	R	Y	P	E	E	V	U	W	W	I	W	P
T	S	H	W	I	O	B	G	R	A	T	E	N	B	E	F	E	N	Z	M	I	X	A	P
N	E	M	L	L	T	R	Q	G	M	S	R	G	C	I	K	I	L	A	Z	B	N	U	K
I	B	T	A	O	S	G	K	K	G	P	J	Z	N	E	S	G	D	S	C	S	Z	P	H
P	U	O	Q	E	R	G	C	D	R	E	J	K	L	T	S	C	X	C	R	B	T	I	G
C	C	Q	Y	I	R	B	A	H	B	L	E	N	D	L	D	L	P	O	K	G	M	J	K
Q	K	G	W	O	D	C	C	U	P	E	Z	X	Z	R	E	Y	M	M	N	C	G	B	F