

ENGLISH FOR HOTEL

KITCHEN EQUIPMENTS

Meat Mincer มีท มินซ์เซอร์



Minced beef

มันซ บัฟ



Bolognese sauce โบโลเนส ซอซ



Cook butter and onion in the flying sauce pan

Cook butter and onion in the sauce pan

คั่ว บัทเทอร์ แอน ออเนี่ยน อีน เดอะ ซ้อสแพน



Use moderate heat, stirring occasionally, until softened, about 5 minutes.

ยู่ส โมเดอเรท ฮีท - สเตอวริง ออคเคชันนารี อันทิว ฮีอฟเท็น -
อะเบ้า ไฟฟ มินิท



Add minced beef, cook over high heat, stirring until

แฉัด มินซ์ บีฟ - คู้ค โอเวอร์ไฮ ฮีท - สเตอร์ริง อันทิว

meat is no longer pink, about 6 minutes.

มีท อีส โน ลองเกอร์ พิงค์ - อะแบ๊าท์ ซิกส มินิทซ



Add chopped peeled tomatoes and

แอ็ด ซ้อพ พิว โทเมโท แอน

tomato puree into the sauce pan.

โทเมโท เพียวเว่ อินทู่ อะะ ซ้อส แพน



Add salt, black pepper, garlic, bay leaves,
แฉ็ด ซ็อล - แบล็ค เพ็พเพอร์ - กาลิค - เบย์ลีฟส
mixed herbs and red wine into the sauce pan.
มิกซ์ เอ็บส แอน เว็ด ไวน์ อึนทู เดอะ ซ็อลส แพน



Gently simmer, covered, until sauce is

เจ็นทรี ซิมเมอร์ — คัฟเวอร์ด์ — อันทิว ซ้อส อีส

thickened.

ติกค์เค็น



Spaghetti Al Dente สปาเก็ตตี้ อัล เดนเต้

Boil water on the stove, add salt and olive oil.

บอยล์ วอเตอร์ ออน เดอะ สโรว์ - แอ็ด ซ็อล แอน โอลีฟ ออย

Add spaghetti when the water is boiled.

แอ็ด สปาเก็ตตี้ ฮเว็น เดอะ วอเตอร์ อีส บอยล์ด



www.shutterstock.com · 413989153



www.shutterstock.com · 55181458



Spaghetti Al Dente is half cooked spaghetti.

สปาเก็ตตี้ อัล เดนเต้ อีส ฮีฟ คู้ค สปาเก็ตตี้

Check that spaghetti is al dente

เช็ค แด้ด สปาเก็ตตี้ อีส อัล เดนเต้

Pour it out on the sifter.

พั่วร์ อีท เอ้าท์ ออน เดอะ ซีฟเฟออร์

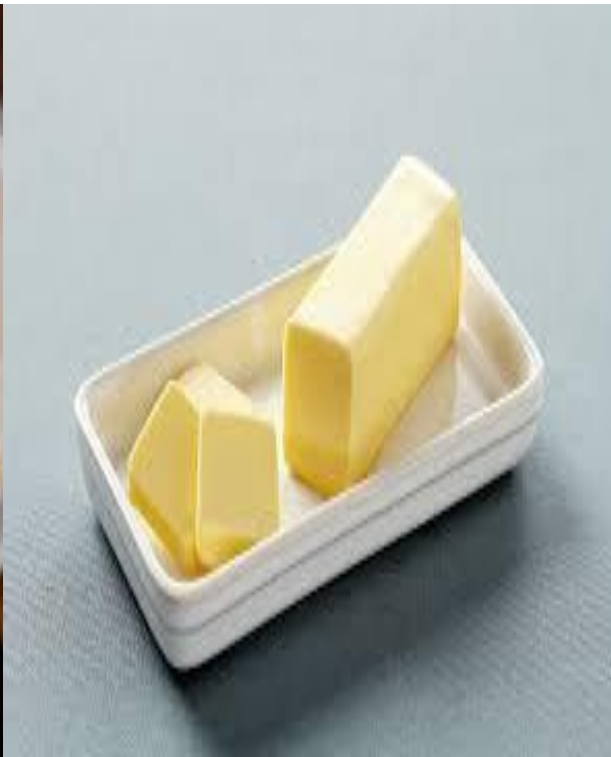
Rinse with cold water.

รึนส์ วิทท ไคว วอเทออร์



Add butter and olive oil on the spaghetti.

แฉ็ด บั้ทเทอร์ แอน โอลีฟ ออย ออน เดอะ
สพากเก็ตตี้



Put spaghetti on the plate, add

พุด สปาเก็ตตี้ ออน เดอะ เพลท — แอ็ด

bolonese sauce, add cheese.

โบโลเนส ซอส — แอ็ด ชีส



Meat Slicer

มีท สไลซ์เซอร์



Sliced ham

สไลซ์ แฮม



Can Opener

แคน โอเพินเนอร์



Vegetable Cutter เวจีทเทเบิล คัตเตอร์



Food Processor ฟู้ด โพรเซสเซอร์



PIZZA ROLLER

พิซซ่า โรลเลอร์



CONVEYOR PIZZA OVEN คอนเวเยอร์ พิซซ่า โอเวน



Baking essentials เบคกิ้ง อะเซซรี่เซี่ยลส

HOLIDAY
BAKING
essentials



DECK OVEN

เตี๊ยม โอเว็น

DBK
Dream Space Baku

3-deck 6-tray electric bakery oven



OEM&ODM

Deck Oven



1 Layer 1 Tray YXD-F88A

1 Layer 2 Trays YXD-F32A

1 Layer 2 Trays YXD-F12A

YXD-F10A

YXD-F12A

OVEN THERMOMETER โอเวน เทอร์โมมิเตอร์



MIXER

มิกซเซอร์



OVEN THERMOMETER



HAND MIXER แแฮนด์ มิกซเซอร์



FOOD SCALE

พีด สเกล



SILICONE BAKING MATS ซิลิโคน เบ้คกิ้ง แมทส



Kneading dough นวดแป้ง โดว



COOKIE SCOOPS คุกกี้ สcoop



SIFTER



๓ ซีฟเฟอร์

COOLING RACKS कुल्लिंग แร็คส



ROLLING PIN

โรลลิ่ง พิน



BAKING PANS

เบ้คกิ้ง แพนส



Bread pans

เบร็ด แพนส



WHISK

๓
วิสก



Whipped cream วิป ครีม



MEASURING CUPS

เมเชอริง คัพส



MEASURING SPOONS เมเชอร์ริง สປูนส



HOLIDAY
BAKING
essentials



Baking essentials เบคกิ้ง อะเซซรี่เซี่ยลส

HOLIDAY
BAKING
essentials



DBK
Dream Space Baku

3-deck 6-tray electric bakery oven



OEM&ODM



Deck Oven



1 Layer 1 Tray
YXD-FB45



1 Layer 2 Trays
YXD-F32A



1 Layer 2 Trays YXD-F12A



YXD-F10A



YXD-F112A

DECK OVEN

เตี๊ยม โอเว็น

DBK
Dream Space Baku

3-deck 6-tray electric bakery oven



OEM&ODM

Deck Oven



1 Layer 1 Tray YXD-F88A

1 Layer 2 Trays YXD-F32A

1 Layer 2 Trays YXD-F12A

YXD-F10A

1 Layer 2 Trays YXD-F112A



OVEN THERMOMETER โอเวน เทอร์โมมิเตอร์





OVEN THERMOMETER



MIXER

มิกซเซอร์



OVEN THERMOMETER





HAND MIXER แแฮนด์ มิกซเซอร์





FOOD SCALE

ฟีด สเกล





SILICONE BAKING MATS ซิลิโคน เบ้คกิ้ง แมทส





Kneading dough นวดแป้ง โดว





COOKIE SCOOPS คุกกี้ สcoop





SIFTER



ชีฟเฟอร์





COOLING RACKS

คุกกี้ แร้คส





ROLLING PIN

โรลลิ่ง พิน





BAKING PANS

เบ้คกิ้ง แพนส





Bread pans

เบร็ด แพนส





WHISK

๓
วิสก





Whipped cream วิป ครีม





MEASURING CUPS

เมเชอริง คัพส





MEASURING SPOONS เมเชอร์ริง สປูนส

