



PHILIPPINE
NORMAL
UNIVERSITY



Graduate Dissertations

CGSTER

February 2015

Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa Kursong Hotel and Restaurant Management (HRM)

Mary Ann C. Escoto

Philippine Normal University

Follow this and additional works at
pnu-onlinecommons.org/omp/index.php



Online Commons Citation

Escoto, M.A.C., De Lara, G., Liwanag, L. (2015)
Debelopment at balidasyon ng teknikal na glosaryo sa kursong hotel and restaurant
management (HRM)
(Dissertation, Philippine Normal University)
Retrieved from pnu-onlinecommons.org/omp/index.php/pnu-oc/catalog/book/303

**Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa Kursong
*Hotel and Restaurant Management (HRM)***

Isang Disertasyon na Iniharap sa Kaguruan
ng Pamantasang Normal ng Pilipinas
Maynila

Bilang Bahagi ng Pagtupad
sa Pangngailangan ng Kursong
Ph.D - Filipino

Mary Ann Carreon – Escoto

Pebrero 27, 2015

TALAAN NG NILALAMAN

	PAHINA
Pamagat na Pahina	1
Talaan ng Nilalaman	2
Dahon ng Pagsang-ayon	5
Abstrak	6
Pasasalamat	12
Kabanata 1 Ang Suliranin at Kaligiran ng Pag-aaral	15
Panimula	15
Teoretikal na Batayan	23
Dayagram 1 Balangkas ng Pag-aaral	25
Dayagram 2 Paradaym ng Pag-aaral	26
Paglalahad ng Layunin ng Pag-aaral	27
Kahalagahan ng Pag-aaral	27
Saklaw at Delimitasyon ng Pag-aaral	29
Depinisyon ng mga Termino	30
Mga Daglat	31
Kabanata 2 Mga Kaugnay na Pag-aaral at Literatura	32
Mga Kaugnay na Literatura	32
Mga Kaugnay na Pag-aaral	45
Kabanata 3 Pamamaraan ng Pag-aaral at Pagkuha ng Datos	50
Disenyo ng Pag-aaral	50

Mga Kalahok sa Pag-aaral	50
Mga Instrumento ng Pag-aaral	51
Istadistikang Ginamit	53
Mga Hakbang sa Pag-aaral	54
Kabanta 4 Presentasyon, Pagsusuri at Interpretasyon ng mga Datos	61
Suliranin 1	61
Suliranin 2	69
Suliranin 3	70
Suliranin 4	71
Kabanata 5 Buod, Kongklusyon at Rekomendasyon	73
Buod	73
Kongklusyon	74
Rekomendasyon	75
Talasangunian	76
MGA APENDIKS	
A-1 Liham Para sa Preliminaryong Sarbey (Eksperto)	79
A-2 Liham Para sa Preliminaryong Sarbey (Estudyante)	80
B Instrumento Para sa Preliminaryng Sarbey	81
C Resulta ng Preliminaryong Sarbey	105
D-1 Liham Para sa Balidasyon ng Salin (Eksperto)	130
D-2 Liham Para sa Balidasyon ng Salin (Estudyante)	131
E Resulta ng Balidasyon ng Salin	132

F	Teknikal na Glosaryo sa Kursong HRM	167
G	<i>Curriculum Vitae</i>	168

TALAAN NG MGA DAYAGAM

1	Dayagram ng Pag-aaral	25
2	Paradaym ng Pag-aaral	26

TALAAN NG TALAHAANAYAN

	Talahanayan 1 <i>Computed Mean Ratings</i>	52
	Talahanayan 2 <i>Pearson r Values</i>	54
	Talahanayan 3 Kabuuang Entri ng Teknikal na Glosaryo	56
	Talahanayan 4 Kabuuang Nakalap na Entri	64
	Talahanayan 5 Kabuuang Entri Matapos Masuri ng Tagapayo	65
	Talahanayan 6 Kabuuang Entri Matapos ang Preliminaryong Sarbey	67
	Talahanayan 7 Resulta ng Balidasyon ng Salin	70

DAHON NG PAGSANG-AYON

Bilang pagtugon sa mga pangangailangan para sa degrading **DOKTOR NG PILOSOPIYA SA FILIPINO** na may pamagat na “Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa Kursong Hotel and Restaurant Management (HRM)” na inihanda at isinumite ni **MARY ANN CARREON-ESCOTO** na iminumungkahi para sa pampinal na pasalitang dipensa.

LYDIA LIWANAG, Ph.D.
Tagapayo

GLENDA DE LARA, Ph.D.
Tagapayo

Kinilala ng komite bilang pagtugon sa mga pangangailangan para sa degrading **DOKTOR NG PILOSOPIYA SA FILIPINO.**

ARSENIA EMPERADO, Ph.D.
Tagapangulo

MILA ARIAS, Ph.D.
Miyembro

LEONORA BASBAS, Ph.D.
Miyembro

Tinanggap at kinilala bilang bahagi ng pagtupad sa mga pangangailangan para sa degrading **DOKTOR NG PILOSOPIYA SA FILIPINO.**

PATROCINIO VILLAFUERTE, MA
Tagapangulo, Departamento ng Filipino

Petsa: _____

MILA ARIAS, Ph.D.
Dekana, Kolehiyo ng mga Wika, Lingguwistika at Literatura

ABSTRAK

Pamagat ng Disertasyon: Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo
sa Kursong *Hotel and Restaurant Management* (HRM)

Pangalan: Mary Ann Carreon-Escoto

Paaralan: Pamantasang Normal ng Pilipinas

Degri: Doktor ng Pilosopiya sa Filipino

A. Mga Layunin:

Pangkalahatan: Pangkalahatang layunin ng pag-aaral na ito ang magdebelop
ng isang teknikal na glosaryo para sa kursong *Hotel and
Restaurant Management (HRM)*.

B. Mga Tiyak na Layunin

Nilalayon din ng pag-aaral na:

1. Mapili ang mga termino mula sa kursong *Hotel and Restaurant Management*
at makalap ang kahulugan ng mga teknikal na termino sa HRM;
2. Maisalin ang kahulugan ng mga termino;
3. Maipabalideyt ang kaangkupan ng pagkakasalin ng mga kahulugan ng mga
termino ayon sa *acceptability* ng salin; at
4. Maiwasto ang glosaryo ayon sa resulta ng balidasyon (*acceptability*).

B. Metodolohiya

Ang pamamaraang palarawan ang ginamit sa pag-aaral na ito dahil ito ang nakatulong upang tugunan ang pangunahing layunin ng pag-aaral na ito, ang makadebelop ng teknikal na glosaryo sa kursong HRM. Ayon kay Travers (1985) ang pamamaraang palarawan ay naglalayong makalikom ng mga impormasyon kaugnay sa umiiral na kalagayan at pagsisiyasat ng mga sanhi ng mga umiiral na penomena. Samantala, sinabi naman nina Fraenkel at Wallen (2004), palarawan ang pag-aaral kung inilalarawan nito ang kasalukuyang kalagayan na hindi sinusuri ang relasyon ng mga baryabol.

Isinagawa ang preliminaryong sarbey sa limang pamantasan sa Maynila. Kinabibilangan ito ng City College of Manila, Manila Doctors College, St. Jude College at De La Salle University-Dasmariñas.

Ang mga propesor ng HRM sa binanggit na apat na pamantasan ang naging mga kalahok ng pag-aaral para sa preliminaryong sarbey.

Sa bahagi naman ng balidasyon ng teknikal na glosaryo, tatlong seksyon ng mga mag-aaral na kumukuha ng kursong HRM at pitong propesor o eksperto mula sa at iba't ibang pamantasan ang naging balideytor ng teknikal na glosaryo. Nagmula ang mga eksperto sa tatlong larangan; dalawa mula sa larangan ng leksikograpi, dalawa sa larangan ng HRM at tatlo mula sa larangan ng pagsasaling-wika.

Pinili ang mga kalahok para sa preliminaryong sarbey at balideytor gamit ang *convenience sampling* at *purposive sampling*. Ang *convenience sampling* ay grupo ng indibidwal na magagamit para sa pag-aaral (Faenkel and Wallen, 2004). Samantala

ang *purposive sampling* ay isang *nonrandom sample* na pinili dahil sa dati nang kaalaman tungkol sa kalahok o dahil taglay nila ang kinakailangang impormasyon.

Naghanda ng preliminaryong sarbey ang mananaliksik na naglalaman ng mga teknikal na terminong ginagamit sa HRM. Pinasagutan ito sa mga respondent upang matiyak kung ang termino ay nararapat na maging bahagi ng binubuong teknikal na glosaryo.

Ang preliminaryong sarbey na ito ay sariling gawang tseklist ng mananaliksik na naglalaman ng mga termino sa HRM mula sa iba't ibang aklat, diksyunaryo at babasahin na ginagamit sa kursong ito.

Ipinamahagi at pinasagutan ito sa mga respondent gamit ang *Frequency of Use Rating Scale*:

3 – Pinakamadalas Gamiting Termino

2 – Madalas Gamiting Termino

1 – Hindi Madalas gamiting Termino

Ang ginamit na istadistika ay ang *inter-rater agreement* sa pamamagitan ng *internal consistency method* partikular na ang *item-total correlation* gamit ang *highest score vs. Mean score*.

Ang *inter-rater agreement* ay ang antas ng pagkakaroon ng pakakaiba o pagkakasundo sa mga balideytor. Nagbibigay ito ng puntos (score) kung gaano nagkakapareho o nagkakasundo sa pagbibigay ng *rating* ang mga balideytor.

C. Mga Hakbang sa Pag-aaral

Sa pagsasakatuparan ng mga layunin ng pag-aaral, narito ang mga hakbang na isinagawa ng mananaliksik:

Paghahanda, binubuo ito ng pangangalap ng materyales at pangangalap at seleksyon ng mga entri ng glosaryo.

Aktwal na pagsasalin, nahahati ito sa tatlong hakbang ang; panghihiram ng termino, pagtuklas sa kahulugan ng bawat entri at pagsasalin sa kahulugan ng bawat entri.

Rebisyon, sa ilalim nito tatalakayin kung paano isinaayos ang mga termino sa glosaryo at ang resulta ng balidasyon at ebalwasyong isinagawa ng mga eksperto sa leksikograpiya, pagsasaling-wika at mga estudyanteng kumukuha ng kursong HRM.

D. Mga Konklusyon

Batay sa nakalap na impormasyon at resulta ng pananaliksik, narito ang mga kongklusyon ng pag-aaral:

1. Napatunayang magagamit ang wikang Filipino sa pagtalakay sa mga paksa sa HRM upang mas lalong maunawaan ng mga mag-aaral ang kanilang mga liksyong pinag-aaralan.
2. Ang pagsasalin sa Filipino ng kahulugan ng mga termino sa HRM na nasa Ingles ay isang malaking hakbang tungo sa intelektwalisasyon ng Filipino sa larangan ng

HRM. Ang pag-aaral na ito ang isa lamang sa mga daan sa paggamit ng wikang Filipino sa larangan ng HRM.

3. Sa pagsasalin mahalagang unawaing mabuti ang mensaheng nais iparating ng pahayag upang lubusang maisalin nang wasto o malapit sa tunguhing wika ang isinasaling teksto kaya naman mabisang gamitin ang teorya nina Larson at Nida sa pagsasalin na nakabatay sa kahulugan.

4. Ang pagbuo ng glosaryo at pagsasalin ay napakahirap na gawain dahil nangangailangan ito ng tulong ng iba't ibang eksperto, paghahanap nang tamang salin at maging ang pagpili sa mga termino ay naging isa sa mga suliranin ng mananaliksik.

5. Mahalagang papel ang ginampanan ng mga target na gagamit ng glosaryo, ang mga estudyanteng kumukuha ng kursong HRM. Sa pagsasangkot sa kanila sa pag-aaral nalaman ng mananaliksik kung naunawaan nila at tinatanggap ang salin ayon sa gamit sa disiplina ng HRM.

E. Rekomendasyon

Inirerekomenda ng mananaliksik ang sumusunod:

1. Paunlarin pa at mas lalo pang linangin ang wikang Filipino sa pamamagitan ng paggamit nito sa iba't ibang larangan.
2. Magsagawa pa ng iba pang glosaryo na magpopokus sa iba pang larangan bukod sa HRM.
3. Palawakin pa ang pagsasagawa ng glosaryo sa pamamagitan ng pagbibigay ng halimbawa, kasaysayan ng termino, kasingkahulugan at iba pa.

4. Magsalin pa ng mga babasahin sa HRM upang matugunan ang *functional literacy* na isa sa mga layunin ng edukasyon sa kasalukuyan.
5. Magsaliksik pa ng iba pang rehiyonal na lutuin sa Pilipinas upang maipalaganap ito sa buong bansa bilang bahagi na rin ng pagpapayaman sa mga rehiyunal na wika.
6. Patuloy na manghiram ng mga termino sa iba pang intelektwalisadong wika (gaya ng ginagawa ng wikang Ingles) upang mas lalo pang mapaunlad nito ang wikang Filipino.
7. Maipalathala ang teknikal na glosaryo sa kursong HRM.
8. Mas mapapayaman ang wikang Filipino kung sa mga gagawing glosaryo ay maglalagay ng bahagi para sa mga rehiyonal na termino sa bansa.

PASASALAMAT

Buong puso at walang hanggang pasasalamat sa sumusunod na indibidwal na humubog at nagmalasakit sa mananaliksik:

Dr. Lydia Liwanag, ang tagapayo ng mananaliksik sa kanyang buong pusong pag-unawa, pagtitiyaga at walang sawang pag-alalay sa akademikong pangangailangan ng mananaliksik.

Kay Dr. Glenda De Lara sa kanyang tiwala, isa rin sa mga tagapayo ng mananaliksik na palagiang nagbibigay ng lakas ng loob at gabay sa mananaliksik.

Sa mga panel na matiyagang sumuri at nagbigay ng kanilang positibo at makabuluhang mungkahi upang mas mapabuti pa ang kasalukuyang pag-aaral, kina Dr. Arsenia Emperado, Dr. Mila Arias at Dr. Leonora Basbas.

Kay Propesor Patrocinio Villafuerte, Puno ng Departamento ng Filipino ng Pamantasang Normal ng Pilipinas, maraming salamat sa pag-aasikaso sa mga pangangailangan ng mananaliksik upang maisakatuparan ang mga pasalitang presentasyon ng mananaliksik.

Sa mga naging propesor ng mananaliksik sa Kolehiyo ng mga Wika, Lingguwistika at Literatura, kina: Dr. Lydia Lalunio, Dr. Victoria Gugol, Dr. Paquito Badayos, Dr. Venancio Mendiola, Dr. Nilda Sunga, Dr. Arsenia Emperado, Dr. Guillermo Roman, at Dr. Aurora Batnag, maraming salamat sa matiyaga at kritikal na pagbibigay ng karagdagang impormasyon sa mananaliksik.

Sa mga balideytor ng pag-aaral na ito, kina Dr. Teresita Fortunato, Dr. Constantino Ballena, Dr. Henry Belardo, Dr. Aurora Batnag, Dr. Jose Arrogante at sa

mga guro at mag-aaral ng HRM ng DLSU-D, buong pusong pasasalamat sa inyong pagpapaunlak na maging balideytor ng pag-aaral na ito.

Gayun din kay Dr. Duad na nagsilbing *Statistician*, maraming salamat.

Sa mga mag-aaral ng *Hotel and Restaurant Management* sa ilalim ng pangangalaga ni Prop. Angelica Honor-Ballena at Prop. Roel Hayag ng Pamantasang De La Salle-Dasmariñas, maraming-maraming salamat sa pagbibigay ng oras para maisagawa ang balidasyon ng teknikal na glosaryo sa mga target na gagamit nito.

Sa mga kamag-aral sa antas doktorado ng mananaliksik, kina: Dr. Marga Carreon, Dr. Christian George Francisco, Dr. German Rosales at Prop. Jasmin Medellin, maraming salamat sa pagsuporta, tulong, inspirasyon at mahusay na samahan hanggang makamit ang degrading pandoktorado.

Sa mga kasamahan ng mananaliksik sa Kagawaran ng Filipino at Panitikan kina: Ven, Lyn, Mhai, Sir Joey, Jhelli, George, Sir Pil, Irene, Jaz, May, Eyen, Ma'am Myra, Dyeng, Peth, Sugar, , Ma'am Letty, James, Vangie, Ma'am Deng, Marky, Grace G., Precious, Sir Mar, Grace S. at VJ, maraming salamat.

Sa bumubuo ng administrasyon ng DLSU-D, kina Br. Gus Boquer, Pangulo; Dr. Olivia Legaspi, Pangalawang Tsanselor Pang-akademiko at Pananaliksik; Dr. Myrna Ramos, Pangalawang Tsanselor sa Misyon at Panlabas na Pakikipag-ugnayan, Dr. Epifania Anfone, Pangalawang Tsanselor Pampinansiya; Dr. Susan Mostajo, Puno ng HRMO gayun din sa kanyang mga kasamahan, Dr. Emmanuel Calairo, Dekano ng Kolehiyong kinabibilangan ng mananaliksik, gayundin kay Dr. Christian George Francisco, kawaksing Dekano; Prop. Jennifer Arroyo, Puno ng Kagawaran ng Filipino at

Panitikan; Sonia Gementiza at mga kasamahan sa Aklatang Emilio Aguinaldo, maraming salamat.

Sa aking mga magulang, G. Rodolfo Carreon at Gng. Hayda Sampole-Carreon sa kanilang suporta at pagmamahal.

Sa aking mga kapatid, Chad, Che, Grace at sa kanilang mga esposa at esposo sa pagtulong, pagmamahal, panalangin at suporta upang matapos ang pag-aaral na ito.

Sa aking pinakamamahal na asawa, Sam, sa kanyang walang hanggang pagmamahal, pag-aasikaso, suporta at inspirasyong ibinibigay sa mananaliksik.

Sa aking mga anak, Rodolfo Christian Sam at Aida Ann Gemini ang mga dahilan kung bakit patuloy pa ring nagsusumikap, nabubuhay at nagmamahal ang mananaliksik.

Higit sa lahat, sa Panginoong Diyos sa Kanyang walang pagtatanging pagmamahal at pagkakaloob ng inspirasyon sa mananaliksik upang matapos ang pag-aaral na ito.

Muli, maraming-maraming salamat sa inyong lahat.

M.A.C.E

KABANATA 1

ANG SULIRANIN AT KALIGIRAN NG PAG-AARAL

1.1 Panimula

Sa bisa ng Batas Republika Blg. 7104 na nilagdaan ng dating pangulong Corazon C. Aquino noong Agosto 14, 1991 ay nalikha ang Komisyon sa Wikang Filipino (KWF)—tanggapang nasa ilalim ng Pangulo ng Pilipinas. Pangkalahatang layunin ng KWF na magsagawa, mag-ugnay at magtaguyod ng mga pananaliksik para sa pagpapaunlad, pagpapalaganap at preserbasyon ng Filipino at iba pang mga wika ng Pilipinas.

Makikita naman sa Seksyon 14 ng Batas Republika Blg. 7104 ang mga kapangyarihan, gawain at tungkulin ng KWF kagaya ng sumusunod:

1. magbalangkas ng mga patakaran, mga programa upang matiyak ang higit pang pagpapaunlad, pagpapayaman, pagpapalaganap at preserbasyon ng Filipino at iba pang mga wika ng Pilipinas;
2. maglagda ng mga tuntunin, mga regulasyon at mga patnubay upang isakatuparan ang mga patakaran, mga plano at mga programa nito;
3. magsagawa o makipagkontrata ukol sa mga pananaliksik at iba pang mga pag-aaral upang isulong ang ebolusyon, pagpapaunlad, pagpapayaman at sa dakong huli'y estandardisasyon ng Filipino at iba pang mga wika ng Pilipinas;
4. magpanukala ng mga patnubay at mga istandard para sa mga layuning linggwistiko at mga ekspresyon sa lahat ng opisyal na mga komunikasyon, publikasyon, teksbuk at iba pang materyales sa pagbasa at pagtuturo;
5. ganyakin at itaguyod sa pamamagitan ng sistema ng mga insentibo, mga *grant* at *award*, ang pagsulat at paglalathala sa Filipino at sa iba pang mga wika ng Pilipinas, ng mga obrang orihinal, pati na mga teksbuk at mga materyales na reperensya sa iba-ibang disiplina;
6. lumikha at magpanatili sa komisyon ng isang dibisyon ng pagsasaling-wika na gaganyak, sa pamamagitan ng insentibo, magsasagawa at masiglang magtataguyod ng pagsasalin sa Filipino at sa iba pang mga wika ng Pilipinas ng mahahalagang akdang

- historikal at tradisyong kultural ng mga grupong etnolinggwistiko, mga batas, resolusyon at iba pang mga akdang lehislatibo, atb;
7. tawagin ang alin mang departamento, byuru, opisina, ahensya o alin mang kasangkapan ng Pamahalaan o alin mang pribadong entiti, institusyon o organisasyon para sa kooperasyon at tulong sa pagtupad ng mga gawain, mga tungkulin at mga pananagutan nito; at
 8. mangasiwa, sa antas nasyonal, rehyonal at lokal, ng mga pagdinig publiko, mga komperensya, mga seminar at iba pang mga talakayang panggrupo upang alamin at tumulong sa paglutas ng mga suliranin at mga isyung may kaugnayan sa pagpapalaganap at preserbasyon ng Filipino at ibang mga wika ng Pilipinas.

Sa walong inilahad na kapangyarihan, gawain at tungkulin ng KWF, apat ang natugunan ng kasalukuyang pag-aaral; 1) makatutulong ito sa plano ng KWF na pagpapaunlad, pagpapayaman, pagpapalaganap at preserbasyon ng Filipino at iba pang mga wika ng Pilipinas; 2) makatutulong din ito sa pagpapasulong ng ebolusyon, pagpapaunlad, pagpapayaman ng Filipino at iba pang mga wika ng Pilipinas; 3) makapag-aambag ito sa pagsulat at paglalathala sa Filipino at sa iba pang mga wika ng Pilipinas, ng mga materyales na reperensya sa iba't ibang disiplina gaya ng *Hotel and Restaurant Management* (HRM); at 4) tugon rin ito sa pagtataguyod ng pagsasaling-wika sa Filipino at sa iba pang mga wika ng Pilipinas ng mahahalagang akdang historikal at tradisyong kultural ng mga grupong etnolinggwistiko, mga batas, resolusyon at iba pang mga akdang lehislatibo, atb.

Upang maisakatuparan ang mga kapangyarihan, gawain at tungkulin ng KWF, mayroon itong anim na dibisyon para tiyaking matututukan ang mga ito. Kabilang sa mga dibisyon ang 1) Linggwistika, 2) Leksikograpya, 3) Pagsasaling-wika, 4) Impormasyon at Publikasyon, 5) Ibang mga Wika at Panitikan at 6) Pampangasiwaan.

May mga tiyak na tungkulin ang bawat dibisyon at sa dalawang dibisyon napapasailalim ang pag-aaral, ang dibisyon ng leksikorapya at pagsasaling-wika.

Sa limang tungkulin ng dibisyon ng leksikograpya, dalawa ang maaring matugunan ng pag-aaral; Layunin bilang 2, rebisahin sa pana-panahon ang umiiral na mga diksyunaryo at magtipon ng mga bago upang matugunan ang mga pangangailangan sa komunikasyon ng pamahalaan, ng mga paaralan, at ng iba pang sektor ng lipunan. Mapabibilang ang produkto ng pananaliksik na ito sa teknikal na glosaryo sa HRM.

Layunin bilang 5, maghanda ng isang opisyal na patnubay para sa pagpapalawak ng bokabularyong teknikal, at palawakin ang ginagamit nang bokabularyong teknikal sa koordinasyon sa iba't ibang espesyalisasyon. Sa pamamagitan ng panghihiram ng mga teknikal na termino bilang panimulang hakbang sa pagpapalawak ng bokabularyong teknikal ng wikang Filipino katulad ng teknikal na termino sa larangang ng HRM na sa simula ay kahulugan muna ang isasalin sa pag-aaral na ito.

Samantala, dalawa sa limang tungkulin ng dibisyon ng pagsasaling-wika ang natugunan ng pag-aaral; Layunin bilang 1, magsagawa ng patuluyang pag-aaral sa mga teoritikal at praktikal na problema ng pagsasalin na kaugnay ng Filipino at iba pang wika ng Pilipinas. Makikita sa pag-aaral na ito ang ilan sa mga suliraning kinaharap ng mananaliksik sa pagsasalin ng mga kahulugan ng termino. Sa ganitong paraang maaaring mabigyang solusyon ng KWF ang mga suliranin sa pagsasaling-wikang

kinahaharap ng mga tagapagsalin sa pamamagitan ng pagtatakda ng mga tuntuning makatutugon sa suliranin sa pagsasalin.

Layunin bilang 3 isalin sa Filipino ang pangunahing mga akdang pampanitikan gayon din ang mga akda sa iba't ibang pang larangan ng karunungan. Ang produkto ng pananaliksik na ito ang magiging kauna-unahang glosaryo sa HRM na kabilang sa tinutukoy ng KWF na iba't ibang larangan ng karunungan na kinakailangang maisalin sa Filipino.

Mula sa mga inilahad na kapangangyarihan, gawain at tungkulin ng KWF at mga dibisyon sa ilalim nito, maliwanag na tinutugunan ng pananaliksik na ito ang pangkalahatang layunin ng tanggapang ito ang pagpapaunlad, pagpapalaganap at preserbasyon ng Filipino at iba pang wika ng Pilipinas.

Bukod sa mga inilahad sa unahan makatutulong din ang pananaliksik na ito sa pagpaplanong pangwika ni Haugen sa tunguhin ng KWF. Apat na hakbang sa pagpaplanong pangwika ang ibinigay ni Haugen (1966); 1) pagpili sa pamantayan, 2) pagsasapamanatayan, 3) pagpapalaganap at 4) paglinang.

Sa ilalim ng paglinang makikita ang intelektwalisasyon ng wika at sa modernisasyon naman ni Ferguson (1968), napapailalim ang estandardisasyon ng wika.

Dalawa sa mahalagang pagbabagong dapat makita sa isang wika ay ang paggiging intelektwalisado at estandardisado (modernisado) nito. Ayon kay Sibayan (1999) ang intelektwalisadong wika ay wikang maaaring gamitin sa pagtuturo sa lahat ng asignatura sa lahat ng disiplina sa mga pamantasan. Ang wika ay maaari ding

maging moderno o modernisado ngunit hindi naman intelektwalisado. Sa ganitong sitwasyon, maaari nating hatiin sa dalawang uri ang wika – *Intellectually Modernized Language* (IML) at *Popularly Modernized Language* (PML).

Ang IML ay ang wikang ginagamit at natututunan sa mga paaralan samantalang ang PML ay ang wika sa pahayagan, telebisyon o sa maikling salita ay wika ng *mass media* na popular na popular sa halos lahat ng sulok ng bansa na naaabot ng media. Nauunang malinang at lumaganap ang PML dahil mas marami ang gumagamit at nakaaalam nito at dito naman nakasalalay ang paglago at paglaganap ng IML. Makikita natin sa mga *tabloid* ang uri ng wikang lumalaganap sa bansa, ang talamak na panghihiram sa wikang Ingles at kung susuriin ganito rin ang nangyayari sa wikang ginagamit ng mga mag-aaral at estudyante sa mga paaralan at pamantasan.

Isa pang nakapag-aambag ng pagbabago sa wika ay ang panghihiram ng mga termino dahil ang wikang hindi tumanggap ng pagbabago ay unti-unting humihina at kapag hindi naagapan ay patuloy na itong mamamatay. Sa puntong ito, ang Filipino bilang wikang pambansa at opisyal na wika ay nararapat lamang patuloy na umunlad at magbago upang matugunan ang pangangailangan ng mga gagamit nito. Maituturing na isang madali at natural na paraan ay ang panghihiram nito sa ibang nakakaimpluwensyang wikang higit na maunlad na tulad ng Ingles (Santiago, 2003).

Mapapansin din sa kasalukuyan na kahit may panumbas tayo sa mga salitang hiram, ingles pa rin ang mas pinipiling gamitin ng mga kabataan sapagkat, kapag ang isang lahi ay nasanay na sa panghihiram ng mga salita sa mga lahing nakaimpluwesya

rito, ang hiram na salita ang ginagamit nila kaysa sa mga salita sa sariling wika na kasingkahulugan ng terminong hihiramin.

Ganito rin ang sinabing ng KWF (1998) na malinaw na ipinakikita sa mga pag-aaral tungkol sa intelektwalisadong barayti ng sinasalitang Filipino ng mga mag-aaral sa anim na pamantasan sa Metro Manila (UP, DLSU, PNU, PUP, Araneta U at PLM) na kayang talakayin ng mga mag-aaral ang kanilang mga takdang-aralin sa matematika, biyolohiya atb. sa pamamagitan ng malawakang panghihiram sa Ingles.

Ayon sa KWF (1998) ang Intelektwaslisadong Filipino (IF) ay ang barayti ng Filipino na magagamit sa pagtuturo sa mga Pilipino sa lahat halos ng larangan ng karunungan mula sa antas primarya hanggang sa pamantasan, kabilang na ang paaralang gradwado, halimbawa, ang mga gawaing pananaliksik sa halos lahat ng asignatura ay iniuulat sa IF; ito ay ginagamit na pangunahing wika ng gawain sa mga pinaiiral na larangan ng wika; at hangad ng mga Pilipino na maturuan ang kanilang mga anak sa pamamagitan ng intelektwalisadong Filipino.

Mababasa naman sa Artikulo XIV, Seksyon 6, talata 2 ng Konstitusyon ng Pilipinas na ang wikang Filipino ay pauunlarin at payayamanin sa tulong ng mga katutubong wika sa Pilipinas at iba pang mga wika.

Ang nabuong teknikal na glosaryo sa HRM ay naglalaman ng mga terminong mula sa wikang katutubo (Bikolano, Cebuano, Ilokano, Kapampangan at Tagalog) at mga wikang intelektwalisado gaya ng Ingles, Pranses at Italyano.

Sa pamamagitan nito mapipreserba ang mga wikang katutubo at makapag-aambag pa kung hindi man sa intelektwalisasyon ng Filipino, sa pagpapalawak ng

bokabularyo ng wikang Filipino. Samantala, ang Ingles at iba pang mga intelektwalisadong wika ay nagsisilbing hanguang wika para sa intelektwalisasyon ng wikang Filipino.

Ganito rin ang nangyari sa wikang Ingles, bilang maunlad na wika ay nanghihiram din sa ibang wika gaya ng Latin, Griyego at Pranses. Kaya hindi nakapagtataakang manghiram din ang wikang Filipino sa mga wikang nakaimpluwensiya rito. Kung tutuusin, kapag sinubukan nating alisin ang mga hiram na salita sa wikang Filipino (kastila at Ingles) ay maaaring malagay sa alanganin ang komunikasyon, lalo na sa mga edukadong Pilipino (Nolasco, 2007).

Sa ganitong senaryo, naniniwala ang mananaliksik na malaki ang maitutulong ng panghihiram sa intelektwalisasyon ng wikang Filipino. Kung nagagawang manghiram ng wikang Ingles sa iba't ibang intelektwalisadong wika sa mundo bakit hindi gawin sa wikang Filipino.

Ayon pa rin kay Nolasco ang una at pinakamahalagang hakbang ay ang baguhin ang ating saloobin sa ating mga wika. Ituring nating yaman sa halip na pabigat ang ating mga lokal na wika. Kilalanin natin na kailangan natin ang isang wikang pambansa pero kailangan din natin ang ating mga lokal na wika at ang mga wika ng lalong malawak na talastasan (i.e. Ingles at Espanol). Sa pamamagitan ng mga wikang ito, nabubuo natin ang ating etnisidad at kasabay nito ay nakikilala ang ating pagkamamamayan ng bansa at ng daigdig. Natutulungan tayong mag-isip nang global at kumilos nang lokal. Sa pagpapahalaga sa ating unang wika, napapahalagahan din natin ang ating pangalawang wika, ang Filipino at Ingles. Ito ay unang hakbang para

muling makontrol ng ating mamamayan ang kanilang kapaligiran at ang kanilang likas na karapatang mabuhay.

Isinagawa rin ang pag-aaral na ito upang mapabilis ang proseso ng pagkatuto ng mga mag-aaral sa kursong HRM. Sinusunod ng DLSU – D ang Patakarang Edukasyong Bilinggwal 1987 kaya maaaring gamitin ang Filipino sa pagtuturo sa mga asignatura sa kursong HRM. Naniniwala ang mananaliksik na sa unang wika mas mabilis at higit na natututo ang mga mag-aaral. Marami ng mga pag-aaral ang nagpatunay rito gaya ng *Iloilo Experiment*, *Monroe Survey* at maging sa *Intergrated School* ng U.P. ay ginamit din ang wikang Filipino para sa pagtuturo ng matematika at siyensya.

Ganito rin ang nangyari sa Lubuagan na distrito ng Kalinga na ang mdyum ng pagtuturo para sa mga araling pamprimarya kahit sa agham at matematika ay ang lokal na wika. Ang mga mag-aaral ng Lubuagan ay nagtala ng pinakamataas na iskor sa English (76.5%) at Filipino (76.44%), kumpara sa mga mag-aaral ng mga distritong tinuruan sa bilinggwal na sistema (Nolasco, 2007).

Pinatutunayan lamang ng mga binanggit ni Nolasco na mas higit at mas mabilis na natututo ang mga mag-aaral kung ang wikang ginagamit ay ang wikang sinasalita at nauunawaan nila at ito ay ang ating pambansang wika – Filipino.

1.2 Teoretikal na Batayan

Sa pagsasakatuparan ng panananliksik na ito, pinagbatayang teoritikal ng manananliksik ang leksikograpiya at pagsasaling-wika.

Sa larangan ng leksikograpiya, ibinatay ng mananaliksik sa pamamaraan nina Newell (1995), Bartholomew at Shoenhals (1983) at Zgusta (1971).

Samantala, sa larangan naman ng pagsasaling-wika, ginamit na batayan ang mga teorya at simulain at pamamaraan ng pagsasalin nina Newmark (1982 at 1988), Larson (1984), at Nida (1964).

Sa teorya ni Larson (1984), binibigyang-pansin ang pagsasalin batay sa kahulugan (meaning-based translation). Ang pagtuklas ng orihinal na kahulugan ng orihinal na teksto at maisalin sa TL (Tunguhing Lenggwahe) ang pinakasentral na mahalaga sa pagsasaling ito. Kung susuriin hindi nagkakalayo ng teorya nina Larson at Nida tungkol sa pagsasaling-wika.

Sa ganitong klase ng proyekto, ang Development at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa kursong HRM, kinakailangang isalin ng mananaliksik ang Ingles na kahulugan ng mga teknikal na terminolohiya sa HRM patungo sa Filipino. Ang Ingles ang SL (Simulaing Lenggwahe); at Filipino ang TL (Tunguhing Lenggwahe). Isa sa mga suliranin sa pagsasalin ay ang *polysemy* (Zgusta 1971), ito ay tumutukoy sa pagkakaroon ng maraming kahulugan ng isang salita. Sa puntong ito ang leksikograper ay kinakailangang isaalang-alang ang kulturang nakapaloob sa salita bago magbigay ng pansematikang pagsasalin. Ngunit, sa kaso ng teknikal na pagsasalin ng mga

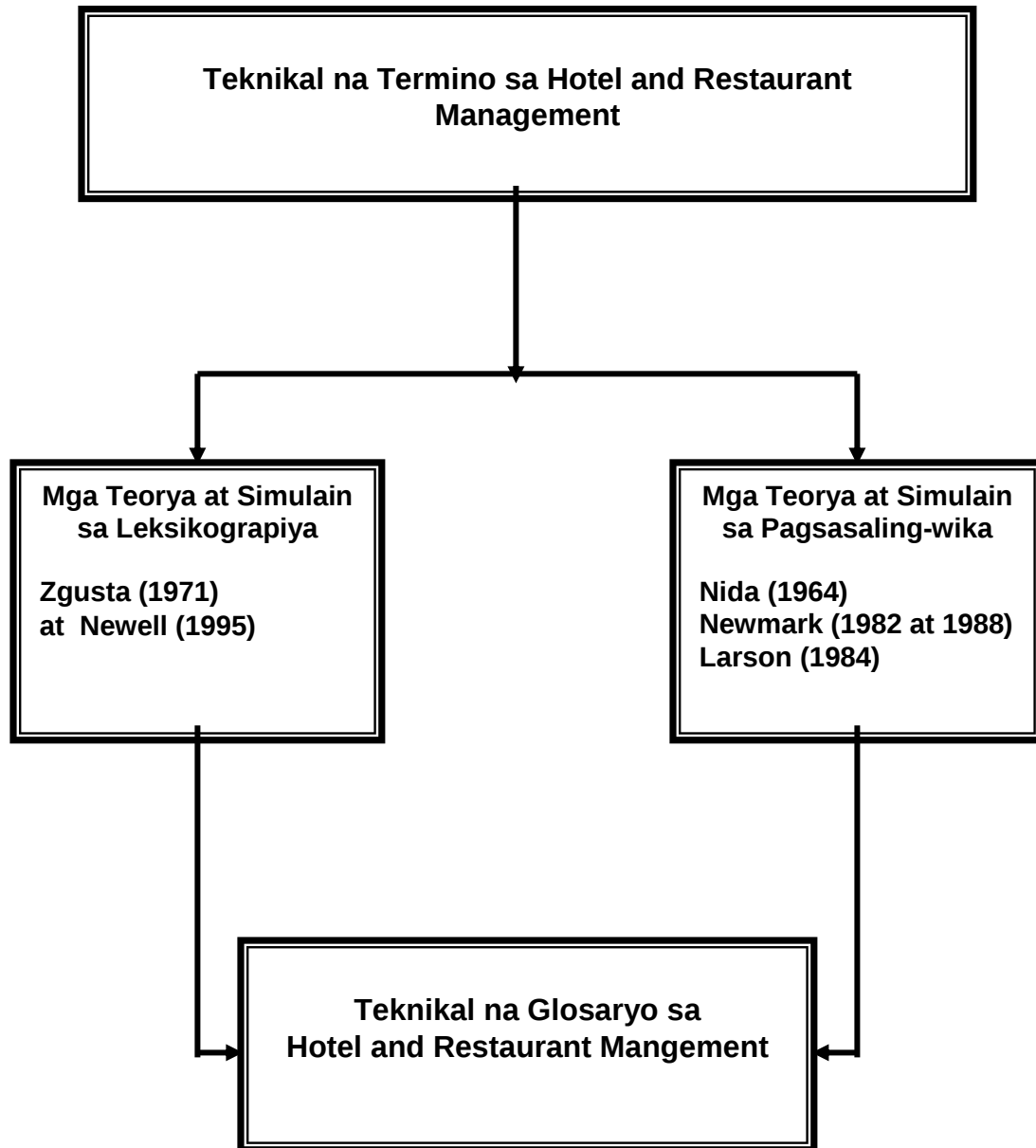
termino, kung saan kabilang ang terminolohiya sa HRM, hindi ito isang suliranin ayon kina Zgusta (1971) at Newell (1995).

Ipinakikita sa Dayagram 1 ang teoretikal na balangkas ng pag-aaral. Makikita rito, kung paano nagkakaugnay-ugnay ang mga teoretikal na batayan sa isa't isa upang makadebelop ng isang teknikal na glosaryo sa HRM.

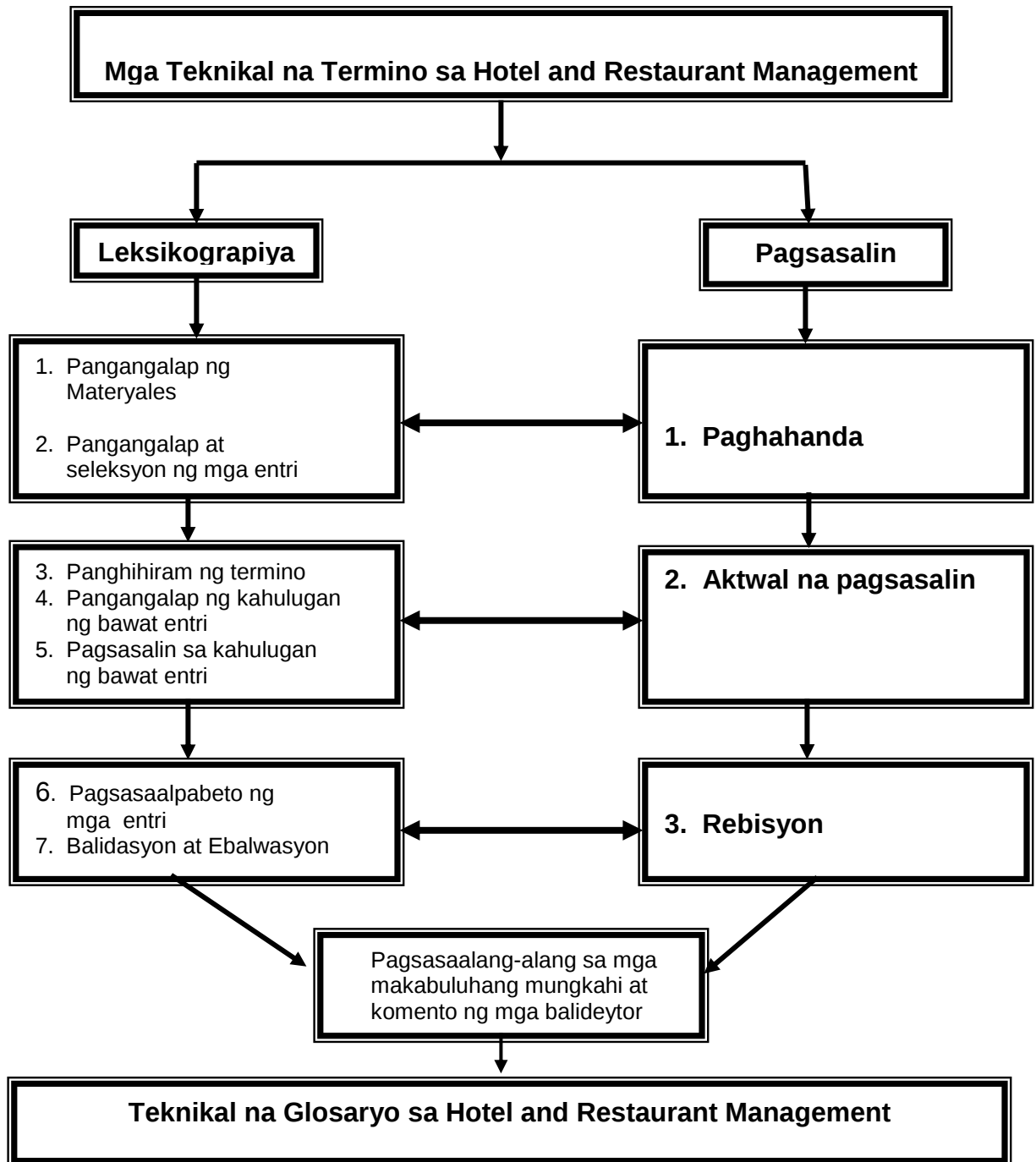
Samantala, makikita naman sa Dayagram 2 ang paradaym ng pag-aaral. Ito ang mga prosesong susundin ng mananaliksik upang makabuo ng isang teknikal na glosaryo sa kursong *Hotel and Restaurant Management*.

Dayagram 1 Balangkas ng Pag-aaral

Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Diksiyunaryo sa HRM



Dayagram 2 Paradaym ng Pag-aaral



1.3 Paglalahad ng Layunin ng Pag-aaral

A. Pangkalahatang Layunin

Pangkalahatang layunin ng pag-aaral na ito ang magdebelop ng isang teknikal na glosaryo para sa kursong *Hotel and Restaurant Management (HRM)*.

B. Mga Tiyak na Layunin

Nilalayon din ng pag-aaral na:

1. mapili ang mga termino mula sa kursong *Hotel and Restaurant Management* at makalap ang kahulugan ng mga teknikal na termino sa HRM;
2. maisalin ang kahulugan ng mga termino;
5. maipabalideyt ang kaangkupan ng pagkakasalin ng mga kahulugan ng mga termino ayon sa *acceptability* ng salin.
6. maiwasto ang glosaryo ayon sa resulta ng balidasyon (*acceptability*).

1.4 Kahalagahan ng Pag-aaral

Magiging napakahalagang ambag ng mananaliksik sa pag-unlad at intelektwalisasyon ng wikang Filipino ang debelopment ng teknikal na glosaryo sa HRM bilang panimulang hakbang sa pag-iintelektwalisa ng wikang Filipino sa larangan ng HRM.

Makatutulong din ito sa mga estudyante at propesor ng HRM, Komisyon sa Wikang Filipino (KWF), mananaliksik sa HRM, manunulat sa HRM.

1.4.1 Para sa KWF

Magiging malaking ambag ang pag-aaral na ito sa pag-unlad at intelektwalisasyon ng wikang Filipino. Magiging kagamitan ito sa larangan ng Filipino partikular na sa teknikal na aspeto.

1.4.2 Para sa mananaliksik sa HRM

Magkakaroon ng sanggunian ang mga mananaliksik na makatutulong sa kanilang pagsasagawa ng sariling pananaliksik. Makasasangguni sila kaagad sa teknikal na glosaryo ng HRM kapag may hindi sila lubos na maunawaang kahulugan ng teknikal na termino sa HRM.

1.4.3 Para sa mga manunulat ng aklat sa HRM

Maaari nilang maging batayan ang glosaryo upang makabuo ng aklat sa HRM na nasusulat sa wikang Filipino upang makapag-ambag sa mga kagamitang pampagtuturo na nasusulat sa Filipino.

1.4.4 Para sa mga estudyante

Ang pag-aaral na ito ay para sa mga estudyante ng HRM—ang mga pangunahing target na gagamit ng proyekto. Makapagpapadali sa paghahanap ng mga kahulugan ng mahahalagang dyargon sa HRM ang glosaryong mabubuo ng mananaliksik para sa mas mabilis at epektibong pagkatuto.

1.4.5 Mga propesor ng HRM

Maaari itong gamitin ng mga propesor sa HRM bilang reperensya sa kanilang pagtuturo para mas mapabilis ang proseso ng patuturo at pagkatuto.

1.5 SAKLAW AT DELIMITASYON NG PAG-AARAL

Saklaw ng disertasyong ito na “Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa HRM“, ang makakalap ng mga terminong ginagamit sa kursong HRM partikular na sa sumusunod na larangan nito gaya ng A.) Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain, B. *House Keeping*, C.) Kagamitan sa Pagluluto, D. Rehiyonal na Termino (Bikolano, Cebuano, Ilokano, Kapampangan, at Tagalog) at E. Internasyunal na Termino (French at Italian).

Ang lahat ng mga terminolohiyang ginamit sa pagdebelop ng teknikal na glosaryo sa HRM ay nagmula sa mga aklat ng kursong HRM, diksyunaryo, internet at iba pang babasahin sa HRM.

Nagsagawa rin ng sarbey ang mananaliksik para sa mga isinamang termino sa glosaryo upang matiyak ang pinakagamitin at madalas gamiting termino sa kursong HRM. Upang matiyak naman kung tama at katanggap-tanggap ang pagsasaling ginawa sa kahulugan ng mga termino, ipinabalideyt ito sa mga eksperto sa larangan ng HRM, leksikograpi at pangsasaling-wika. Tanging ang kahulugan lamang ng mga termino ang isasalin ng mananaliksik mula Ingles patungong Filipino sa kadahilanang ito ang kauna-unahang hakbang sa paggamit ng wikang Filipino sa pagtalakay ng mga paksang may kaugnayan sa HRM.

Hindi na isinama ang paraan ng pagbigkas at bahagi ng panalita ng mga termino dahil isang glosaryo ang binuo ng mananaliksik at hindi diksyunaryo.

Gayun din, gaya ng kinagawian na at para sa mas mabilis na paggamit sa diksyunaryo ang mga termino ay isasaayos nang paalpabeto.

1.6 DEPINISYON NG MGA TERMINO

Ang sumusunod na mga termino ay bibigyang-kahulugan batay sa pagkakagamit sa disirtasyong ito.

Balidasyon. Pagpapatibay sa kinalabasan ng pag-aaral. Ito ay pagpapatanggap at pagpapatibay sa isinaling kahulugan ng mga terminong ginamit na entri sa glosaryo.

Teknikal na Glosaryo. Tumutukoy sa isang glosaryong naglalaman ng mga espesyalisadong mga termino sa isang partikular na larangan. Isang glosaryo na may isang Tunguhing Lenggwahe na naglalarawan sa termino mula sa Simulaing Lenggwahe. Sa kasalukuyang pag-aaral ang Tunguhing Lenggwahe ay Filipino at ang Simulaing Lenggawahe ay Ingles.

Hotel and Restaurant Management. Isang kurso sa kolehiyo na nakapokus sa pamamahala at pangangasiwa ng *hotel* at *restaurant*. Ito ang larangang binigyang-tuon ng mananaliksik na gawan ng teknikal na diksyunaryo

Intelektwalisasyon. Paggamit ng wikang Filipino sa iba't ibang larangan. Ang larangan ng HRM ang tinatangakang paggamitan ng pag-aaral na ito

Leksikograpi. Isang sining o pamamaraan ng paggawa o paghahanda ng diksyunaryo. Isa rin ito sa mga pinagbabatayang teorya ng kasalukuyang pag-aaral

Leksikon. Talaan ng mga termino. Sa kalasukuyang pag-aaral ito ay talaan ng mga salitang ginagamit sa HRM.

Simulaing Lenggwahe. Ito ang pinagmulang wika na bibigyang tumbas sa tungguhing lenggwahe. Sa kasalukuyang pag-aaral, ang Ingles ang SL na tutumbasan sa Filipino.

Tungguhing Lenggwahe. Ito ang target na wika sa pagsasalin. Sa kaso ng disertasyong ito ang Filipino ang TL.

1.7 Mga Daglat

HRM – *Hotel and Restaurant Management*

IF – Intelektwalisadong Filipino

IML – *Intellectually Modernized Language*

KWF – Komisyon sa Wikang Filipino

PML – *Popularly Modernized Language*

SL - Simulaing Lenggwahe

TL - Tunguhing Lenggwahe

WK - Wikang Pambansa

KABANATA 2

MGA KAUGNAY NA PAG-AARAL AT LITERATURA

Sa kabanatang ito ilalahad ang mga kaugnay na literatura at pag-aaral na naging batayang teoretikal ng kasalukuyang pag-aaral. Sa kaugnay na literatura makikita ang dalawang pangunahing dibisyon; 1) Leksikograpi at 2) pagsasaling-wika. Samantala, sa kaugnay na pag-aaral makikita ang iba't ibang pag-aaral na may kinalaman sa larangan ng leksikograpi.

2.1 Mga Kaugnay na Literatura

2.1.1 Mga Simulain at Kalikasan ng Leksikograpi

Sa bahaging ito ng kabanata 2 tatalakayin ang kahulugan ng leksikograpi, mga suliranin ng isang leksikograper, ang iba't ibang komponent ng pagbibigay kahulugan sa mga termino, at ang mga hakbang na ginawa sa larangan ng leksikograpi.

Ang larangang leksikograpiya ay nahahati sa dalawang magkaugnay na disiplina ang pratikal na leksikograpiya at teoretikal na leksikograpiya.

Ang kasalukuyang pag-aaral ay bahagi ng praktikal na leksikograpiya na nangangahulugang sining ng pagtitipon, pagsulat at pag-eedit ng mga diksyunaryo. Samantala, ang teoretikal na leksikograpiya ay isang makaagham na larangang ng pagsususri at paglalarawang sematika, sintaktika at paragdimatikong ugnayan sa bawat leksikon ng isang wika (<http://en.wikipedia.org/wiki>).

Sa pag-aaral na ito, isang teknikal na glosaryo sa larangang HRM ang binuo ng manananliksik. Ang glosaryo ay isang varayti ng diksyunaryo na naglalaman ng mga termino sa isang partikular na larangang paalpabetong isinayos. Ito rin ang

pinakasimpleng mga kahulugan ng pinakasimpleng mga konsepto. Sa puntong ito maaring linangin ang glosaryo upang maging isang diksyunaryo.

Ayon naman kay Newell (1995), ang leksikograpi ay “sining ng pagtatala ng mga kinalabasan ng leksikograpikal na pananaliksik para sa pagbuo ng diksyunaryo”. Matapos ang masusi at siyentipikong pananaliksik sa mga termino, isasaayos ang mga ito ng leksikograper para maging isang diksyunaryo. Ayon pa rin sa kanya *“The lexicographer collects and analyzes texts for purposes of compiling a dictionary with lexemes as the basic unit of description.”* (Newell, 1995, p.4)

Sa kasalukuyang pag-aaral, masusi at siyentipikong kinalap at binuo ng mananaliksik ang mga terminong isinama sa glosaryo gamit ang pamamaraang sarbey.

Samantala para kay Zgusta (1971), ang leksikograper ay kinakailangang magpokus sa kahulugan ng termino.

Tanging kahulugan lamang ng bawat termino ang isinalin ng mananaliksik sa pag-aaral na ito.

Ang leksikograpi ayon kay del Corro (2003) ay isang larangan ng linggwistika na nag-aaral kung paano nalilikha ang isang diskunaryo.

Ayon nga kay Zgusta (1971) ito ay isang napakahirap na gawain sa linggwistika dahil sa tatlong kadahilanan:

Una, kinakailangang alam ng leksikograper ang lahat hinggil sa paggawa ng diksyunaryo (Zgusta, 1971). Kahit pa ang pangunahing pokus lamang ng paggawa ng diksyunaryo ay ang katangian ng termino, kinakailangang tingnan o ikonsidera pa rin ang kabuuang balangkas ng wika at kultura ng lipunang gumagamit ng wika.

Kinakailangang alam ng leksikograper na ang gawaing leksikograpik ay kaugnay ng iba-bang larangan gaya ng semantika, leksikolohiya, gramatika at balangkas ng termino.

Pangalawa, ang kahulugan ng termino. Sa paggawa ng diksyunaryo ang pagbibigay–kahulugan sa mga termino ay isang napakakomplikadong gawain ng leksikograper. Ang denotasyon, kontasyon, maraming kahulugan at lawak ng maaaring paggamitang larangan ay ilan lamang sa dapat na isaalang-alang.

Pangatlo, isang mahirap na gawaing panlinggwistika ang leksikograpiya dahil kinakilangan maisagawa ang semantikong gawain gaya ng kaalaman ng leksikograper sa inaasahang awdyens (Newell, 1995), pangangalap ng kagamitan, pamimili ng entri o termino, pagbuo sa mga entri, pagsasaayos ng mga entri (Zgusta, 1971), at balidasyon ng mga dalubhasa. Kapag ang mga hakbang na ito ay matapat na sinunod, ang kredibilidad ng disyunaryo o glosaryo ay mapanghahawakan. Pinayuhan rin ni Zgusta (1971) ang leksikograper na magkaroon nang maliwanag na larawan ng gagawing pagsasaaayos ng bubuuing diksyunaryo/glosaryo at layunin sa kanyang isipan at kung maaari sa papel, bago magsimula ng kongretong paggawa.

Sinabi ni Opitz (sa Mojica 2005), hindi sapat ang kaalaman sa wika at operatibong tuntunin nito upang makabuo ng isang diksyunaryo o glosaryo. Kailangan ng isang leksikograper ng mga propesyunal upang masusi at masistimatikong makabuo ng leksikal na materyales. Ayon pa rin sa kanya, ang teknikal na diksyunaryo ay nakapokus sa mga tiyak na gawain o okupasyon at may layuning makatulong sa komunikasyon sa pagitan ng mga taong gumagamit nito.

Sa puntong ito, kinakailangang sumangguni ng mananaliksik sa ilang propesyunal o eksperto hindi lamang sa larangan ng HRM gayundin sa mga eksperto sa wika at pagsasaling-wika.

Si Bejoint (1983) ay nagbigay naman ng mga katangian ng isang diksyunaryo:

1. ang diksyunaryo ay hindi nagtatala ng lahat ng mga salita ng isang teksto o serye ng mga teksto. Nagtatangka lamang ito na magbigay ng malawakang larawan ng mga leksikon ang isang wika.
2. ang mga leksim ay nagiging entri lamang ng diksyunaryo kapag ang mga ito ay nagiging estabilisado o kapag ginagamit ng maraming bilang ng nagsasalita.
3. ang depinisyong ibinibigay sa bawat entri ay totoo sa lahat ng kontekstong katatagpuan ng mga salita.
4. ang paraan ng pagbigkas ay inilalarawan sa paraang ponemiko at hindi ponetiko.

2.1.2. Ang Kalikasan ng Pagbuo ng Diskyunaryo/Glosaryo

Binubuo ang diksyunaryo o glosaryo ng leksikal na yunit ng isang wika na paalbabetong nakaayos. Lahat ng leksikal na yunit kabilang ang lahat ng impormasyong tumutukoy dito ay tinatawag na entri. Ang mga bahagi ng entri ng diskyunaryo ayon kay Newell (1995) ay ang sumusunod:

- a. Anyo ng sitasyon
- b. Baryant ng anyo ng sitasyon
- c. Sangkap ng sitasyong morpema

- d. Pagkakaiba sa katulad na termino
- e. Tandang panggramatikal
- f. Impormasyong paradigmatico: maramihan para sa pangngalan;
kaantasan ng pang-uri, at aspekto para sa mga pandiwa.
- g. Kahulugan
- h. Halimbawang pangungusap
- i. Ekstended na impormasyong panggramatikal
- j. Morpoponemiko
- k. Ensayklopedik na impormasyon: Impormasyong etnograpik at
pinalawak na impormasyong semantik.
- l. Klasipikasyon ng mga leksim ayon sa bahaging pampananalita o
ayos kronolohikal.
- m. Kros na reperensya sa ibang mga leksim.
- n. Sab-entri: pinagmulan, idioma, parirala at kasabihan

Sa kasalukuyang pag-aaral na pagbuo at balidasyon ng teknikal na glosaryo sa HRM, ang bawat entri sa glosaryo ay binubuo ng leksikal na yunit sa Ingles, pagbigkas ng ilang mga leksim na mahirap bigkasin (ang mga terminong hiram sa ibang wika bukod sa Ingles) at kahulugan ng leksikal na yunit sa Filipino. Sa madaling salita, hindi lahat ng binanggit ni Newell (1995) na kalikasan ng isang bilinggwal na diksyunaryo ay makikita sa kasalukuyang pag-aaral dahil isang glosaryo ang binuo ng mananaliksik upang sa hinaharap ay maging isang diksyunaryo.

2.1.3 Komponent ng Pagbibigay-kahulugan sa mga Termino

May tatlong pangunahing komponent ang leksikal na kahulugan, designasyon, konotasyon at lawak ng pinaggagamitan (Zgusta 1971). Ang designasyon ay tumutukoy sa ugnayang namamagitan sa isang salita at sa isang bahagi ng ekstralinggwistik na kahulugan ng mga tagapagsalita ng wika (Zgusta, 1971). Ipinakikita nito ang denotasyon ng leksikal na yunit na malaya mula sa mga malabong interpretasyon. Samantala, ang konotasyon ay tumutukoy sa kahulugang leksikal na nakapagdaragdag ng nakalilitong kahulugan sa pangunahing kahulugan ng salita na karaniwang designatibong tungkulin. Kasama ring tinutukoy ng kontasyong kahulugan ang lahat ng katangiang may kaugnayan sa semantika ng salita, bukod sa pinakasentral na ideya ng designasyon. Ang mga ekspresibong salita ay ikinukonsiderang pinakamalawak na kategorya ng salita na may malakas na konotasyon. Isa ito sa mga seryosong problema ng leksikograpo dahil ang kahulugang konotasyon ay malawak depende sa kung sino ang gumagamit ng wika.

Ang problema sa konotasyon ay mabibigayang solusyon kung isasaalang-alang ang ikatlong komponent ng kahulugang leksikal, ang lawak ng paggagamitan ng salita (Zgusta 1971). Kinakailangang isama ng leksikograper ang mga konotasyon at kasingkahulugan ng leksim, kinakailangang ipakita ang lawak ng maaaring paggamitan ng salita. Kinakailangang maliwanag na maipakita kung paano ang tamang paggamit dito. Sa pagsasagawa nito, ang mga gagamit ng diksyunaryo ay maliliwanagan sa tamang paggamit sa mga konotasyon at kasingkahulugan ng mga leksim.

Sa kasalukuyang pag-aaral, tanging ang designasyon lamang ang isasaalang-alang. Sa kadahilanang ang pokus ng pag-aaral ay mga teknikal na termino sa HRM, tanging ang kahulugang denotasyon ng leksikal na yunit ang ipakikita sa mabubuong diksyunaryo. Ang mga termino sa HRM ay malaya sa kahulugang konotasyon ngunit isasaalang-alang rin ang ikatlong komponent ng kahulugang leksikal, ang lawak ng pinaggagamitan ng salita.

2.1.4 Hakbang na Isinsagawa sa Larangan ng Leksikograpi

Tinalakay na ang kahirapan sa paggawa ng diskunaryo. Ang kahirapang ito ay nakasalalay sa mga hakbang na kinakailangang sundin o gawin ng isang leksikograper sa pagbuo ng diksyunaryo o glosaryo. Sina Bartholomew at Shoenhals (1983), na kay Mendoza (2001), ay nagbigay ng apat na pangunahing hakbang sa paggawa ng diksyunaryo: a) pangangalap ng salita; b) paghahanap ng kahulugan ng salita; c) pagkuha ng katumbas na salita; at d) pagsubok sa katamaan ng katumbas na salita o pagsasaling-wika. Ang apat na pangunahing hakbang na ito ay napakahalaga lalo na sa paggawa ng isang bilinggwal na diksyunaryo.

Si Zgusta ay naglahad din ng mga hakbang sa paggawa ng diskunaryo lalo na sa monolinggwal na diksyunaryo. Ito ang sumusunod a) pangangalap ng kagamitan; b) pagpili sa mga entri c) pagbuo ng mga entri; at d) pagsasaayos ng mga entri. Idinagdag pa niya ang mga hakbang sa pagsasagawa ng isang bilinggwal na diksyunaryo. Ang mga hakbang na ito ay: a) pangangalap ng kagamitan; b) pagpili sa mga entri; c) paghahanap ng katumbas; at d) pagsasaayos ng mga entri.

Sa kabuuan, pagsasamahin ng mananaliksik ang mga hakbang na inilahad nina Bartholemew at Shoenhals (1983) at Zgusta (1971). Narito ang mga hakbang na sinunod ng mananaliksik sa pagbuo ng teknikal na glosaryo sa HRM: a) paghahanap ng mga kagamitan tulad ng mga libro, diksyunaryo, internet at iba pang babasahing may kaugnayan sa kursong HRM, b) pangangalap at pagpili sa mga entri; c) paghahanap ng kahulugan ng mga entri d) pagsasaayos sa mga entri; d) pagsubok sa katamaan ng katumbas o pagsasaling-wika sa mga kahulugan ng mga teknikal na termino at e.) balidasyon na ng mga dalubhasa sa larangan ng HRM, leksikograpi at pagsasaling-wika at pagsasaalang-alang ng mga mungkahi at komento ng mga balideytor. Ang huling hakbang na isasagawa ng mananaliksik ay ang pagsasaalang-alang sa mga mungkahi at komento ng mga balideytor at mga panel na tagasuri ng pag-aaral. Ito ang pinakaambag ng mananaliksik sa mga hakbang sa larangan ng paggawa ng leksikograpiya bukod sa ang kasalukuyang pag-aaral ay ang kauna-unahang glosaryo sa larangan ng HRM na nasa Filipino ang kahulugan. Maaari ito maging unang daan tungo sa intelektwalisasyon ng wikang Filipino sa larangan ng HRM.

2.1.2 Mga kahulugan ng Pagsasaling-wika

Isang mahalagang kailanganin ang pagsasaling-wika sa pagbuo ng teknikal na glosaryo. Malaki ang maitutulong nito sa pag-unawa sa tekstong binabasa mula sa banyagang wika tungo sa wikang nauunawaan ng babasa.

Narito ang ilang mga awtoridad na nagpahayag ng kanilang pagpapakahulugan at pamatayan hinggil sa pagsasaling-wika.

Ayon kay Larson (1984), ang pagsasalin ay binubuo ng pagsusuri o pag-aaral ng mga salita, kayariang panggramatika, sitwasyong pangkomunikasyon at kontekstong pangkultura ng naturang wika. Idinagdag pa niya na may dalawang pangunahing uri ito. Ang una ay nakabatay sa kahulugan ng isinasalin o kung tawagin ay pagsasaling-idyomatiko at ang ikalawang pagsasalin ay nakabatay sa anyo ay literal na pagsasalin.

Ayon naman kay Newmark (1982) ang pagsasalin ay ang paglilipat ng isang nakasulat na mensahe o pahayag mula sa isang wika tungo sa iba pang wika. Ito'y isang gawaing binubuo ng pagtatangkang palitan ang isang nakasulat na mensahe sa isang simulaing lenggwahe na hindi nababago ang kahulugan sa tunguhing lenggwahe.

Para naman kay Nida (1964), nakapaloob sa pagsasalin ang paglalahad sa TL ng pinakamalapit at likas na katumbas o salin ng mensahe mula sa SL na hindi naiiba ang kahulugan at estilo.

Sa pagsasalin, nararapat lamang na unawain ng tagasalin ang kahulugan ng salitang isinasalin lalong-lalo na ang pangunahing tungkulin ng salita sa mga pangungusap. Sa ganitong sitwasyon masasabing ang pagsasalin ay isinagawa hindi salita sa salita kundi diwa sa diwa. Kaya naman dapat na maging maingat sa gagawing pagsasalin sa kadahilanang maaaring ang kahulugan ng isang salita ay maiba ang pakahulugan sa iba't ibang pangungusap. Sa ganitong kadahilanan nangangailangan nang sapat na tulong ang isang tagasalin upang matiyak ang kinakailangang kasipan o pahiwatig sa orihinal na teksto (Alejandro, 1980).

Si Pineda (1990) ay nagsabing ang mga gawaing may kinalaman sa pagsasalin ang nagpapayaman sa wika. Sinabi pa rin niya na ang pagsasalin ay nakapaghahasik ng karunungan at kaalaman sa mga Pilipino.

Naniniwala naman si Batnag (sa Rolle 2006) na alinmang pampanitikang salin, mahalagang mailapat ang kultura ng wikang pinagsasalinan sapagkat ang kultura ay kabuhol ng wika o ng wikang isinasalin. Isa itong daang nagpapabukas sa pagbabasa at pagkatuto ng kultura ng ibang lahi.

Isang kalabisang paraan ng pagbibigay kahulugan sa pagsasaling-wika ang ibinigay ni Wilamowitz (kilalang teorista at praktisyuner sa pagsasaling-wika) ng sabihin niyang "ang pagsasalin ay katulad ng paglilipat ng kaluluwa ng isang nilalang sa katawan ng isang patay" (sa Santiago, 1994).

Sinabi naman ni Almario et al. (1996) na dalawa ang uri ng pagsasalin ang pampanitikan at teknikal na pagsasalin. Kabilang sa pagsasaling pampanitikan ang iba't ibang *genre* ng panitikan gaya ng tula, maikling kwento, nobela, dula at iba pa. Sangkot sa pagsasaling-pampanitikan ang paksa, estilo at epekto ng gamit ng salita sa mga mambabasa.

Samantala, ang pagsasaling-teknikal ay may kinalaman sa agham, pangkalikasan man o panlipunan, at ang mga larangang pang-akademiko na nagangailangan na may espesyalisadong wika. Sa ganitong pagsasalin, hindi maiiwasang manghiram ng mga salitang banyaga lalo na sa wikang Ingles.

Ayon naman kay Larson (1984), maaaring uriin ang mga naasimila o hiram na salita sa dalawang uri – ang *borrowed word* at *loan word*. Ang *borrowed word* ay

salitang hiram na o matagal nang ipinaloob sa korpus ng wikang nanghiram. Samantala, kapag sinabing *loan word* ito ay bagong tanggap na salita mula sa pinaghiramang wika.

Binanggit ni Nida (1964) ang siyam na pangunahing hakbang sa pagsasalin:

- a) pagbasa ng buong salin
- b) pagkakaroon ng kabatiran tungkol sa pinagmulang teksto.
- c) Paghahambing ng nagawang salin ng teksto
- d) Paggwa ng burador
- e) Pagrebisa sa unang burador pagkaraan ng ilang araw.
- f) Pagbasa nang malakas upang makuha ang tamang estilo at ritmo
- g) Pag-aaral sa reaksiyon ng tagapakinig sa pagbasa sa salin.
- h) Pagsasaayos at pagwawasto ng salin ng ilang binasang salin
- i) Pagrebisa sa teksto para sa publikasyon. Dito binibigyang-diin hindi lamang ang mga puna gayundin ang gagamiting ortograpiya upang maiwasan ang anumang kalituhan.

Samantala, bumanggit din si Santiago (1994) ng ilang hakbang sa pagsasalin sa Filipino ng mga kagamitang nasusulat sa Ingles:

- a) Basahin muna nang buo ang isasaling teksto upang maunawaan ang pangkalahatang ideyang napapaloob dito bago magsimula sa pagsasalin. Habang binabasa, mainam na ilista ang mga terminong may kahirapang tumbasan, bigyan ng pansamatalang katumbas sa Filipino. Alamin kung ang ibinigay na katumbas ay angkop gamitin sa iba't ibang sitwasyong tinalakay

sa orihinal na teksto. Kung mapatunayang mahina ang ibinigay na katumbas, humanap ng mas angkop na tumbas.

- b) Isagawa ang unang *draft* o burador ng salin. Sa bahaging ito'y tandaan lagi na ang isinasalin ay ang diwa at hindi ang salita.
- c) Iedit o pakinisin ang salin. Pagkatapos ng pagsasalin, magandang teknik ang pagpapalamig muna sa salin. Magpalipas muna ng isa o dalawang araw bago simulan ang pag-eedit o pagpakinis upang maging obhektibo na ang pananaw ng tagasalin at makita rin ang kahinaan ng kanyang salin.
- d) Ipabasa nang malakas ang salin. Hangga't maaari, ipabasa ang salin sa tatlo o apat na pinag-uukulan ng salin o target na awdyens. Itanong sa tagabasa kung alin-aling bahagi ang hindi maunawaan o hindi niya matiyak ang ibig sabihin.
- e) Rebisahin ang salin at pagkatapos ay ipaedit sa iba. Muling ipabasa ang salin hanggang maging maayos ang lahat ng dapat ayusin.

Sa kasalukuyang pag-aaral gagamitin o susundin ang mga hakbang na ibinigay nina Nida (1964) at Santiago (1994). Maisasagawa ito sa tulong ng mga dalubhasa sa larangan ng HRM upang matiyak na tama ang kahulugan ng termino, mga estudyante upang malaman kung mas napadali ng kahulugang ibinigay ng mananaliksik ang kanilang pag-unawa sa termino at kung ito ay katanggap-tanggap sa kanila at panghuli ang dalubhasa sa wika upang suriin ang linggwitikang bahagi ng pananaliksik.

Narito ang simulain ni Newmark (1988) sa pagsasalin:

1. **Sansalita-bawat-sansalita** (word for word translation). Ito ay maaaring gamitin bilang panimulang pagsasalin upang mapadali ang pag-unawa sa mga may kahirapang unawaing pahayag.
2. **Literal.** Sa ganitong pagsasalin nagiging masalita (wordy) at mahaba ang pahayag sapagkat ang pahayag sa SL ay tinutumbasan sa pinakamalapit na gramatikal sa TL.
3. **Adaptasyon.** Malayo sa orihinal na teksto ang lumalabas na salin sapagkat ito ay itinuturing na pinakamalayang anyo ng salin. Madalas itong ginagamit sa pagsasalin ng panitikan partikular na sa dula at tula.
4. **Malaya.** Parang panibagong teksto na ito dahil sa malaya at walang kontrol ang pagsasalin. Kabaligtaran ito ng saling literal.
5. **Matapat.** Kahit may suliraning panggramatika, sinisikap pa ring makagawa ng pagsasaling katulad na katulad na kahulugang kontekstwal ng orihinal na teksto.
6. **Idyomatikong salin.** Ang mensahe, diwa o kahulugan ng orihinal na teksto ang binibigyang-salin kaya naman hindi nito isinasaalang-alang ang estruktura ng SL bagkus iniaangkop ang bagong teksto sa kultura ng TL.
7. **Saling semantiko.** Ang kagandahan ng teksto gaya ng maganda at natural na tunog ang isinasaalang-alang sa ganitong pagsasalin.

8. **Komunikatibong salin.** Sa pagsasaling ito, tinatangkang mas maging katanggap-tanggap at madaling maunawaan ng mga mambabasa sa TL ang tekstong isinalin.

Sa kaso ng kasalukuyang pananaliksik gagamitin o isasaalang-alang una ang sansalita-bawat-sansalita, pangalawa ang idyomatikong salin at komunikatibong salin.

2.2 Mga Kaugnay na Pag-aaral

Sa bahaging ito ng pananaliksik ilalahad ang ilang mga pananaliksik na naisagawa na at may malaking kaugnayan sa kasalukuyang pag-aaral.

Sa disertasyon ni Oñas (1987) layunin niyang makabuo ng isang pamamaraan sa paghahanda ng siyentipikong Ingles-Akalanon na glosaryo ng mga katawagan sa produksyon ng palay sa konteksto ng Pilipinas. Layunin niyang matulungan ang mga magsasaka sa Aklan para sa mabilis na pagpapaunlad ng pagsasaka at pagpaparami ng ani sa Aklan. Nakatulong din ang kanyang pag-aaral sa pagpapayaman ng wikang Akalanon sa larangang ng Agham.

Gumamit siya ng sampung hakbang sa paghahanda ng glosaryo gaya ng pangangalap ng datos, preliminaryong salin, unang ebalwasyon, pagtataya, rebyu ng glosaryo at ikatlong rebisyon, muling pagtataya, pagbuo ng ikaapat na *draft* o burador, masinsinanang rebyu at pinal na sipi ng glosaryo.

Sa pag-aaral ni Oñas (1987), glosaryo ng katawang pamproduksyon ng palay ang kanyang binigyang-pansin samantala sa kasalukuyang pag-aaral mga terminong ginagamit sa *Hotel and Restaurant Management* ang bibigyang-pansin. Magkaiba rin sa wikang gagamitin ang mga pag-aaral, Ingles-Akalanon ang kay Oñas samantala

Ingles-Filipino naman ang sa kasalukuyang pag-aaral. Pareho namang nasa ilalim ng pagsasaling teknikal ang mga pag-aaral.

Halos magkapareho ang pag-aaral ni Eviña (1991) at Oñas sapagkat sinunod din ni Eviña ang mga hakbang na ginawa ni Oñas lamang sa larangang pang-agrikultura ang kay Eviña.

Magkaiba lamang sa larangang bibigyang-pansin o salin pang-agrikultura ang kay Eviña samantala sa mga terminong HRM naman ang sa kasalukuyang pag-aaral.

Sa pag-aaral naman ni Peralejo (1995) na English-Filipino Legal Dictionary (kauna-unahang legal na diksyunaryong nasulat sa Pilipinas). Binubuo ito ng 3,135 na entri at bawat entri ay binigyan ng katumbas na salin sa Filipino at sinudan ito ng depisinyong ng bawat entri. Para sa mas mabilis na pag-unawa ng mga mambabasa, sinamahan ito ng mga tala, mga halimbawa at maging ang kasingkahulugan nito.

Si Casanova (1998) ay bumuo ng monolinggwal na disyunaryong Filipino ng mga katawagan sa drama at teatro. Dalawang paraan ang ginamit niya sa pangangalap ng datos, ang *fieldwork* at paghango ng mga leksikal na aytem at mga kahulugan mula sa mga dati nang nalathalang materyales tulad ng diksyunaryo, ensaykopedya, aklat, magasin, progamang pang-alaala, bahagi ng pananalita, kahulugan, pinaghanguan ng datos, kasingkahulugan at mga varyant.

Bukod sa magkaiba ang larangang pagtutuunan ng mga pag-aaral magkaiba rin ang mga ito sa uri ng diksyunaryong nabuo. Ang kasalukuyang pag-aaral ay isang teknikal na glosaryo samantalang monolinggwal naman ang binuong diksyunaryo ni Casanova.

Ang disertasyon ni Mendoza (2001) ay naglalayong makabuo ng trilinggwal na glosaryo ng mga katawagan sa pananahi. Ang leksikal na yunit na nasa wikang Ingles kaugnay ng pananahi ay tinumbasan ni Mendoza sa Filipino at Pampango. Gumamit siya ng pakikipanayam sa mga kapampangan upang gawing batayan sa pagtutumbas sa mga leksikal na yunit.

Trilinggwal (Ingles-Filipino-Pampango) na diksyunaryo ng mga terminong ginagamit sa pananahi naman ang ginawa ni Mendoza (2001) na kaiba sa kasalukuyang pag-aaral dahil bumuo ang mananaliksik ng isang teknikal na glosaryo ng mga terminong ginagamit sa *Hotel and Restaurant Management*.

Isang tugon sa hamon ng implementasyon ng Patakarang Pangwika ng Unibersidad ng Pilipinas ang binuong glosaryo ni Reyes-Otero et al. (2002). Binubuo ng 3,517 entri mula sa 14 na disiplina ang glosaring ito. Kinuha ang mga entri sa *Art Education, Curriculum and Education, Educational Counseling, Philosophy of Education, Educational Psychology, Educational Research, Educational Technology, Health Education, Language and Reading, Science Education, Social Studies, Special Education and Teaching in the Early Grades*.

Sa pag-aaral na ginawa naman ni Estareja (2003), ginamit niya ang ilang paraan ni Newmark at mga teknik sa pagsasalin batay sa Sentro ng Wikang Filipino upang makabuo ng glosaryong Ingles-Filipino ng mga tambalang salita at parirala sa iba't ibang lawak ng komunikasyon.

Magkapareho ng wikang gagamitin ang pag-aaral ni Estareja (2003) at ang kasalukuyang pag-aaral kaya lamang tambalang salita ang pinag-aralan ni Estareja samantalang teknikal na termino (HRM) ang bibigyang-pansin sa pag-aaral na ito.

Samantala ang disertasyon naman ni Rozul (2004) ay may layuning makabuo ng diksyunaryo ng mga pawala nang saltia mula sa Kaitaasang Cavite (Tagaytay City, Indang at Amadeo). Siya'y nakalikom ng 1,110 entri para sa binuong diksyunaryo. Sa pangangalap ng mga datos o ng mga leksikal na yunit, kinailangan niyang makipanayam sa mga impormante ng mga naturang bayan upang makapagtala ng mga matatandang salitang hindi na gaanong ginagamit sa kasalukuyang panahon.

Mga pawala nang salita ang binigyang-aral ni Rozul (2004) upang makabuo ng isang diskunaryo at ang sa kasalukuyang pag-aaral naman ay sa aspektong teknikal na glosaryo sa larangan ng HRM.

Sa disertasyon naman ni Ballena (2005), pilosopikal na termino naman ang naging pokus ng kanyang pananaliksik. Layunin ng bilinggwal na disyunaryong binuo niya na makatulong sa mga estudyante, propesor, manunulat at iba pa na nasa sa larangan ng pilosopiya para lubos na maunawaan ang mga tekstong binabasa na kalimitan at karamihan ay nasusulat sa wikang Ingles.

Magkaparehong sa larangang teknikal ang pag-aaral ni Ballena (2005) at kasalukuyang pag-aaral kaya lamang pilosopikal na termino ang binuong diksyunaryo ni Ballena at pareho niyang isinalin ang termino at kahulugan nito. Samantala sa kasalukuyang pag-aaral mga terminong ginagamit sa HRM ang binuong teknikal na glosaryo ng mananaliksik at ang kahulugan lamang ng mga termino ang isinalin.

Naglalayon naman ang pag-aaral ni Mojica (2005) na makabuo ng isang bilinggwal na glosaryo ng mga terminong pang-criminology. Ginamit din dito ang pamamaraan na iminungkahi ni Newmark (1988) at teorya sa leksikograpi ni Zgusta (1971).

Magkatulad sa larangang teknikal na glosaryo ang kasalukuyang pag-aaral at isinagawang pag-aaral ni Mojica (2005) ngunit, bilinggwal na glosaryo ang kay Mojica na nangangahulugang isinalin rin ang termino gayundin ang kahulugan nito. Samantala, kahulugan lamang ang isasalin sa kasalukuyang pag-aaral.

Si Rolle (2006) sa kanyang pag-aaral ay gumawa ng isang bilinggwal na glosaryo sa larangan ng sikolohiya. Gumamit siya ng tatlong batayan para maisakatuparan ang pagbuo ng bilinggwal na glosaryo. Katulad ni Ballena nakaangkla ang pag-aaral ni Rolle sa tatlong teoretikal na batayan ang pagpaplanong pangwika, leksikograpi at pagsasaling-wika.

Sa pag-aaral naman ni Rolle (2006), bukod sa magkaibang larangan ang pinagtuunang-pansin ay magkaiba rin ang pinagbatayang teoretikal ng dalawang pag-aaral. Tatlo ang batayang teoretikal ang pinagbatayan ni Rolle (2006) gaya ng leksikograpiya, pagsasalin at pagpaplanong pangwika. Sa kasalukuyang pag-aaral, dalawang batayang teoretikal lamang ang pinagbatayan, ang pagsasaling-wika at leksikograpiya.

KABANATA 3

PAMARAAN NG PAG-AARAL AT PAGKUHA NG DATOS

Sa kabanatang ito ng pag-aaral ilalahad ang; 3.1 ang disenyo ng pag-aaral, 3.2 kalahok ng pag-aaral, 3.3 instrumentong gagamitin, at 3.4 mga pamamaraan sa pagsasagawa ng pananaliksik.

3.1 Pamamaraang ginamit

Ang pamamaraang palarawan ay ang ginamit sa pag-aaral na ito dahil ito ang nakatulong upang tugunan ang pangunahing layunin ng pag-aaral na ito, ang makadebelop ng teknikal na glosaryo sa kursong HRM. Ayon kay Travers (1985) ang pamamaraang palarawan ay naglalayong makalikom ng mga impormasyon kaugnay sa umiiral na kalagayan at pagsisiyasat ng mga sanhi ng mga umiiral na penomena. Samantala, sinabi naman nina Fraenkel at Wallen (2004), palarawan ang pag-aaral kung inilalarawan nito ang kasalukuyang kalagayan na hindi sinusuri ang relasyon ng mga baryabol.

3.2 Mga Kalahok sa Pag-aaral

Isinagawa ang preliminaryong sarbey sa limang pamantasan sa Maynila. Kinabibilangan ito ng City College of Manila, Manila Doctors College, St. Jude College, Philippine Women's University (hindi nagpaunlak) at De La Salle University-Dasmariñas.

Ang mga propesor ng HRM sa binanggit na limang pamantasan ang naging mga kalahok ng pag-aaral para sa preliminaryong sarbey.

Sa bahagi naman ng balidasyon ng teknikal na glosaryo, tatlong seksyon ng mga mag-aaral na kumukuha ng kursong HRM at pitong propesor o eksperto mula sa at iba't ibang pamantasan ang naging balideytor ng teknikal na glosaryo. Nagmula ang mga eksperto sa tatlong larangan; dalawa mula sa larangan ng leksikograpi, dalawa sa larangan ng HRM at tatlo mula sa larangan ng pagsasaling-wika.

Pinili ang mga kalahok para sa preliminaryong sarbey at balideytor gamit ang *convience sampling* at *purposive sampling*. Ang *convience sampling* ay grupo ng indibidwal na magagamit para sa pag-aaral (Faenkel and Wallen, 2004). Samantala ang *purposive sampling* ay isang *nonramdon sample* na pinili dahil sa dati nang kaalaman tungkol sa kalahok o dahil taglay nila ang kinakailangang impormasyon.

3.3 Mga Instrumento

Naghanda ng preliminaryong sarbey ang mananaliksik na naglalaman ng mga teknikal na terminong ginagamit sa HRM. Pinasagutan ito sa mga respondent upang matiyak kung ang termino ay nararapat na maging bahagi ng binubuong teknikal na glosaryo.

Ang preliminaryong sarbey na ito ay sariling gawang tseklist ng mananaliksik na naglalamang ng mga termino sa HRM mula sa iba't ibang aklat, diksyunaryo at babasahin na ginagamit sa kursong ito.

Ipinamahagi at pinasagutan ito sa mga respondent gamit ang *Frequency of Use Rating Scale*:

- 3 – Pinakamadalas Gamiting Termino
- 2 – Madalas Gamiting Termino
- 1 – Hindi Madalas gamiting Termino.

Makikita sa Talahanayan 1 sa ibaba ang interpretasyon ng *Computed Mean Ratings* na tumutukoy sa dalas ng paggamit sa bawat termino mula sa larangan ng HRM.

Talahanayan 1 *Computed Mean Ratings*

<i>Computed Mean</i>	Deskripsyon
3.00 – 2.34	Pinakamadalas Gamiting Termino
2.33 – 1.67	Madalas Gamiting Termino
1.66 – 1.00	Hindi Madalas Gamiting Termino

Ang mga termiong isasama sa teknikal na glosaryo ay may *computed mean* na 1.67 – 3.00 Gumawa rin ang mananaliksik ng instrumento para sa balidasyon ng pagkakasalin sa kahulugan ng mga teknikal na termino. Ito ay may *4-Point Acceptability Rating Scale* upang matiyak ang kawastuhan at pagtanggap sa pagkakasalin. Narito ang interpretasyon na inilahad sa instrumento ng balidasyon batay sa minodipikang bersyon ng *4-point acceptability* ni Otero, et al (2002).

- 4 - Lubos na katanggap-tanggap. Wasto, natural at karaniwan ang pagkakasalin.
- 3 - Katanggap-tanggap. Hindi gaanong natural ang pagsasalin. Hindi umaayon sa estruktura at normal na gamit sa Filipino.
- 2 – Hindi gaanong katanggap-tanggap. Hindi umaayon sa natural na estruktura ng pagsasalin at hindi angkop sa normal na gamit. .
- 1 – Hindi katanggap-tanggap. Hindi tinatanggap dahil hindi angkop o

natural ang pagkakasalin.

Ang instrumentong ito ay naglalayong masukat ang pagkakatulad, pagkaunawa at pagiging natural ng salin ng binuong teknikal na glosaryo. Naglaan ng isang kolum ang mananaliksik upang dito ilagay ang mga komento at mungkahing ng mga balideytor.

3.4 Istadistikang Ginamit

Ang ginamit na istadistika ay ang *inter-rater agreement* sa pamamagitan ng *internal consistency method* partikular na ang *item-total correlation* gamit ang *highest score vs. Mean score*.

Ang *inter-rater agreement* ay ang antas ng pagkakaroon ng pakakaiba o pagkakasundo sa mga balideytor. Nagbibigay ito ng puntos (score) kung gaano nagkakapareho o nagkakasundo sa pagbibigay ng *rating* ang mga balideytor.

Narito ang *formula* para sa *inter-rater agreement*:

Fisher's Z – transformation

$$Z = \sqrt{\frac{1+r}{1-r}}$$

Ang *internal consistency method* naman ay metodo na ginagamit para sa pagtataya sa *consistency* ng mga resulta sa pagitan ng bawat aytem sa loob ng isang pagsusulit. Samantala, ang *item-total correlation* ay ginagamit para alamin kung mayroong aytem sa pagsususlit ang hindi konsistent sa kabuuang asal ng iba at maaaring ipagsawalang bahala.

Ipinakikita ng Talahanayan 1 ang ginamit na pagpapapakahulugan sa mga resultang lumabas sa pag-aanalisa ng mga nakalap na datos.

Talahanayan 2 *Pearson r* values

RANGE	INTERPRETATION
$R = 0.00$	<i>No rectilinear correlation</i>
$0.00 < r \leq 0.20$	<i>Negligible rectilinear correlation</i>
$0.20 < r \leq 0.30$	<i>Slightly low rectilinear correlation</i>
$0.30 < r \leq 0.40$	<i>Low rectilinear correlation</i>
$0.40 < r \leq 0.50$	<i>Slightly moderate rectilinear correlation</i>
$0.50 < r \leq 0.60$	<i>Moderate rectilinear correlation</i>
$0.60 < r \leq 0.80$	<i>Marked substantial rectilinear correlation</i>
$0.80 < r \leq 0.90$	<i>High rectilinear correlation</i>
$0.90 < r \leq 1.00$	<i>Very high rectilinear correlation</i>
$ r = 1.00$	<i>Perfect</i>

Makikita sa Talahanayan 2 ang pagpapakahulugan sa resulta ng *Pearson r*.

Para naman sa balidasyon ng salin, ginamit ang Chi-square na: *For a nodirectional test at the five percent level of significance and three degrees of freedom, the critical value for the chi-square (χ^2) statistic is 7.815.* Nangangahulugan ito, kung ang χ^2 ay higit sa 7.815 hindi tatanggapin ang salin sa kahulugan ng termino sa HRM bagkus magkakaroon ng rebisyon sa salin.

Makikita sa Apendiks E sa pahina 132 ang buong resulta para sa *chi-square*.

3.6 Mga Hakbang sa Pag-aaral

Nahahati sa limang pangunahing hakbang ang isinagawang pag-aaral ang: 3.6.1 Paghahanda, 3.6.2 Pagsasalin, 3.6.3 Rebisyon, 3.6.4 Pagsasaalang-alang sa mga mungkahi at komento ng mga balideytor at mga panel na tagasuri ng pag-aaral.

3.6.1 Paghahanda

Tatalakayin sa bahaging ito ang pangangalap ng materyales at pangangalap at seleksyon ng mga entri:

3.6.1.1 Pangangalap ng Materyales

Ang mananaliksik ay nangalap ng mga aklat sa Aklatang Emilio Aguinaldo (aklatan ng DLSU-Dasmariñas). Gayun din, humanap ng mga termino ang mananaliksik sa mga diksyunaryo at sa internet. Nagsadya rin ang mananaliksik sa ilang pamilihan upang humanap ng mga aklat na naglalaman ng mga rehiyonal na termino ngunit ang kadalasang nakita ng mananaliksik ay pangkalahatang termino ng bansa mula sa Luzon, Visayas at Mindanao. Kinailangan ring magsadya ng mananaliksik sa museo ng Angeles, Pampanga upang makahanap ng mga termino sa pagluluto o lutuin mula sa Pampanga.

3.6.1.2 Pangangalap at Seleksyon ng mga Entri

Sa kabuuan nakalikom ang mananaliksik ng 4, 172ng termino. Ipinakita ito ng mananaliksik sa kanyang mga tagapayo upang magkaroon ng paunang pagpili sa mga termino. Nang ibalik ito ng mga tagapayo sa mananaliksik, isinaayos ito ayon sa ginawang paunang pamimili ng mga tagapayo. Mula sa 4, 172ng termino naging 2, 036 na lamang ang termino. Samantala, ang 2136 na termino ay itinabi muna ng mananaliksik para sa paghinaharap na pagagaamitan.

Ang sumunod na isinagawa ng mananaliksik ay tiyakin kung madalas gamitin ang mga terminong nalikom. Gumawa ang mananaliksik ng tseklist ng mga termino at ipinamahagi sa limang pamantasan, ang De La Salle University – Dasmariñas, St. Jude College (Dimasalang), City College of Manila at Manila Doctors College.

Ang preliminaryong sarbey ay binubuo ng limang kolum; ang unang kolum ay naglalaman ng mga terminong ginagamit sa kursong *Hotel and Restaurant Management* (HRM), at ang ikalawa hanggang ikaapat na kolum ay naglalaman ng mga pagpipilian ng mga respondent gaya ng pinakamadalas gamitin, madalas gamitin at hindi ginagamit, at hindi alam at ang pinakahuling kolum ay inilaan para sa bahaging maaaring magdagdag ang mga respondent ng iba pang termino.

Matapos ang preliminaryong sarbey ang 2036 na termino ay naging 1, 412 na termino na lamang at ang 643 na termino ay itinabing muli ng mananaliksik para sa panghinaharap na pangangailangan.

Talahanayan 3 Kabuuang Entri ng Teknikal na Glosaryo

BAHAGI NG GLOSARYO	BILANG NG ENTRI	PORSYENTO NG ENTRI
A. Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain	508	43.42%
<i>B. House Keeping</i>	205	17.52%
C. Kagamitan sa Pagluluto	198	16.92%
D. Rehiyonal na Termino	134	11.45%
E. Internasyonal na Termino	125	10.68%
KABUUAN	1412	100%

Makikita sa Talahanayan 3 ang kabuuang bilang ng entri na nahahati sa limang larangan: una ang pagluluto, paghahanda ng pagkain, at serbisyong pampagkain na binubuo ng 508 termino na may 43.42%, *House keeping* na may 205 termino o 17.52%, kagamitan sa pagluluto na may 198ng termino o 16.92%, rehiyunal na termino na may

134 na termino o 11.45%, at internayunal na termino na umabo sa 125ng termino o 10.68%. Sa kabuuan 1,412ng termino ang bubuo sa teknikal na glosaryo.

3.6.2 Aktwal na pagsasalin

Ang bahaging ito ay nahahati sa tatlong paksa ang; panghihiram ng termino, paghahanap ng kahulugan ng bawat entri at pagsasalin sa kahulugan ng bawat entri.

3.6.2.1 Panghihiram ng termino

Ang glosaryong ito ang kauna-unahang pagtataakang gamitin ang wikang Filipino sa larangan ng HRM, kaya naman ipinasya ng mananaliksik na hiram ang mga teknikal na termino at baybayin ito sa orihinal nitong baybay upang maiwasan ang pagkalito sa mga gagamit ng glosaryo.

3.6.2.2 Paghahanap ng Kahulugan ng Bawat Entri

Matapos ang panghihiram ng termino, inalam na ng mananaliksik ang kahulugan ng bawat entri mula sa mga aklat at diksyunaryo. Ang unang kahulugang nakita ng mananaliksik ang sininalin para sa tenikal na glosaryo.

3.6.2.3 Pagsasalin sa Kahulugan ng Bawat Entri

Sa pagsasalin ng kahulugan ng bawat entri ginamit ng mananaliksik ang tatlong teorya sa pagsasaling-wika; ang sansalita-bawat sansalita, idyomatikong salin at komunikatibong salin.

Ang sansalita-bawat sansalita ay ginamit ng mananaliksik bilang paunang hakbang sa pagsasalin lalo na sa mga terminong may mga salitang hindi mabigyan kaagad ng katumbas ng manananliksik.

Sumunod, ang idyomatikong salin na nangangahulugang, ang mensahe, diwa o kahulugan ng orihinal na teksto ang binibigyang-salin kaya naman hindi nito isinasaalang-alang ang estruktura ng SL bagkus iniaangkop ang bagong teksto sa kultura ng TL. Hindi isinaalang-alang ng mananaliksik ang estruktura ng wikang Ingles bilang Simulaing Lenggwahe bagkus iniaangkop ang salin sa kultura ng Tunguhin Lenggwahe ang Filipino.

At ang pinakahuling isinagawa ay ang komunikatibong salin na nagtatangkang maging katanggap-tanggap at madaling maunawaan ng mga mambabasa sa TL ang tekstong isinalin.

3.3 Rebisyon

Sa ilalim nito tatalakayin kung paano isinaayos ang mga termino sa glosaryo at ang resulta ng balidasyon at ebalwasyong isinagawa ng mga eksperto at mga estudyanteng kumukuha ng kursong HRM.

Paalpabeto ang ginawang pagsasaayos ng mga termino. Sa panahon ngayon ay madaling naisasagawa ang paalpabetong pagsasaayos ng mga salita dahil sa teknolohiya. Sa ilang pindot lang ng buton sa *keyboard* ng *computer* ay agad na itong maisasakatuparan.

Ang balidasyon at ebalwasyon ay isasagawa ng mga eksperto sa larangan ng leksikograpiya, pagsasaling-wika at larangan ng HRM. Gayun din, kumuha rin ng mga estudyante mula sa kursong HRM na magsasagawa ng balidasyon at ebalwasyon sa glosaryo.

Ang kabuuang bilang ng mga eksperto sa larangan ng leksikograpiya ay dalawa, dalawa rin pagsasaling-wika at limang eksperto mula sa larangan ng HRM kabilang ang isang katatapos pa lamang na estudyante ng HRM. Tatlong seksyon naman mula sa anim na seksyon ng HRM sa DLSU – D ang naging respondent sa pag-aaral. Kinuha ang buong populasyon ng tatlong seksyon sa halip na 80% lamang nito.

Noong nagpunta ang mananaliksik sa pamantasan upang personal na isagawa ang pamamahagi ng instrumento ng pananaliksik, napag-alaman na may mga irregular na estudyante sa bawat seksyon na hindi HRM ang kursong kinukuha at ang ilan naman ay wala sa klase dahil sa may kailangang puntahang ibang gawain.

3.4 Ebalwasyon at Balidasyon

Sa bahaging ito ng pananaliksik ipamamahagi sa mga balideytor ang ikalawang borador ng teknikal na glosaryo. Bibigyan ng isang buwang palugit ang mga balideytor upang isagawa ang balidasyon sa teknikal na glosaryo. Sumunod, iwawasto ng mananaliksik ang ikalawang borador sa pamamagitan ng pagsusuri sa resulta ng balidasyon ng mga eksperto at mag-aaral. Ang tanging iwawasto lamang ay ang pagkakasalin ng mga terminong nasa ilalim ng hindi gaanong katanggap-tanggap at hindi katanggap-tanggap. Sunod ang pagwawasto ng ikatlong na borador, ibabatay naman ito mungkahi ng mga panel ng tagasuri ng pag-aaral.

3.5 Pagpapalathala

Magaganap dito ang pagwawasto ng huling o pinal na borador. Isasagawa ito ng mananaliksik para suriin ang konsistensi at *proof reading* ng glosaryo. Ipaedit din ito sa isang propesyunal na editor upang lalo pa ito maiwasto. Matapos ang pagwawasto

ihahanda na ang manuskript para sa presentasyon ng pananaliksik sa mga panel para sa karagdagang mungkahi. Matapos namang maisagawa ang pagwawastong ibabatay sa mga mungkahi ng panel ay maaari ng ihanda ang teknikal na glosaryo para sa pagpapalathala nito.

KABANATA 4

PRESENTASYON, PAGSUSURI AT INTERPRETASYON NG MGA DATOS

Ayon nga sa pamagat ng kabanatang ito, makikita sa bahaging ito ng pananaliksik ang presentasyon, pagsusuri at interpretasyon ng mga datos na nakalap ng mananaliksik.

Kaugnay nito, tatalakayin ng mananaliksik ang pagdebelop ng isang teknikal na glosaryo para sa kursong *Hotel and Restaurant Management* (HRM). Gayun din, tatalakayin ang resulta ng balidasyong isinagawa ng mga eksperto sa iba't ibang larangan at ng mga mag-aaral na magiging target na gagamit ng glosaryo.

Suliranin 1. Mapili ang mga termino mula sa kursong *Hotel and Restaurant Management* at makalap ang kahulugan ng mga teknikal na termino sa HRM.

Ang Teknikal na Glosaryo sa *Hotel and Restaurant Management* (HRM) ay nabuo gamit ang dalawang pangunahing batayang teoretikal ang leksikograpiya at pagsasaling-wika. Sa ilalim ng leksikograpiya anim na hakbang ang isinaalang-alang ng mananaliksik. Samantala, sa pagsasaling-wika tatlong pangunahing hakbang ang isinagawa ng mananaliksik.

Ang glosaryo ay naglalaman ng mga terminong madalas ginagamit sa kursong *Hotel and Restaurant Management* (HRM). Nahahati ito sa limang bahagi ang A.) Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain, B.) *House Keeping*, C.) Kagamitan sa Pagluluto, D.) Rehiyonal na Termino na may limang kategorya (Bikolano, Cebuano, Ilakano, Kapampangan, at Tagalog) at E.) Internasyonal na Termino na kinabibilangan ng wikang Italyano at Pranses.

4.1. Paghahanda

Sa pamimili ng mga terminong isasama sa teknikal na glosaryo sa *Hotel and Restaurant Management* (HRM), dalawang proseso ang isinagawa sa ilalim ng paghahanda, ang unang hakbang sa pagbuo ng teknikal na glosaryo. Ang mga prosesong isinagawa ay una, pangangalap ng materyales at ikalawa pangangalap at seleksyon ng mga entri.

Tatalakayin sa bahaging ito ang pangangalap ng materyales at pangangalap at seleksyon ng mga entri:

4.1.1 Pangangalap ng mga Materyales

Bago mangalap ng mga materyales na paghahanguan ng mga teknikal na termino ay humingi muna ng kopya ng kurikulum ng kursong HRM ang mananaliksik sa Pamantasang De La Salle - Dasmariñas. Ipinakita ito sa mga tagapayo at mula dito ay pinili ang mga larangang sa HRM na isasama sa teknikal na glosaryo. Sa tulong ng mga tagapayo ng mananaliksik napili ang limang larangan: A. Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain at Serbisyong Pampagkain, B. *House keeping*, C. Kagamitan sa Pagluluto, D. Rehiyonal na Termino (Bikolano, Cebuano, Ilokano, Kapampangan at Tagalog) na iminungkahi ng mga panel na tagasuri noong kolukyum, at E. Internasyonal na termino mula sa wikang Italyano at Pranses na mungkahing muli ng mga panel na tagasuri.

Matapos mapagkasunduan sa kolokyum ang mga larangang isasama sa teknikal na glosaryo, saka pa lamang nagsimulang mangalap ng mga terminong magiging bahagi ng teknikal na glosaryo.

Ang mananaliksik ay nangalap ng mga aklat sa Aklatang Emilio Aguinaldo

(aklatan ng DLSU-Dasmariñas). Gayun din, humanap ng mga termino ang mananaliksik sa mga diksyunaryo at sa internet. Nagsadya rin ang mananaliksik sa ilang pamilihan upang humanap ng mga aklat na naglalaman ng mga rehiyonal na termino ngunit ang kadalasang nakikita ng mananaliksik ay pangkalahatang termino ng bansa mula sa Luzon, Visayas at Mindanao. Kinailangan ring magsadya ng mananaliksik sa museo ng Angeles, Pampanga upang makahanap ng mga termino sa pagluluto o lutuin mula sa Pampanga.

4.1.2 Pangangalap at Seleksyon ng mga Entri

Sa kabuuan, nakalikom ang mananaliksik ng 4, 406 na termino sa kursong HRM. Ipinakita ito ng mananaliksik sa kanyang mga tagapayo upang magkaroon ng paunang pagpili sa mga termino. Nang ibalik ito ng mga tagapayo sa mananaliksik, isinaayos ito ayon sa ginawang paunang pamimili ng mga tagapayo. Mula sa 4, 406 na termino, naging 1630 na lamang ang terminong natira.

Ang 2,776 na termino ay hindi na isinama sa teknikal na glosaryo at muling tinipon ng mananaliksik upang magamit sa susunod pang panahon.

Ang sumunod na isinagawa ng mananaliksik ay tiyakin kung alin sa mga termino ang madalas gamitin at pinakagamitin. Upang maisagawa ito, gumawa ang mananaliksik ng tseklist ng mga termino na naging bahagi ng preliminaryong sarbey at ipinamahagi ito sa limang pamantasan, ang De La Salle University – Dasmariñas, St. Jude College (Dimasalang), City College of Manila at Manila Doctors College.

Ang preliminaryong sarbey ay binubuo ng limang kolum; ang unang kolum ay naglalaman ng mga terminong ginagamit sa kursong *Hotel and Restaurant*

Management (HRM), at ang ikalawa hanggang ikaapat na kolum ay naglalaman ng mga pagpipilian ng mga respondent gaya ng pinakagamitin, madalas gamitin, hindi ginagamit, at hindi alam at ang pinakahuling kolum ay inilaan para sa bahaging maaaring magdagdag ang mga respondent ng iba pang termino. Makikita sa Apendiks B sa pahina 81-122 ang ginamit na preliminaryong sarbey.

Talahanayan 4 Kabuuang Nakalap na Entri

Larangan	Diksyunaryo	%	Aklat	%	Internet	%	KABUUANG BILANG	KABUUANG BAHAGDAN
A	1470	33.36	0	0	0	0	1470	33.36
B	0	0.00	586	13.30	0	0	586	13.30
C	252	5.72	303	6.88	0	0	555	12.60
D1 Bikolano	0	0.00	22	0.50	0	0.000	22	0.499
D2 Cebuano	0	0.00	19	0.43	2	0.045	21	0.477
D3 Ilokano	0	0.00	20	0.45	2	0.045	22	0.499
D4 Kapampangan	0	0.00	26	0.59	2	0.045	28	0.635
D5 Tagalog	0	0.00	42	0.95	0	0	42	0.953
E1 Italyano	467	10.60	68	1.54	26	0.590	561	12.73
E2 Pranses	1021	23.17	78	1.77	0	0	1099	24.94
TOTAL	3210	72.86	1164	26.42	32	0.73	4406	100.00

Makikita sa Talahanayan 4 ang bilang ng kabuuang nakalap na entri para sa teknikal na glosaryo sa kursong HRM. Ang larangan A na kinapapalooban ng Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain ay may 1470 o 33.36% na termino ang nakalap mula sa mga diksyunaryo. Sa larangan B naman, ang mga terminong ginagamit sa *House Keeping* ay kinapapalooban ng 586 o 13.33% na mula sa iba't ibang aklat na ginagamit sa kursong HRM. Ang larangan C na binubuo ng mga terminong Kagamitan sa Pagluluto na 252 o 5.72% na termino mula sa diksyunaryo at 303 o 6.88% mula sa iba't ibang aklat sa HRM at may kabuuang 555 o 12.60% na

termino D.) Rehiyonal na Termino na binubo ng: D1 Bikolano na may kabuuang bilang na 22 o .50% termino mula sa mga aklat; D2 Cebuano na may 19 o .43% na termino galing sa mga aklat at dalawa o .045% galing naman sa internet; D3 Kapampangan na may 26 o.59% mula sa iba't ibang aklat at dalawa 0.045% na nagmula naman sa internet; D4 Ilokano na may 20 o .45% mula sa mga aklat at dalawa o .045% na termino galing sa internet; at D5 Tagalog na may 42 na termino o .95% mula sa mga aklat; at E.) Internasyonal na Termino na: E1 Italyano na may 467 o 23.17% na termino mula sa mga diksyunaryo, 68 o 1.54% na termino galing sa mga aklat at 26 o .590% galing naman sa internet; at E2 Pranses na kinabibilangan ng 467 o 10.60% termino mula sa diksyunaryo at 78 o 1.77% termino na mula naman sa mga aklat.

Talahanayan 5 Kabuuang Entri Matapos Masuri ng mga Tagapayo

Larangan	Diksyunaryo	%	Aklat	%	Internet	%	KABUUAN	KABUUANG %
A	615	37.73	0	0	0	0	615	37.73
B	0	0.00	259	15.89	0	0	259	15.89
C	211	12.94	79	4.85	0	0	290	17.79
D1 (Bikolano)	0	0.00	22	1.35	0	0.00	22	1.35
D2 (Cebuano)	0	0.00	19	1.17	2	0.12	21	1.29
D3 (Ilokano)	0	0.00	20	1.23	2	0.12	22	1.35
D4 (Kapampangan)	0	0.00	26	1.60	2	0.12	28	1.72
D5 (Tagalog)	0	0.00	42	2.58	0	0	42	2.577
E1 (Italyano)	141	8.65	23	1.41	10	0.61	174	10.67
E2 (Pranses)	137	8.40	20	1.23	0	0.00	157	9.63
TOTAL	1104	67.73	510	31.29	16	0.98	1630	100.00

Isinasaad ng Talahanayan 5 na sa kabuuang 1630 termino, sa larangan A. Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain ay may 615 o 37.73% mula sa diksyunaryo, walang nakuha galing sa aklat at Internet.

Sa larangan B. *House Keeping*, 259 o 15.89% ang mula sa aklat, wala naming nakuha sa diksyunaryo at Internet.

Sa larangang C. Kagamitan sa Pagluluto, 211 o 12.94% ang mula sa diksyunaryo, 79 o 4.85% ang galing naman sa aklat at walang nakuha mula sa internet.

Ang larangang D. Rehiyonal na termino ay binubuo ng limang rehiyonal na wika ng D1. Bikolano na may 22 o 1.35% termino mula sa mga aklat ang nakalap. Ang D2. Cebuano na binubuo ng 19 o 1.17% na termino mula sa mga aklat at 20 o 1.2% mula sa internet ang napasama sa teknikal na glosaryo. Sa kabuuan umabot ito sa 21 o 1.29% na termino. Ang D3. Ilokano ay may 22 o 1.35% na termino sa kabuuan. Ang D4. Kapampangan, 28 o 1.72% ang kabuuang nakalap na termino, 26 o 1.60% ng termino ay mula sa mga aklat at ang 2 o 12% naman ay nakuha mula sa internet. Samantala, ang D5. Tagalog, ang may pinakamataas na bilang ng terminong napasama sa teknikal na glosaryo, 42 o 2.58% na termino mula sa aklat.

Ang ikalimang bahagi ay ang E. Internasyonal na termino. Nahahati ito sa dalawang internasyonal na wika, E1. Italyano at E2. Pranses. Ang E1. Italyano ay may 174 o 10.67% termino, 141 o 8.65% mula sa diksyunaryo, 23 o 1.441% mula sa mga aklat at 10 o 0.61% mula naman sa internet. Ang E2. Pranses ay umabot sa 157 o

9.63% ang terminong napasama sa teknikal na glosaryo. Ang 137 o 8.40% ay nakuha mula sa diskunaryo at 20 o 1.23% mula naman sa mga aklat.

Talahanayan 6 Kabuuang Entri Matapos ang Preliminaryong Sarbey

Larangan	Diksyunaryo		Aklat		Internet		KABUUAN	KABUUNANG %
A	505	42.47	0	0	0	0	505	42.47
B	0	0.00	206	17.33	0	0	206	17.33
C	168	14.13	47	3.95	0	0	215	18.08
D1 Bikolano	0	0.00	22	1.85	0	0.00	22	1.85
D2 Cebuano	0	0.00	19	1.60	2	0.17	21	1.77
D3 Ilokano	0	0.00	20	1.68	2	0.17	22	1.85
D4 Kapampangan	0	0.00	26	2.19	2	0.17	28	2.35
D5 Tagalog	0	0.00	42	3.53	0	0	42	3.53
E1 Italyano	53	4.46	3	0.25	2	0.17	58	4.88
E2 Pranses	62	5.21	8	0.67	0	0.00	70	5.89
KABUUNAN	788	66.27	393	33.05	8	0.67	1189	100.00

Makikita naman sa Talahanayan 6 ang kabuuang entri matapos ang preliminaryong sarbey. Mula sa 1630 termino ay naging 1189 termino na lamang ang natira pagkatapos ng isinagawang sarbey. Ang larangang A. Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain ay may 505 o 42.47% mula sa diksyunaryo, walang nakuha galing sa aklat at Internet.

Sa larangan B. *House Keeping*, 206 o 17.33% ang mula sa aklat, wala naming nakuha sa diskunaryo at Internet.

Sa larangang C. Kagamitan sa Pagluluto, 168 o 14.13% ang mula sa diksyunaryo, 47 o 3.95% ang galing naman sa aklat at walang nakuha mula sa internet.

Ang larangang D. Rehiyunal na termino ay binubuo ng limang rehiyunal na wika ng D1. Bikolano na may 22 o 1.35% termino mula sa mga aklat ang nakalap. Ang D2.

Cebuano na binubuo ng 19 o 1.17% na termino mula sa mga aklat at 20 o 1.12% mula sa internet ang napasama sa teknikal na glosaryo. Sa kabuuan umabot ito sa 21 o 1.29% na termino. Ang D3. Ilokano ay may 22 o 1.35% na termino sa kabuuan. Ang 20 o 1.23% na termino ay galing sa mga aklat at ang 2 o 1.12% ay mula naman sa internet. Sa D4 Kapampangan, 28 o 1.72% ang kabuuang nakalap na termino, 26 o 1.60% ng termino ay mula sa mga aklat at ang 2 o 1.12% naman ay nakuha mula sa internet. Samantala, ang D5. Tagalog, ang may pinakamataas na bilang ng terminong napasama sa teknikal na glosaryo, 42 o 2.58% na termino mula sa aklat.

Ang ikalimang bahagi ay ang E. Internasyunal na termino. Nahahati ito sa dalawang internasyunal na wika, E1. Italyano at E2. Pranses. Ang E1. Italyano ay may 58 o 4.88% termino, 53 o 4.46 mula sa diksyunaryo, 3 o 0.25% mula sa mga aklat at 2 o 0.17% mula naman sa internet. Ang E2. Pranses ay umabot sa 70 o 5.89% ang terminong napasama sa teknikal na glosaryo. Ang 62 o 5.21% ay nakuha mula sa diksyunaryo at 8 o 0.67% mula naman sa mga aklat at walang nakuha sa internet.

Sa ikialawang hakbang naman ng pagsasalin na kinapapalooban ng panghihiram ng termino, pangangalap ng kahulugan ng bawat entri at pagsasalin ng kahulugan ng bawat entri sa ialalim ng larangan ng leksikograpiya

3.1 Panghihiram ng termino

Ang glosaryong ito ang kauna-unahang pagtatangkang gamitin ang wikang Filipino sa larangan ng HRM. Kaya naman ipinasya ng mananaliksik na hiram ang mga teknikal na termino at baybayin ito sa orihinal na baybay upang maiwasan ang pagkalito sa mga gagamit ng glosaryo.

Suliranin 2. Masuri ang mga nakalap na kahulugan ng mga teknikal na terminong isasama sa glosaryo.

3.1.1 Pangangalap ng Kahulugan ng Bawat Entri

Matapos ang panghihiram ng termino, kinuha ng mananaliksik ang unang kahulugang nakalap sa kadahilanang ang mga terminong nakapaloob sa glosaryo ay mga teknikal at hindi suliranin ang pakakaroon ng ibang kahulugan ng mga entri gaya halimbawa ng kultural na kahulugan.

Suliranin 3. Maisalin ang kahulugan ng mga terminong nabanggit;

3.1.2 Pagsasalin sa Kahulugan ng Bawat Entri

Sa pagsasalin ng kahulugan ng bawat entri ginamit ng mananaliksik ang tatlong teorya sa pagsasaling-wika; ang sansalita-bawat sansalita, idyomatikong salin at komunikatibong salin.

Ang sansalita-bawat sansalita ay ginamit ng mananaliksik bilang paunang hakbang sa pagsasalin lalo na sa mga terminong may mga salitang hindi mabigyan kaagad ng katumbas ng manananliksik dahil wala pa iotos sa ilang diksyunaryong ginamit ng mananaliksik.

Sumunod, ang idyomatikong salin na nangangahulugang, ang mensahe, diwa o kahulugan ng orihinal na teksto ang binibigyang-salin kaya naman hindi nito isinasaalang-alang ang estruktura ng SL bagkus iniaangkop ang bagong teksto sa kultura ng TL. Hindi isinaalang-alang ng mananaliksik ang estruktura ng wikang Ingles bilang Simulaing Lenggwahe bagkus iniaangkop ang salin sa kultura ng Tunguhin Lenggwahe, ang Filipino.

At ang pinakahuling isinagawa ay ang komunikatibong salin na nagtatangkang maging katanggap-tanggap at madaling maunawaan ng mga mambabasa sa TL ang tekstong isinalin.

Suliranin 3. Maipabalideyt ang kaangkupan ng pagkakasalin ng mga kahulugan ng mga termino.

Talahanayan 7 Resulta ng Balidasyon ng Salin

Larangan	Bilang ng Terminong Tanggap ang Salin	Bilang ng Terminong Hindi Tanggap ang Salin	Kabuuang Bilang ng Termino
A	481	24	505
B	195	11	206
C	209	6	215
D4 Bicolano	22	0	22
D2 Cebuano	21	0	21
D5 Ilokano	22	0	22
D3 Kapampangan	28	0	28
D1 Tagalog	40	2	42
E1 Italyano	58	0	58
E2 Pranses	70	0	70
Kabuuang	1146	43	1189

Makikita sa Talahanayan 4 ang resulta ng balidasyon ng salin. Sa kabuuang 1189 na terminong napasama sa glosaryo 43 ang hindi tanggap ang salin at 1146 naman ang naging tanggap ang pagkakasalin.

Sa larangan A. Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain sa kabuuang 505 termino, 481 ang naging tanggap ang pagkakasalin sa kahulugan ng mga termino at 24 naman ang kinakilangan isaayos ang pagkakasalin dahil hindi ito tanggap ng mga balideytor.

Sa larangan B. *House Keeping* na may 206 kabuuang termino, 195 ang tanggap ang pagkakasalin at 11 ang hindi tanggap ang salin.

Samantala sa larangang C. Kagamitan sa Pagluluto, 209 ang tanggap ang salin at anim ang hindi tanggap ang salin sa kabuuang 215 na termino.

Ang larangang D. Rehiyonal na Termino na binubuo ng limang bahagi ang: D1. Bicolano na ang 22 terminong isinalin ay naging katanggap-tanggap.

Sa D2. Cebuano, lahat 21 salin ay naging katanggap-tanggap ang salin. Sa D3 Ilokano na parehong may 22 entri ay pareho ding naging katanggap-tanggap ang salin ng kabuang entri ng mga ito. Samantala sa D4 Kapampangan, 28 ang kabuuang bilang ng entri at lahat ng salin ay naging tanggap. at D5. Tagalog ay may kabuuang entri na 42 at dalawa sa mga ito ang hindi tanggap ang pagkakasalin, samantala 40 naman ang tanggap ang salin.

Sa larangan naman ng E. Internasyonal na Termino na binubuo ng E1. Italian ang 58 entri ay naging katanggap-tanggap ang salin. Samantala, ang E2. Pranses na may 70 entri, ang lahat ng salin ay naging katanggap-tanggap sa mga balideytor at target na gagamit ng glosaryo

Suliranin 4. Maiwasto ang glosaryo ayon sa resulta ng balidasyon at mungkahi ng mga panel sa pag-aaral.

Rebisyon

Sa ilalim nito tatalakayin kung paano isinaayos ang mga termino sa glosaryo at ang resulta ng balidasyon at ebalwasyong isinagawa ng mga eksperto at mga estudyanteng kumukuha ng kursong HRM.

Paalpabeto ang ginawang pagsasaayos ng mga termino. Sa panahon ngayon ay madaling naisasagawa ang paalpabetong pagsasaayos ng mga salita dahil sa teknolohiya. Sa ilang pindot lang ng buton sa *keyboard* ng *computer* ay agad na itong maisasakatuparan.

Ang balidasyon at ebalwasyon ay isasagawa ng mga eksperto sa larangan ng leksikograpiya, pagsasaling-wika at larangan ng HRM. Gayundin, kumuha rin ng mga estudyante mula sa kursong HRM na magsasagawa ng balidasyon at ebalwasyon sa glosaryo.

Ang kabuuang bilang ng mga eksperto sa larangan ng leksikograpiya ay tatlo, tatlo rin pagsasaling-wika at limang eksperto mula sa larangan ng HRM kabilang ang isang katatapos pa lamang na estudyante ng HRM. Tatlong seksyon naman mula sa anim na seksyon ng HRM sa DLSU – D ang naging respondent sa pag-aaral. Kinuha ang buong populasyon ng tatlong seksyon sa halip na 80% lamang nito.

Noong nagpunta ang mananaliksik sa pamantasan upang personal na isagawa ang pamamahagi ng instrumento ng pananaliksik, napag-alaman na may mga irregular na estudyante sa bawat seksyon na hindi HRM ang kursong kinukuha at ang ilan naman ay wala sa klase dahil sa may kailangang puntahang ibang gawain.

KABANATA 5

BUOD, KONGKLUSYON AT REKOMENDASYON

Sa bahaging ito ng pananaliksik mababasa ang buod, kongklusyon at rekomendasyon ng mananaliksik para sa mga mambabasa at mga susunod pang mananaliksik.

5.1 Buod

Pangunahing layunin ng pag-aaral na ito ang magdebelop ng teknikal na glosaryo sa kursong *Hotel and Restaurant Management* (HRM). Gayundin, nilalayon ng pag-aaral na ito na:

1. Mapili ang terminong isasama sa glosaryo mula sa kursong *Hotel and Restaurant Management* ;
2. Masuri ang mga nakalap na kahulugan ng mga teknikal na terminong isasama sa glosaryo;
3. Maisalin ang kahulugan ng mga terminong nabanggit;
4. Maipabalideyt ang kaangkupan ng pagkakasalin ng mga kahulugan ng mga entri sa glosaryo.
7. Maiwasto ang glosaryo ayon sa resulta ng balidasyon at mungkahi ng mga panel sa pag-aaral.

Sa pagsasakatuparan ng mga layunin ng pag-aaral, narito ang mga hakbang na isinagawa ng mananaliksik:

A.) Paghahanda, binubuo ito ng pangangalap ng materyales at pangangalap at seleksyon ng mga entri ang nasa ilalim ng hakbang na ito.

B.) Aktwal na pagsasalin, nahahati ito sa tatlong hakbang ang; panghihiram ng termino, pagtuklas sa kahulugan ng bawat entri at pagsasalin sa kahulugan ng bawat entri.

C.) Rebisyon, sa ilalim nito tatalakayin kung paano isinaayos ang mga termino sa glosaryo at ang resulta ng balidasyon at ebalwasyong isinagawa ng mga eksperto at mga estudyanteng kumukuha ng kursong HRM.

5.2 Mga Konklusyon

Batay sa nakalap na impormasyon at resulta ng pananaliksik, narito ang mga kongklusyon ng pag-aaral:

1. Napatunayang magagamit ang wikang Filipino sa pagtalakay sa mga paksa sa HRM upang mas lalong maunawaan ng mga mag-aaral ang kanilang mga liksyong pinag-aaralan.
2. Ang pagsasalin sa Filipino ng kahulugan ng mga termino sa HRM na nasa Ingles ay isang malaking hakbang tungo sa intelektwalisasyon ng Filipino sa larangan ng HRM. Ang pag-aaral na ito ang isa lamang sa mga daan sa paggamit ng wikang Filipino sa larangan ng HRM.
3. Sa pagsasalin mahalagang unawaing mabuti ang mensaheng nais iparating ng pahayag upang lubusang maisalin nang wasto o malapit sa tunguhing wika ang isinasaling teksto kaya naman mabisang gamitin ang teorya nina Larson at Nida sa pagsasalin na nakabatay sa kahulugan.

4. Ang pagbuo ng glosaryo at pagsasalin ay napakahirap na gawain dahil nangangailangan ito ng tulong ng iba't ibang eksperto, paghahanap nang tamang salin at maging ang pagpili sa mga termino ay naging isa sa mga suliranin ng mananaliksik.

5. Mahalagang papel ang ginampanan ng mga target na gagamit ng glosaryo, ang mga estudyanteng kumukuha ng kursong HRM. Sa pagsasangkot sa kanila sa pag-aaral nalaman ng mananaliksik kung naunawaan nila at tinatanggap ang salin ayon sa gamit sa disiplina ng HRM.

5.3 Rekomendasyon

Inirerekomenda ng mananaliksik ang sumusunod:

1. Paunlarin pa at mas lalo pang linangin ang wikang Filipino sa pamamagitan ng paggamit nito sa iba't ibang larangan.
2. Magsagawa pa ng iba pang glosaryo na magpopokus sa iba pang larangan bukod sa HRM.
3. Palawakin pa ang pagsasagawa ng glosaryo sa pamamagitan ng pagbibigay ng halimbawa, kasaysayan ng termino, kasingkahulugan at iba pa.
4. Magsalin pa ng mga babasahin sa HRM upang matugunan ang *functional literacy* na isa sa mga layunin ng edukasyon sa kasalukuyan.
5. Magsaliksik pa ng iba pang rehiyonal na lutuin sa Pilipinas upang maipalaganap ito sa buong bansa bilang bahagi na rin ng pagpapayaman sa mga rehiyunal na wika.

6. Patuloy na manghiram ng mga termino sa iba pang intelektwalisadong wika (gaya ng ginagawa ng wikang Ingles) upang mas lalo pang mapaunlad nito ang wikang Filipino.
7. Maipalathala ang teknikal na glosaryo sa kursong HRM.
8. Mas mapapayaman ang wikang Filipino kung sa mga gagawing glosaryo ay maglalagay ng bahagi para sa mga rehiyonal na termino sa bansa.

Talasangunian

- Ballena, C. T. (March 2005). *Development of an English-Filipino dictionary of philisophy*. Unpublished doctoral dissertation, Philippine Normal University.
- Bartholomew, D.A. & Shoehals, L.C. (1983). *Bilingual dictionaries for indegenous languages*. Mexico: Summer Institute of Linguistics, Inc.
- Casanova, A. P. (October 1998). *Debelopment at ebalwasyon ng isang monolingwal na disctionayong Filipino sa drama at teatro*. Unpublished doctoral dissertation, Philippine Normal University.
- Estreja, A. (May 2003). *Glosaryong Ingles-Filipino ng mga tambalang salita at parirala na ginagamit sa iba't ibang lawak ng pakikipagtalastasan*. Unpublished master's thesis, Philippine Normal University.
- Eviña, J.H.T.P. (1993). *English-Tagbanua glosaasry of agricultural terms*. Unpublished master's thesis, Philippine Normal University.
- Larson, M. L. (1984). *Meaning-based translation. A guide to cross language equivalence*. U.S.A.: United Press of America, Inc.
- Mendoza, T. L. (September 2001). *A trilingual English-Filipino-Pampango glossary of terms on garment technology*. Unpublished doctoral dissertation, Philippine Normal University.
- Newell, L. E. (1995). *Handbook on lesicography: For Philippine and other languages*. [Summer Institute of Linguistics]. Manila: Linguistic Society of the Philippines Series, Number 33.
- Newmark, P. (1988). *A textbook on translation*. London: Prentice Hall.
- Nida, E. (1964). *Towards a science of translation*. Netherlands: E.J Brill, Leiden.
- Oñas, N. (March 1987). *A methodology in the prepartion of a scientific English-Aklanon glossary of terms on rice production*. Unpublished doctoral dissertation, Philippine Normal University.
- Rozul, R. H. (2004). *Developing a monoligual dictionary of absolescent Tagalog words in Tagaytay City, Amadeo and Indang Cavite*. Unpublished doctoral dissertation, Philippine Normal University.
- Zgusta, L. (1971). *Manual of lexicography*. Czechoslovakia. Academia.

Zgusta, L. (1980). *Theory and method in lexicography: Western and non-western perspectives*. South Carolina: Columbia Hornbeam Beam Press Incorporated.

http://www.culinaryartsonline.com/Culinary_Arts_Articles/culinary-terms.html

<http://www.culinary-arts-school-guys.com/glossary.php>



APENDIKS A-1
LIHAM PARA SA PRELIMINARYONG SARBEY(EKSPERTO)

PHILIPPINE NORMAL UNIVERSITY
College of Languages, Linguistics and Literature
Department of Filipino
Manila

Mahal na G./Gng./Bb. _____:

Isang pagbati!

Bilang pinal na pangangailangan sa pagtatapos ng digring Ph. D. – Filipino sa Pamantasang Normal ng Pilipinas. Kasalukuyan ko pong isinasagawa ang aking disertasyon na pinamagatang **Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa Kursong Hotel and Restaurant Management (HRM)**. Bahagi po ng preparasyon ng pag-aaral ay ang preliminaring sarbey ng mga inisyal na inihandang tseklist ng mga teknikal na termino sa kursong HRM. Kaugnay po nito, hinihiling po ng inyong lingkod na maging bahagi ang inyong kolehiyo/kagawaran sa mga magbibigay kasagutan sa inihandang tseklist.

Ang sarbey pong ito ay isang paraan ng mananaliksik upang makatiyak na ang mga terminong isasama sa teknikal na glosaryo sa kursong HRM ay madalas na ginagamit sa HRM na diskurso, pasalita man o pasulat.

Ang inyo pong pakikibahagi sa pag-aaral ay lubhang mahalaga upang maisagawa at matiyak ang higit at mas siyentipikong paraan ng pagpili ng mga leksim

Inaasahan po ang inyong positibong pagtugon.

Maraming salamat po at pagpalain nawa kayo ng Maykapal!

Lubos na gumagalang,

MARY ANN CARREON – ESCOTO
Mananaliksik

Binigyang-pansin nina:

DR. GLENDA O. DE LARA
Direktor, Auxilliary Services, PNU

DR. LYDIA B. LIWANAG
Dekano, Kagawaran ng mga Wika,
Linggwistika at Literatura, PNU



APENDIKS A-2
LIHAM PARA SA PRELIMINARYONG SARBEY(ESTUDYANTE)

PHILIPPINE NORMAL UNIVERSITY
College of Languages, Linguistics and Literature
Department of Filipino
Manila

Mahal na G./Gng./Bb. _____:

Isang pagbati!

Bilang pinal na pangangailangan sa pagtatapos ng digring Ph. D. – Filipino sa Pamantasang Normal ng Pilipinas. Kasalukuyan ko pong isinasagawa ang aking disertasyon na pinamagatang **Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa Kursong Hotel and Restaurant Management (HRM)**. Bahagi po ng preparasyon ng pag-aaral ay ang preliminaring sarbey ng mga inisyal na inihandang tseklist ng mga teknikal na termino sa kursong HRM. Kaugnay po nito, hinihiling po ng inyong lingkod na maging bahagi ang inyong kolehiyo/kagawaran sa mga magbibigay kasagutan sa inihandang tseklist.

Ang sarbey pong ito ay isang paraan ng mananaliksik upang makatiyak na ang mga terminong isasama sa teknikal na glosaryo sa kursong HRM ay madalas na ginagamit sa HRM na diskurso, pasalita man o pasulat.

Ang inyo pong pakikibahagi sa pag-aaral ay lubhang mahalaga upang maisagawa at matiyak ang higit at mas siyentipikong paraan ng pagpili ng mga leksim

Inaasahan po ang inyong positibong pagtugon.

Maraming salamat po at pagpalain nawa kayo ng Maykapal!

Lubos na gumagalang,

MARY ANN CARREON – ESCOTO
Mananaliksik

Binigyang-pansin nina:

DR. GLENDA O. DE LARA
Direktor, Auxilliary Services, PNU

DR. LYDIA B. LIWANAG
Dekano, Kagawaran ng mga Wika,
Linggwistika at Literatura
PNU

APENDIKS B

Instrumento Para sa Preliminaryong Sarbey

Pangalan:(opsyunal)_____ Antas ng
 tinuturuan:_____
 Asignaturang itinuturo:_____ Bilang ng taon sa
 pagtuturo:_____
 Kursong Natapos:_____

Panuto: Makikita sa ibaba ang mga termino sa HRM (Hotel and Restaurant Management). Paki-rate ang bawat termino batay sa *three-point Frequency of Use Rating Sacale*. Isulat sa kolum na iba pa kung may terminong madalas gamitin at hindi napabilang sa sarbey na ito.

- 3 – Madalas Gamitin
- 2 – Hindi Madalas Gamitin
- 1 – Hindi Ginagamit/Hindi Alam

A. Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain

Termino	Rating	Iba Pa
aged meat		
aging		
albumen		
alfalfa sprouts		
all-purpose flour		
almond		
almond cream		
almond extract		
almond meal; almond flour		
almond milk		
almond oil		
almond paste		
almond syrup		
american cheese		
american service		
anchovy		
aniseeds; anise seeds		
appetizers		
apple butter		
apple charlotte		

Termino	Rating	Iba Pa
apple dumpling		
apple juice		
apricot		
area chef		
arm chops		
arm roast		
arm steak		
armenian cucumber		
armenian wax pepper		
aromatic		
aseptic packaging		
asparagus		
avocado		
avocado oil		
baby back ribs		
baby lamb		
back waiter		
backribs		
backstrap		
bacon, canadian		
bake blind		

Termino	Rating	Iba Pa
bake-off		
baking		
baking chocolate		
baking powder		
baking powder, double-acting		
baking powder; single-acting		
baking soda		
bamboo shoots		
banana		
banana chile		
banana cream pie		
banana flowers		
banana leaves		
banana pudding		
banbury cake; banbury tart		
banquet event order		
barbecue sauce		
barbecue; barbeque; ba-b-q		
barding		
barista		
bark		
barley		
barley sugar		
basil		
baste		
batter		
bavarian; bavarian cream		
bayleaf		
bean curd		
bean curd, cotton		
bean sprouts		
beans		
beans, dried		
beat		
beef		
beef extract		

Termino	Rating	Iba Pa
beef rib		
beef short ribs		
beef tartare		
beef wellington		
beef, ground		
beef, stewing		
beefsteak tomato		
belgian waffle		
bell pepper		
belly		
berry		
biscuit		
biscuit method		
bistro		
bittersweet chocolate		
black bean		
black tea		
blackberry		
blanching		
bland		
bleached flour		
bleeding		
blend		
blue cheese		
blueberry		
bluefin tuna		
boil;boiling		
boiled candy		
boiled custard		
bone-in brisket		
boneless rib roast		
boneless shoulder roast		
boston cracker		
boston cream pie		
boston lettuce		
bottom sirloin butt steak; bottom butt steak		
bouillon cube		
braising		

Termino	Rating	Iba Pa
bramble jelly		
bread		
bread bowl		
bread crumbs		
bread crumbs, dry		
bread crumbs, fresh		
bread flour		
bread pudding		
bread stick		
breadcrumb (paner)		
breakfast steak		
breast		
brick tea		
brine		
brisket		
brisket and shank		
brisket, flat cut		
brisket, point cut		
broiling		
bromated flour		
bromelin		
brown and serve		
brown rice		
brown stew		
brown stock		
brown sugar		
brown turkey fig		
brush		
bubble and squeak		
bucket steak		
buckwheat flour		
buckwheat; buckwheat groat		
buffalo		
buffet		
buffet service		
bulgur; bulgar; bulghur wheat		
butcher		
butler's pantry		
butter		

Termino	Rating	Iba Pa
butter oil		
butter sauce		
butter, clarified		
butter, sweet cream		
buttercream		
butterfat		
butter-flavored granules		
buttermilk		
butterscotch		
button mushroom		
cabbage, green		
cabbages		
cacao		
cafeteria round		
caffe mocha		
cake		
cake flour		
calf		
california mayonnaise		
california menu		
cambridge sauce; cambridge		
canape		
candied fruit		
candy		
cane syrup		
canning		
canning, open-kettle		
canning, pressure		
canning, water bath		
canola oil		
captain		
caramel		
caramel sauce		
caramelization		
caramelize		
carrot		
carve		
carving station		

Termino	Rating	Iba Pa
cashew		
casing		
cassava flour		
cassava; cassava root		
casserole		
caterer		
catfish		
cattle		
cauliflower		
caviar		
celery root		
celery salt		
celery seeds		
cellulose		
cereal		
char grill		
charcoal		
chayote		
cheddar, american		
cheddar, english		
cheese		
cheese balls		
cheesecake		
cheese-making process		
chef de cuisine		
chef de partie		
chef's salad		
chicken, free-range		
chicken		
chicken a la king		
chicken kiev		
chicken liver		
chicken lobster		
chicken of the wood mushroom		
chicken, roaster		
chicken, stewing		
chicken-fried steak		
chipped beef on toast		

Termino	Rating	Iba Pa
chop		
chowder		
christmas pudding		
chump		
clarified butter		
clear soups		
club sandwich; clubhouse sandwich		
coarsely chop		
coat		
cocktail		
cocktail sauce		
cocoa		
cocoa mix		
cocoa powder		
coconut		
coconut cream		
coconut juice; coconut water		
coconut milk		
coconut oil		
combination cooking methods		
combination menu		
combine		
concentrate		
condiment		
confectioner		
continental breakfast		
convenience food		
cook		
cookies		
cooking medium		
cooking oil		
correct seasonings		
creaming		
crisp		
crumbly		
crush		
crust		
crystallization		

Termino	Rating	Iba Pa
cube		
cucumber		
cuisine		
curdling		
curing		
cut		
cut in		
cutting and folding		
cycle menu		
dark meat		
dash		
debone		
decoration		
deep-freezing		
deep-frying		
demi-chef		
dessert		
developing dough		
deviled eggs		
dice		
dilute		
dining room manager		
dip		
dough		
drain		
dredging		
dress		
dressing		
drumstick		
dry cured		
dry-heat cooking methods		
dust		
egg		
egg wash		
eggplant		
emulsion		
english breakfast		
english muffin		
entrée		
executive chef		

Termino	Rating	Iba Pa
fast food		
fats		
fillet		
finish		
flake		
flavor		
flavoring		
flour		
flour, strong		
flour, weak		
food additive		
french fries		
french service		
fresh		
frost		
fruit cocktail		
fry		
frying		
garlic		
garnish		
gelatin, granulated		
gelatinization		
gizzard		
glaze		
glazed		
gourmet		
gourmet foods		
grate		
gravy		
grill		
grind		
guest check		
hamburger		
hard cure		
hard-boiled egg; hard-cooked		
headwaiter		
heavy syrup		
herbs		
hors d'oeuvre		
hot sauce		

Termino	Rating	Iba Pa
hot smoking		
hot-foods section		
ice		
ice bath		
ice cream		
ice cream cone		
icing		
instant		
iodized salt		
irradiation		
italian bread		
jam		
jelly		
juice		
julienne		
kitchen		
kited fillet		
knead		
kosher style		
lamb		
lamb arm chops		
lamb breast		
lard		
laurel leaves		
leaven		
leavening agent; leavener;		
lettuce		
liter		
loaf		
lobster		
lumpia wrappers		
macaroni		
macaroon		
margarine		
marinade		
marinate		
marinate		
market menu		
mayonnaise		
meat		

Termino	Rating	Iba Pa
meat by-products		
meatballs; meat balls		
meatloaf; meat loaf		
melt		
melting		
microwave cooking		
milk		
mill		
mince		
mix		
mixed grill		
moist-heat cooking methods		
mold		
muffin		
muffin method		
muscovado sugar		
mushroom		
noodles		
oatmeal		
oats		
oils		
olive oil		
omelet; omelette		
onion		
oyster		
paffait		
pan gravy		
pan-broiling		
pancake		
pancake syrup		
pan-dressed		
pane station		
pan-frying		
parboiling		
parcooking		
pare		
pasteurization		
pasteurize		
pastry		
pastry cream		

Termino	Rating	Iba Pa
pastry flour		
peanut		
peanut butter		
pear		
peas		
peeled		
pickle		
pickled eggs		
pickling spices		
pie		
pinch		
pineapple		
pint		
poaching		
pork		
pork cutlet		
pork loin roast, full		
pork loin roast, rolled		
pork sausage		
pork tenderloin		
pot roast		
pound		
precook		
preheat		
preservative		
preserve		
pressure cooking		
processed food		
professional cooking		
pudding		
pulled meat		
punch		
puree		
quart (qt.)		
quarter		
radiation cooking		
ready to cook(RTC)		
ready to eat (RTE)		
recipe		
red mayonnaise		
red onion		

Termino	Rating	Iba Pa
red pepper		
reduce		
refined		
refreshing		
rehydrate		
relish		
rice		
rice, long-grain		
rice, medium-grain		
rice, short-grain		
roast		
roasting		
rock salt		
rosemary		
roux		
rubs		
salad		
salad bowl lettuce		
salad dressing		
salad greens		
salad relish		
salad, composed		
salad, tossed		
salt		
salt curing		
sap		
sauce		
sausage		
sausages, dried		
sauteing		
savory		
scald		
scale		
scallop		
scant		
scramble		
scrape down		
sea salt		
sear		
season		
seasoned salt		

Termino	Rating	Iba Pa
seasoning; seasoner		
service		
sesame oil; sesame seed oil		
sesame seeds		
set		
sherbet		
short-order cook		
short-order section		
shred		
shrimp		
shrimp, dried		
shuck		
side dish		
side masking		
side order		
sirloin		
skim		
skim milk		
slice		
smoke point		
smoking		
smorgasbord		
snack		
snip		
soft-boiled egg; soft-cooked egg		
soften		
soup		
sour		
spareribs		
spices		
spicy		
sprinkle		
squash		
station chef		
steak		
steaming		
steep		
stew		
steward		

Termino	Rating	Iba Pa
stewing		
stir-fry		
stir-frying		
stirring		
stoneground		
straight cut		
straight dough method		
strain		
submersion poaching		
sundae		
sunny-side-up egg		
table salt		
tablering		
tart		
tartlet		
teaspoon		
tempering		
tender		
tenderize		
tenderizer		
tenderloin		
tenderloin tips		
thicken		
toast		
tomato paste		
turkey		
turn		
turnover		
vacuum packaging		
vegetable coloring		
vegetable oil		
vegetables		
waffle		
warm		
wet aging		
wheat		
wheat bread		
wheat, hard		
wheat, soft		
whipping		

Termino	Rating	Iba Pa
whipping cream		
whole wheat		
workstations		
yeast		

Termino	Rating	Iba Pa
yogurt, yoghurt, yoghourt		
york ham		
zucchini		

A. House Keeping

TERMINO	Rating	Iba Pa
A.M. room check		
acid rain		
actual expenditures		
adjoining rooms		
administration		
administrative theory		
all-purpose cleaner		
Amortize		
analyze problems		
annual linen reorder plan		
antichlor		
antisepsis		
area responsibility plan		
assignment sheet		
back-of-the-house		
back-to-back		
badge system		
balancing		
banquet house attendant		
bed and bath linen		
bedding		
beeper		
best practices		
bonnet cleaning		
booking		
break down a room		
bridge the beds		
brush up (BUP)		
Budget Segment)		

TERMINO	Rating	Iba Pa
buffer		
buffing		
building superintendent		
burnisher		
burnishing		
cakes		
call-off		
canteen		
capital equipment		
card		
card entry system		
case goods		
check-in		
check-out		
checkout (C/O)		
chief engineer		
chief steward		
civil disturbance		
cleaning solution		
closed dates		
color-fatness		
commercial rae		
communication symbols		
comp. complimentary		
compensatory time		
confirmed reservation		
connecting rooms		
consolidated room sales summary		

TERMINO	Rating	Iba Pa
consumer (market segment)		
contingency approach		
continouus functions of management		
contract furnishings		
controller (also comptroller)		
corporate transient hotel		
corrective maintenance		
cost per occupied room		
coverlet		
covers		
crevice tool		
crinkle sheet		
cross-training		
cut loop		
daily routine		
daily work assignment sheet		
damp mopping		
day rate		
deep clean		
deferring maintenance		
deficiency of knowledge (DK)		
deficiency of task execution (DE)		
deficit spending		
defoamer		
degreaser		
delegating		
delineating		
delineating relationships		
demonstration method		

TERMINO	Rating	Iba Pa
department		
department staffing guide		
departmental meetings		
depreciate		
discrepancy		
detergent		
developing employees		
developing policies		
developing strategies		
development of subordinates		
dilution control		
dilution ratio		
directing		
disaster plan		
disinfectant		
division of work document		
do not disturb (DND)		
documented		
don disturb (DND)		
double double (DD)		
double locked (DL)		
double occupancy		
double rooming		
dropping a room		
dry foam extractor		
dry powder cleaning system		
drying capacity		
due out (D/O)		
dwell time		
eighteen-room workload		
electronic data processing (EDP)		
electrowriter		
elements of management		

TERMINO	Rating	Iba Pa
emergencies		
emergency action plan		
emergency response plan		
employee appearance		
employee claims of unfairness		
employee contamination		
employee handbook		
employee hygiene		
employee problems		
employee profile		
employee requisition		
employee theft prevention		
employee turnover		
employment history		
employment checklist		
entry-level jobs		
environmental services		
executive housekeeper		
exempt personnel		
finished sheet		
finishing floors		
fire disaster plan		
first-line supervisor		
first-line worker		
fixed assets		
fixed positions		
flash point		
flatwork		
floor polishing		
forecasting man-hour requirements		
foundation		
frequency chart or frequency schedule		

TERMINO	Rating	Iba Pa
fresh look		
front desk		
front office		
front office manager		
full-time employment		
function room sheet		
functions		
garbage liners		
General clean		
general manager (GM)		
global warming		
ground warp		
group market		
guest charge		
guest essentials		
guest expendables		
guest receipt log book		
guest request		
guest supplies		
guestroom		
guestroom attendant (GRA)		
guestroom portion of the hotel		
guestroom types		
handling capacity		
hazard communication plan (HAZCOMM)		
hospitality suite		
hot water extraction		
house breakout plan		
house division		
housekeeper's report		
housekeeping central		
housekeeping day		
housekeeping manager		

TERMINO	Rating	Iba Pa
housekeeping		
standing rotational		
scheduling form		
housekeeping team		
(regular or swing)		
individual		
development (ID)		
program		
inspection program		
inspector		
integrated waste		
management		
intermediate host		
inventory		
inventory record		
book		
inventory record or		
inventory report		
key control program		
key controls		
key pouch		
labor analysis		
laundry consultant		
laundry supervisor		
leadership		
leadership style		
linen room supervisor		
linen valuation		
loss-prevention		
program		
maintenance		
checklist		
make up		
man-hour justification		
mineral		
model room		
motivating employees		
muslin		
night housekeeping		
supervisor		

TERMINO	Rating	Iba Pa
night supervisor's		
report of evening		
activities		
no-iron linens		
nonionic detergent		
nonrecycled		
inventory		
nonresilient flooring		
no-show employee		
no-show guest		
nosocomial infection		
occupancy		
occupancy forecast		
occupancy type		
operating budget		
operating cost		
operating supplies		
operational budget		
for the housekeeping		
departement		
out of oder (OOO)		
out of order (room)		
(OOO)		
outsourcing		
oversold (also		
overbooked)		
package pass		
participative		
management		
part-time employee		
pay increases		
pay scale		
performance analysis		
performance		
appraisal		
performance		
standards		
personal plan		
personnel action		
form (PAF)		
physical plant		
pick up room		

TERMINO	Rating	Iba Pa
pick-up		
pitch		
poor performance		
position descriptions		
pre-registered		
primary backing		
problem solving		
processing		
productivity		
productivity report		
profile of business		
property inspection program		
property maintenance		
purchase order		
purchasing		
purchasing agent		
quota		
rechecks		
recycled inventory		
recycling		
regular employee		
repair and physical		
resident manager		
rewarding employees		
roll in		
roll out		
room amenities		
room check		
room inspections		
room revenue		
room status sheet		
rooming list		
runner		
Sanitation		
sanitizers and disinfectants		
second request		
section housekeeper		

TERMINO	Rating	Iba Pa
section housekeeper's daily work report		
security		
self-supervision		
senior housekeeper		
senior housekeeper's daily work report form		
senior housekeeping aide		
sequential functions of management		
service a guest room		
setting objectives		
sharps		
simulation training		
software items		
software program		
staff turnover		
staffing		
standard operating procedure (SOP)		
standards of cleanliness		
standards of performance (SOP)		
standards setting		
standing schedule		
steady extra		
stewards		
stewards' department		
stock-out		
suite (s)		
supplies		
swab		
table of personnel requirements		
taking corrective action		

TERMINO	Rating	Iba Pa
taking the count or taking the am/pm report		
tansile strength		
target statistics		
team cleaning		
team scheduling		
team staffing		
temporary employee		
tight schedule		
torn sheet size		
training employees		
trouble report		
turnover		
turnover rate		
uniforms		

TERMINO	Rating	Iba Pa
very important person (VIP)		
virus		
wage costs		
wage department		
walk in		
walking a guest		
wash formula		
washer/extractor		
washing capacity		
weekly maintenance		
weekly wage analysis		
weekly wage forecast		
wet mopping		
wet scrubbing		
year to date (YTD)		
zone inspection program		

B. Kagamitan sa Pagluluto

Termino	Rating	Iba Pa
apple corer		
asparagus steamer		
aspic cutters		
aspic mold		
baguette pan		
bain marie pan or bain marie insert		
bake cup		
baker's knife		
baker's rack		
baking sheet		
baking stone		
baking tile		
baking tray		
balance scale		

TERMINO	Rating	Iba Pa
ball cutter, melon ball scoop, or parisienne knife cutter		
balloon whisk		
bar knife		
barding fat		
barquette mold		
barrel		
blanching pot		
blender		
blending fork		
boning knife		
border mold		
bowl		
bowl scraper		
box grater		
bread and butter plate		

TERMINO	Rating	Iba Pa
bread knife		
bread machine		
bread pan		
brioche pan		
broiler		
broiler pan		
buffalo chopper		
bulb baster		
burner		
butcher knife		
butcher's twine		
butter board		
butter curler		
butter knife		
butter melter		
butter mold		
butter server		
butter spreader		
cake breaker		
cake knife		
cake pan or cake tin		
cake pans		
cake rack		
cake strip		
cake tester		
caldron; cauldron		
can opener, crank		
can opener, manual		
can opener, table-mounted		
cannelle knife		
canisters		
cannoli form		
caramel ruler; caramel bar		
casserole pan		
cereal bowl		
chafing dish		
champagne saucer		
champagne tulip		

TERMINO	Rating	Iba Pa
cheese cloth; cheesecloth		
cheese knife		
chef's cloth		
chef's knife		
chocolate dipping fork		
chocolate mill		
chocolate mold		
chopping board		
chopsticks		
choucroute fork		
cider mill		
clam knife		
clay chicken pot		
cloche		
cocktail shaker		
cocktail strainer		
coffee grinder		
colander		
cook's fork		
cookie cutter		
cookie molds		
cookie press; cookie gun		
cookie sheet		
cookie stamp		
cooking surface		
cookware		
cooling rack		
corer		
corkscrew		
covered chicken fryer		
crimper; cutter		
croissant cutter		
custard cups		
cuttlefish		
decanter		

TERMINO	Rating	Iba Pa
deck oven		
deep fryer ; deep-fat-fryer		
demitasse spoon		
dessert spoon		
dinner fork		
dinner knife		
dinner plate		
dinner spoon		
dipping fork		
doughnut cutter		
dry measuring cup		
dutch oven		
egg separator		
egg slicer		
electronic scale		
enamel ware		
espresso maker		
fish knife		
fish poacher		
flatware		
flower nail		
fluter		
fluting knife		
foil		
fondue service		
food processor		
french drip pot		
frying pan		
funnel		
galantine mold		
gateaux slicer		
ginger grater		
goblet		
grater		
gravy separator		
griddle		
grill pan		
ice cream freezer		
ice cream scoop		
ice pick		

TERMINO	Rating	Iba Pa
ice tongs		
iced spoons		
iced tea spoon		
jelly glass		
jelly roll pan		
juicer		
kitchen shears		
ladle		
liquid measuring cup		
loaf pan		
lucyon plate or breakfast plate		
mallet		
marmite		
measuring cups, dry measuring cups, liquid		
measuring spoons		
meat grinder; meat mincer		
meat tenderizer		
meat thermometer		
microwave oven		
mixer		
muffin pan; muffin tin		
muffin pans		
muffin ring		
nutmeg grater		
offset spatula		
omelet pan		
oven frying		
oyster fork		
oyster knife		
paella pan		
pandoro mold		
parchment paper		
paring knife		
paring knife, sheep's foot		
pasta fork		

TERMINO	Rating	Iba Pa
pastry bag		
pastry blender		
pastry brush		
pastry cloth		
pastry cutters		
pastry wheel or wheel knife		
pie pan; pie plate		
pie weights		
pineapple corer		
pipng bag		
pizza pan		
pizza wheel; pizza cutter		
pizzelle iron		
platters		
potato masher		
potato nest basket		
potato peeler		
poultry shears		
pudding mold, steamed		
refrigerator		
rice cooker		
ricer/ potato ricer/ potato masher		
roasting pan		
rolling mincer		
salad fork		
salad knife or utility knife		
salad or dessert fork		
salad plates		
sandwich spreader		

TERMINO	Rating	Iba Pa
sauce pot		
saucepan		
saucepan; flare-sided		
saucepot		
sieve		
sifter		
soup bowl		
soup plate		
soup spoon		
spatula		
special thermometers		
steak knife		
steam kettle; steam-jacketed knife		
steamer		
stew pot		
stockpot		
tablespoon		
tart pan		
teapot		
teaspoon		
tomato knife		
tongs		
tube pan		
tureen		
vegetable peeler		
waffle iron		
wax paper; waxed paper		
whetstone		
wine basket		
wok		

C. Rehiyunal na Termino

1. Bikolano

TERMINO	Rating	IBA PA
adobo sa gata; bicol-style adobo		
alang na tapa		
amargoso		
ani-it		
badi		
bagas		
bagisara		
balao, balaw		
balatong		
balisoso		
balo		
batao		
bayawas		
Bikol Express		
binutong		
biringhinas		
butuan		
buyud		
cocido		
kasag		
kinunut		
kurakding		
lado		

TERMINO	Rating	IBA PA
lambo		
langkawas		
lemonsito		
liputok; liputuk		
lubi-lubi		
lukadon		
maloto		
martiniko		
natong or laing		
ogob		
pampano		
pangat, pinangat		
paropagolong		
picadillo		
pinalusag		
pinangat/tinuktuk		
pulutan		
sinanglag		
sinindihan sa tuba		
Sira		
tabangongo		
tinumok		
tinumtuman		
tinumuk		
tukadon		

2. Cebuano

TERMINO	Rating	IBA PA
agos-os		
binignit		
budbod kabog		
danggit		
ginamay		
ginamos		
halang-halang		
inon-unan		

TERMINO	Rating	Iba Pa
kilaw		
landang		
lechon de Cebu		
nokos		
paklay		
puso		

TERMINO	Rating	Iba Pa
putomaya; potomaya;puto maya		
putserong Cebuano		
sikwate		
sinalok		
sugba		
sugong		

TERMINO	Rating	ba Pa
SuTuKil		
tabuguk		
timbura		
tinowa		
torta		
torta Cebuana		
tunggog, tunggog		
tuwa		
ulang		
utanon		

3. Ilokano

Termino	Rating	Iba Pa
ar-arosip		
bagoong Aparri		
baridibud, boridibod		
binubudan		
dinakdakan		
dinengdeng		
inabraw, inabrao		
kappukan		
kilawen		
kilawin paryok		
kulot		

Termino	Rating	Iba Pa
lasuna		
monamon		
or-ormot		
padas		
pakbet, pinakbet		
papait		
patupat		
pinapaitan		
pinespesan		
Sinanglaw		
sukang iloko		
Tupig		

4. Kapampangan

Termino	Rating	Iba Pa
alpang kamyas o mangga		
bagis		
bangkat		
begukan		
betute		
binle, binli		
boboto		

Termino	Rating	Iba Pa
bringhe		
buro		
duman		
ebun a barag		
galang-galang		
kamaniang		
kamaru; kamaro		
karimbuaya		
kilain		

Termino	Rating	Iba Pa
kilayen; kilayin		
lastillas		
lelot balatong		
lelut manuc		
longanisang Sulipan		
lumpiang dabong		

Termino	Rating	Iba Pa
panara		
panaritas		
pigan		
putong lusong		
sisig		
tapong		
tibok-tibok		
torta		

5. Tagalog

TERMINO	Rating	IBA PA
adobong Batangas		
adobong de carajay; adobong Cavite		
adobong Laguna		
adobong Maynila; adobong masabaw		
aglipay		
bagoong Balayan		
balao-balao		
balatong		
balaw-balaw		
broas		
dacuycoy		
en blanco		
ensaimada Malolos		
galantina		
ginulat na tulya		
hamon Bulakena		
humba		
inipit		
kasilyo; quesillo		
kesong puti		
kilawin		

TERMINO	Rating	Iba Pa
kilawing bituka		
kinulob		
kiping		
kulawo		
laksa		
langlang		
lato		
longanisang Lukban		
mikilog		
minanok		
paborita		
pansit habhab		
pansit Malabon		
pansit Meycauayan		
paralusdos		
pinagong		
pinaso		
putong bula		
Putserong Tagalog		
sinigang		
sukang Paombong		
taghilaw		
unday-unday		

D. Internasyunal na Termino

1. Italian

Termino	Rating	Iba Pa
aceto		
aceto-dolce		
al dente		
al forno		
al fresco		
alla		
alto adige		
amaretti		
amaretto		
arancia		
arborio rice		
aringa		
arista		
arsella		
aslagio d' Allevio		
asperge		
bagna cauda		
balsamic vinegar		
bardolino		
barolo		
basilico		
biscotti		
bologna		
bolognese		
borlotto		
broccoli		
caffe		
caffe americano		
caffe latte		
calamari		
caldaro		
cannelloni		
cannoli		
cappuccino		
capretto		
carbonara, alla		
carnaroli		

Termino	Rating	Iba Pa
carne		
casalinga		
castagna		
cetriolo		
chipolata		
cilindrati		
coda di bue		
coppa		
cosciotto, coscetto		
cotechino		
cotto salami		
crema		
creme chiboust		
crostini		
dente, al		
disossato		
doicelatte		
dolce		
espresso		
espresso macchiatto		
fettuccine Alfredo		
fettucine		
fresco		
fritto misto		
fungo		
garlic bread		
gelato		
glassato		
gnocchi		
grana		
granchio		
gremolada		
grissino		
imbottito		
insalata		
italian bread		

Termino	Rating	Iba Pa
italian butter cream		
italian dressing		
italian garlic		
italian meringue		
italian parsley		
italian sausage		
italian tomato		
lasagne		
lepre		
lingua di bue		
Mozzarella		
paillettes		
pan de Spagna		
pancetta		
parma ham		
parmesan		
pasta		
pasta e fagioli		
pasta filata		
penne		
peperoni		
pepperoni		
pesto		
pezzo		
pizza		
porcini		
primavera, alla		
prosciutto		
<u>prosciutto cotto</u>		
<u>prosciutto crudo</u>		
ragu alla bolognese		
ravioli		

Termino	Rating	Iba Pa
ricotta		
risotto		
rucola		
salami		
salsa		
saltare		
salumeria		
sambuca		
scaloppina di vitello		
scarola		
scungilli		
semifreddo		
soppresso		
sorbetto		
spezzatino		
stracciatella		
stracotto		
stufa		
<u>sugo</u>		
tacchino		
torta		
tortoni		
triglia		
trota		
truffle slicer		
tutti-frutti		
verdura		
vino novello		
vitello tonnato		
ziti		
zucchero		
zuppa inglese		

2. Pranses

Termino	Rating	Iba Pa
a la		
a la broche		
a la mode		
abatis		
abricot		
accra de morue		
agrumes		
aiglefin		
aiguillette		
aioli a la turque		
ajouter		
albert, sauce		
alcide sauce		
alexandra mayonnaise		
alexandra, sauce		
algerienne, sauce		
algre		
alicot		
anchois		
andalouse, sauce		
andouillette		
anjou		
appellation Controlee		
arachide		
au bleu		
au gratin		
banyuls		
bar		
baraquille		
barbue		
barquette		
barrique		
basquaise, a la		
bavaroise, sauce		
bearnaise		
bechamel		
bechamel sauce		

Termino	Rating	Iba Pa
bercy butter		
biscuit		
bisque		
bistro		
blanquette		
bleu		
bleu d' Auvergne		
bleu ; fromage bleu		
bleu, au		
blondir		
bordelaise, sauce		
boucher		
bouchon		
boudin		
boudin noir		
bouillabaisse		
bouillon		
boule-de-neige		
bouquet		
bouquet garni		
bouquetiere		
bouquetiere, a la		
bourgegne		
bourguignonne, a la		
bourguignonne, sauce		
braise		
brasserie		
bresse mayonnaise		
brioche		
brochette		
brown sauce		
bulgarian mayonnaise, mayonnaise bulgare		
cafe		

Termino	Rating	Iba Pa
cafe complet		
cajun cooking		
camembert		
camerani, sauce		
canape		
canard sauvage		
caneton a l orange		
cantal		
cardinal, a la		
cardinale, sauce		
champignons		
chef		
chef de cuisine		
chef de partie		
citron		
cointreau		
colin		
colle		
collee, mayonnaise		
commis		
compote		
concombre		
consomme		
cordons bleu		
cornet		
creme au beurre au lait		
creme brulee		
creme caramel		
creme patissiere		
creme renversee		
croissant		
croquette		
crouton		
cuisine		
cuisine minceur		
dattero		
demi-glace		
demi-sec		

Termino	Rating	Iba Pa
demi-tasse		
dijon mustard		
escargot		
flambe		
flan		
foie gras		
frappe		
fricassee		
fromage		
galantine		
gateau		
gingembre		
gourmand		
grand marnier		
maize CORN		
marmalade		
massepain		
mont blanc		
nougat		
omelette		
papillon		
parfait		
patissier ; patissiere		
pernod		
petit four		
piece de resistance		
prosciutto		
provencale, a la		
provolone		
prune		
puits d' amour		
puree		
reserve		
sorbet		
Souffle		
tutti-frutti		
vinaigrette		
vinegar		

APENDIKS C
Resulta ng Preliminaryong Sarbey

A. Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain

TERMINO	3	2	1	MEAN
aged meat	3	6	1	2.2
Aging	4	4	2	2.2
Albumen	6	2	2	2.4
alfalfa sprouts	3	4	3	2
all-purpose flour	9	1	0	2.9
Almond	7	3	0	2.7
Almond cream	6	3	1	2.4
Almond extract	7	2	1	2.6
Almond meal; almond flour	6	3	1	2.5
Almond milk	4	5	1	2.3
Almond oil	4	5	1	2.3
Almond paste	5	3	2	2.3
Almond syrup	5	4	1	2.4
american cheese	4	5	1	2.3
american service	8	1	1	2.7
Anchovy	6	3	1	2.5
aniseeds; anise seeds	6	3	1	2.5
Appetizers	9	1	0	2.9
apple butter	3	5	2	2.1
apple charlotte	3	5	2	2.1
apple dumpling	4	5	1	2.3
apple juice	8	2	0	2.8
Apricot	7	3	0	2.7
area chef	3	7	0	2.3
arm chops	3	6	1	2.2
arm roast	3	6	1	2.2
arm steak	3	7	1	2.4
armenian cucumber	3	6	1	2.2
armenian wax pepper	3	6	1	2.2

TERMINO	3	2	1	MEAN
aromatic	7	2	1	2.3
Aseptic packaging	3	6	1	2.2
asparagus	8	2	0	2.8
avocado	8	2	0	2.8
avocado oil	5	4	1	2.4
baby back ribs	5	4	1	2.4
baby lamb	5	4	1	2.4
back waiter	4	5	1	2.3
backribs	6	3	1	2.5
backstrap	3	6	1	2.2
bacon, canadian	4	3	1	1.9
bake blind	4	4	2	2.2
bake-off	4	4	2	2.2
Baking	8	2	0	2.8
baking chocolate	6	4	0	2.6
baking powder	9	1	0	2.9
baking powder, double-acting	7	3	0	2.4
baking powder; single-acting	7	3	0	2.7
baking soda	9	1	0	2.9
bamboo shoots	8	1	1	2.7
Banana	8	2	0	2.8
Banana chile	3	6	1	2.2
Banana cream pie	6	4	0	2.6
Banana flowers	6	3	1	2.5
Banana leaves	6	4	0	2.6
Banana pudding	5	4	1	2.4
banbury cake; banbury tart	3	5	2	2.1
banquet event order	6	4	0	2.6
barbecue sauce	8	2	0	2.8

TERMINO	3	2	1	MEAN
barbecue; barbeque; ba-b-q	8	2	0	2.8
barding	3	6	1	2.2
barista	7	3	0	2.7
bark	4	6	0	2.4
barley	5	4	1	2.4
barley sugar	4	5	1	2.3
basil	7	3	0	2.7
baste	7	3	0	2.7
batter	7	2	1	2.6
bavarian; bavarian cream	6	3	1	2.5
bayleaf	6	3	0	2.4
bean curd	6	3	1	2.5
bean curd, cotton	5	3	2	2.3
bean sprouts	6	4	0	2.6
beans	7	3	0	2.7
beans, dried	7	3	0	2.7
beat	8	2	0	2.8
beef	8	2	0	2.8
beef extract	6	4	0	2.6
beef rib	5	4	1	2.4
beef short ribs	5	4	1	2.4
beef tartare	3	5	2	2.1
beef wellington	3	5	2	2.1
beef, ground	5	5	0	2.5
beef, stewing	5	4	1	2.4
beefsteak tomato	5	3	1	2.2
belgian waffle	6	2	1	2.3
bell pepper	6	3	0	2.4
belly	6	2	1	2.3
berry	6	3	0	2.4
biscuit	6	2	0	2.2
biscuit method	6	3	0	2.4
bistro	5	3	1	2.2
bittersweet chocolate	7	3	0	2.7
black bean	7	3	0	2.1

TERMINO	3	2	1	MEAN
black tea	7	3	0	2.7
blackberry	6	4	0	2.6
blanching	8	1	1	2.7
bland	8	1	1	2.7
bleached flour	6	3	1	2.5
bleeding	5	3	1	2.2
blend	6	3	0	2.4
blue cheese	5	3	1	2.2
blueberry	6	3	0	2.4
bluefin tuna	6	2	1	2.3
boil;boiling	9	1	0	2.9
boiled candy	7	2	1	2.6
boiled custard	6	3	1	2.5
bone-in brisket	6	3	1	2.5
boneless rib roast	6	2	2	2.4
boneless shoulder roast	5	3	2	2.3
boston cracker	5	3	2	2.3
boston cream pie	5	4	1	2.4
boston lettuce	5	4	1	2.4
bottom sirloin butt steak; bottom butt steak	5	4	1	2.4
bouillon cube	7	2	1	2.6
braising	7	3	0	2.7
bramble jelly	5	4	1	2.4
bread	9	1	0	2.9
bread bowl	7	3	0	2.7
bread crumbs	8	2	0	2.8
bread crumbs, dry	7	3	0	2.7
bread crumbs, fresh	7	2	1	2.6
bread flour	8	2	0	2.8
bread pudding	5	3	2	2.3
bread stick	7	3	0	2.7
breadcrumb (paner)	8	2	0	2.8

TERMINO	3	2	1	MEAN
breakfast steak	7	3	0	2.7
breast	8	2	0	2.8
brick tea	7	1	2	2.5
brine	7	2	1	2.6
brisket	7	2	1	2.6
brisket and shank	7	2	1	2.6
brisket, flat cut	7	2	1	2.6
brisket, point cut	7	3	0	2.7
broiling	7	3	0	2.7
bromated flour	5	3	1	2.2
bromelin	6	3	1	2.5
brown and serve	8	2	0	2.8
brown rice	7	2	1	2.8
brown stew	6	3	1	2.5
brown stock	8	2	0	2.8
brown sugar	8	1	1	2.7
brown turkey fig	6	3	1	2.5
brush	8	1	1	2.7
bubble and squeak	5	2	3	2.2
bucket steak	6	3	1	2.5
buckwheat flour	6	2	2	2.4
buckwheat; buckwheat groat	6	3	1	2.5
buffalo	7	2	1	2.6
buffet	9	1	0	2.9
buffet service	8	2	0	2.8
bulgur; bulgar; bulghur wheat	6	3	1	2.5
butcher	8	1	1	2.7
butler's pantry	8	2	0	2.8
butter	9	1	0	2.9
butter oil	9	1	0	2.9
butter sauce	8	2	0	2.8
butter, clarified	7	4	0	2.9
butter, sweet cream	7	1	1	2.4
buttercream	8	2	0	2.8
butterfat	8	2	0	2.8

TERMINO	3	2	1	MEAN
butter-flavored granules	7	1	2	2.5
buttermilk	7	3	0	2.7
butterscotch	7	3	0	2.7
button mushroom	8	2	0	2.8
cabbage, green	8	2	0	2.8
cabbages	8	2	0	2.8
cacao	6	4	0	2.6
cafeteria round	6	4	1	2.7
caffe mocha	7	3	0	2.7
cake	8	2	0	2.8
cake flour	7	3	0	2.7
calf	6	2	2	2.4
california mayonnaise	5	3	2	2.3
california menu	5	3	2	2.3
cambridge sauce; cambridge	5	3	2	2.3
canape	6	4	0	2.6
candied fruit	6	3	1	2.5
candy	8	1	1	2.7
cane syrup	6	4	0	2.6
canning	8	2	0	2.8
canning, open-kettle	7	3	0	2.7
canning, pressure	7	2	1	2.6
canning, water bath	7	2	1	2.6
canola oil	8	2	0	2.8
captain	7	3	0	2.7
caramel	7	3	0	2.7
caramel sauce	7	3	0	2.7
caramelization	7	3	0	2.7
caramelize	8	2	0	2.8
carrot	7	3	0	2.7
carve	7	2	1	2.6
carving station	6	3	1	2.5
cashew	7	3	0	2.7

TERMINO	3	2	1	MEAN
casing	6	3	1	2.5
cassava flour	6	2	2	2.4
cassava; cassava root	6	4	0	2.6
casserole	9	1	0	2.9
caterer	7	2	1	2.6
catfish	7	2	1	2.6
cattle	6	4	0	2.6
cauliflower	8	1	1	2.7
caviar	6	3	1	2.5
celery root	6	3	1	2.5
celery salt	6	3	1	2.5
celery seeds	6	3	1	2.5
cellulose	6	3	1	2.5
cereal	7	3	0	2.7
char grill	6	4	0	2.6
charcoal	7	3	0	2.7
chayote	7	3	0	2.7
cheddar, american	4	5	1	2.3
cheddar, english	4	4	2	2.2
cheese	9	1	0	2.9
cheese balls	7	3	0	2.7
cheesecake	7	1	2	2.5
cheese-making process	6	3	0	2.4
chef de cuisine	8	2	1	2.9
chef de partie	6	2	2	2.4
chef's salad	7	3	0	2.7
chicken, free- range	6	3	1	2.5
chicken	9	1	0	2.9
chicken a la king	7	2	1	2.6
chicken kiev	7	3	0	2.7
chicken liver	7	3	0	2.7
chicken lobster	6	1	3	0.5
chicken of the wood mushroom	6	3	1	2.5
chicken, roaster	7	3	0	2.7
chicken, stewing	6	3	1	2.5

TERMINO	3	2	1	MEAN
chicken-fried steak	6	2	2	2.4
chipped beef on toast	5	3	2	2.3
chop	9	1	0	2.9
chowder	6	3	1	2.5
christmas pudding	5	2	3	2.2
chump	5	5	0	2.5
clarified butter	8	1	1	2.7
clear soups	7	1	2	2.5
club sandwich; clubhouse sandwich	7	2	1	2.6
coarsely chop	8	2	0	2.8
coat	8	2	0	2.8
cocktail	7	3	0	2.7
cocktail sauce	7	2	1	2.6
cocoa	7	3	0	2.7
cocoa mix	7	3	0	2.7
cocoa powder	8	1	1	2.7
coconut	7	3	0	2.7
coconut cream	8	2	0	2.8
coconut juice; coconut water	9	1	0	2.9
coconut milk	8	1	1	2.7
coconut oil	7	3	0	2.7
combination cooking methods	8	2	0	2.8
combination menu	5	5	0	2.5
combine	7	3	0	2.7
concentrate	7	3	0	2.7
condiment	7	2	1	2.6
confectioner	8	1	1	2.7
continental breakfast	6	3	1	2.5
convenience food	7	2	1	2.6
cook	9	1	0	2.9
cookies	8	2	0	2.8

TERMINO	3	2	1	MEAN
cooking medium	7	2	1	2.6
cooking oil	8	2	0	2.8
correct seasonings	8	2	0	2.8
creaming	7	3	0	2.7
crisp	7	3	0	2.7
crumbly	7	3	0	2.7
crush	7	3	0	2.7
crust	7	3	0	2.7
crystallization	7	2	1	2.6
cube	7	3	0	2.7
cucumber	7	3	0	2.7
cuisine	7	3	0	2.7
curdling	7	3	0	2.7
curing	7	3	0	2.7
cut	8	2	0	2.8
cut in	7	3	0	2.7
cutting and folding	7	3	0	2.7
cycle menu	7	3	0	2.7
dark meat	7	3	0	2.7
dash	7	2	1	2.6
debone	7	2	1	2.6
decoration	7	3	0	2.7
deep-freezing	7	2	1	2.6
deep-frying	7	2	1	2.6
demi-chef	7	3	0	2.7
dessert	8	2	0	2.8
developing dough	6	4	0	2.6
deviled eggs	6	3	1	2.5
dice	7	3	0	2.7
dilute	7	3	0	2.7
dining room manager	8	2	0	2.8
dip	7	3	0	2.7
dough	7	3	0	2.7
drain	7	3	0	2.7
dredging	7	3	0	2.7
dress	7	3	0	2.7
dressing	7	3	0	2.7

TERMINO	3	2	1	MEAN
drumstick	7	2	1	2.6
dry cured	6	3	1	2.5
dry-heat cooking methods	7	3	0	2.7
dust	8	2	1	2.9
egg	10		0	3
egg wash	7	3	0	2.7
eggplant	7	3	0	2.7
emulsion	6	3	1	2.5
english breakfast	6	3	1	2.5
english muffin	6	3	1	2.5
entrée	7	3	0	2.7
executive chef	9	1	0	2.9
fast food	9	1	0	2.9
fats	7	3	0	2.7
fillet	7	3	0	2.7
finish	8	2	0	2.8
flake	7	3	0	2.7
flavor	8	2	0	2.8
flavoring	8	2	0	2.8
flour	9	1	0	2.9
flour, strong	7	2	1	2.6
flour, weak	7	2	1	2.6
food additive	7	3	0	2.7
french fries	8	2	0	2.8
french service	7	3	0	2.7
fresh	9	1	0	2.9
frost	8	2	0	2.8
fruit cocktail	7	3	0	2.7
fry	9	1	0	2.9
frying	9	1	0	2.9
garlic	9	1	0	2.9
garnish	8	2	0	2.8
gelatin, granulated	7	3	0	2.7
gelatinization	7	2	1	2.6
gizzard	7	2	1	2.6
glaze	7	3	0	2.7
glazed	7	3	0	2.7
gourmet	7	2	1	2.6
gourmet foods	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
grate	8	2	0	2.8
gravy	7	3	0	2.7
grill	7	3	0	2.7
grind	7	3	0	2.7
guest check	7	3	0	2.7
hamburger	7	3	0	2.7
hard cure	6	2	2	2.4
hard-boiled egg; hard-cooked	7	3	0	2.7
headwaiter	7	2	1	2.6
heavy syrup	6	4	0	2.6
herbs	8	2	0	2.8
hors d'oeuvre	6	3	1	2.5
hot sauce	7	3	0	2.7
hot smoking	6	2	2	2.4
hot-foods section	6	3	1	2.5
ice	9	1	0	2.9
ice bath	7	2	1	2.6
ice cream	8	2	0	2.8
ice cream cone	7	3	0	2.7
icing	7	3	0	2.7
instant	8	1	1	2.7
iodized salt	8	2	0	2.8
irradiation	6	3	1	2.5
italian bread	6	4	0	2.6
jam	8	2	0	2.8
jelly	8	2	0	2.8
juice	9	1	0	2.9
julienne	7	3	0	2.7
kitchen	9	1	0	2.9
kited fillet	6	2	2	2.4
knead	7	2	1	2.6
kosher style	5	3	2	2.3
lamb	6	2	2	2.4
lamb arm chops	6	2	2	2.4
lamb breast	6	3	1	2.5
lard	6	3	1	2.5
laurel leaves	7	3	0	2.7
leaven	7	3	0	2.7

TERMINO	3	2	1	MEAN
leavening agent; leavener;	8	2	0	2.8
lettuce	8	2	0	2.8
liter	8	2	0	2.8
loaf	8	2	0	2.8
lobster	8	2	0	2.8
lumpia wrappers	8	2	0	2.8
macaroni	8	2	0	2.8
macaroon	7	3	0	2.7
margarine	8	2	0	2.8
marinade	8	2	0	2.8
marinate	8	2	0	2.8
marinate	8	2	0	2.8
market menu	8	2	0	2.8
mayonnaise	7	4	0	2.9
meat	8	2	0	2.8
meat by- products	7	3	0	2.7
meatballs; meat balls	7	3	0	2.7
meatloaf; meat loaf	8	2	0	2.8
melt	8	2	0	2.8
melting	8	2	0	2.8
microwave cooking	7	3	0	2.7
milk	8	2	0	2.8
mill	6	3	1	2.5
mince	7	3	0	2.7
mix	8	2	0	2.8
mixed grill	7	2	1	2.6
moist-heat cooking methods	7	2	1	2.6
mold	8	2	0	2.8
muffin	7	3	0	2.7
muffin method	6	3	1	2.5
muscovado sugar	7	2	1	2.6
mushroom	7	3	0	2.7
noodles	7	3	0	2.7
oatmeal	7	3	0	2.7

TERMINO	3	2	1	MEAN
oats	7	3	0	2.7
oils	8	2	0	2.8
olive oil	8	2	0	2.8
omelet; omelette	7	3	0	2.7
onion	8	2	0	2.8
oyster	7	3	0	2.7
paffait	5	4	1	2.4
pan gravy	7	2	1	2.6
pan-broiling	7	2	1	2.6
pancake	7	2	1	2.6
pancake syrup	7	3	0	2.7
pan-dressed	6	2	2	2.4
pane station	5	3	2	2.3
pan-frying	8	2	0	2.8
parboiling	6	3	1	2.5
parcooking	6	3	1	2.5
pare	7	2	1	2.6
pasteurization	7	2	1	2.6
pasteurize	7	2	1	2.6
pastry	7	3	0	2.7
pastry cream	7	3	0	2.7
pastry flour	7	3	0	2.7
peanut	8	2	0	2.8
peanut butter	7	3	0	2.7
pear	7	2	1	2.6
peas	7	2	1	2.6
peeled	7	2	1	2.6
pickle	7	2	1	2.6
pickled eggs	7	2	1	2.6
pickling spices	8	1	1	2.7
pie	8	2	0	2.8
pinch	8	1	1	2.7
pineapple	8	2	0	2.8
pint	8	1	1	2.7
poaching	8	1	1	2.7
pork	8	1	0	2.6
pork cutlet	7	3	0	2.7
pork loin roast, full	7	3	0	2.7
pork loin roast, rolled	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
pork sausage	7	3	0	2.7
pork tenderlon	8	2	0	2.8
pot roast	8	1	1	2.7
pound	8	1	1	2.7
precook	8	1	1	2.7
preheat	8	2	0	2.8
preservative	9	1	0	2.9
preserve	8	2	0	2.8
pressure cooking	8	2	0	2.8
processed food	8	2	0	2.8
professional cooking	9	1	0	2.9
pudding	8	2	0	2.8
pulled meat	7	3	0	2.7
punch	8	1	1	2.7
puree	8	1	1	2.7
quart (qt.)	7	3	0	2.7
quarter	8	2	0	2.8
radiation cooking	7	3	0	2.7
ready to cook(RTC)	8	2	0	2.8
ready to eat (RTE)	8	2	0	2.8
recipe	9	1	0	2.9
red mayonnaise	8	1	1	2.7
red onion	8	2	0	2.8
red pepper	8	2	0	2.8
reduce	8	1	1	2.7
refined	8	1	1	2.7
refreshing	8	1	1	2.7
rehydrate	8	1	1	2.7
relish	8	1	1	2.7
rice	10	0	0	3
rice, long-grain	8	2	0	2.8
rice, medium-grain	8	2	0	2.8
rice, short-grain	8	2	0	2.8
roast	8	2	0	2.8
roasting	7	3	0	2.7
rock salt	8	2	0	2.8

TERMINO	3	2	1	MEAN
rosemary	7	2	1	2.6
roux	6	3	1	2.5
rubs	7	2	1	2.6
salad	8	2	0	2.8
salad bowl	7	3	0	2.7
lettuce				
salad dressing	7	3	0	2.7
salad greens	7	3	0	2.7
salad relish	7	3	0	2.7
salad, composed	7	2	1	2.6
salad, tossed	7	2	1	2.6
salt	9	1	0	2.9
salt curing	7	2	1	2.6
sap	6	3	1	2.5
sauce	8	2	0	2.8
sausage	7	3	0	2.7
sausages, dried	7	2	1	2.6
sauteing	8	2	0	2.8
savory	8	2	0	2.8
scald	7	2	1	2.6
scale	7	2	1	2.6
scallop	6	4	0	2.6
scant	6	2	2	2.4
scramble	7	3	0	2.7
scrape down	7	2	1	2.6
sea salt	6	3	1	2.5
sear	7	2	1	2.6
season	7	3	0	2.7
seasoned salt	5	5	0	2.5
seasoning;				2.7
seasoner	7	3	0	
service	8	2	0	2.8
sesame oil;				2.7
sesame seed oil	7	3	0	
sesame seeds	7	3	0	2.7
set	7	3	0	2.7
sherbet	7	2	1	2.6
short-order cook	7	2	1	2.6
short-order				2.6
section	7	2	1	
shred	7	3	0	2.7

TERMINO	3	2	1	MEAN
shrimp	8	2	0	2.8
shrimp, dried	7	3	0	2.7
shuck	6	4	0	2.6
side dish	9	1	0	2.9
side masking	6	4	0	2.6
side order	8	2	0	2.8
sirloin	7	2	1	2.6
skim	7	2	1	2.6
skim milk	7	2	1	2.6
slice	8	2	0	2.8
smoke point	7	2	1	2.6
smoking	6	3	1	2.5
smorgasbord	6	3	1	2.5
snack	8	1	1	2.7
snip	7	2	1	2.6
soft-boiled egg;				2.7
soft-cooked egg	7	3	0	
soften	7	3	0	2.7
soup	8	2	0	2.8
sour	7	3	0	2.7
spareribs	7	3	0	2.7
spices	8	2	0	2.8
spicy	8	2	0	2.8
sprinkle	7	2	1	2.6
squash	7	3	0	2.7
station chef	7	2	1	2.6
steak	8	2	0	2.8
steaming	8	2	0	2.8
steep	6	3	1	2.5
stew	7	2	1	2.6
steward	7	2	1	2.6
stewing	7	2	1	2.6
stir-fry	7	3	0	2.7
stir-frying	7	3	0	2.7
stirring	7	3	0	2.7
stoneground	6	3	1	2.5
straight cut	6	4	0	2.6
straight dough				2.6
method	7	2	1	
strain	6	3	1	2.5

TERMINO	3	2	1	MEAN
submersion	6	3	1	
poaching				2.5
sundae	7	3	0	2.7
sunny-side-up	7	3	0	
egg				2.7
table salt	8	2	0	2.8
tabling	6	2	2	2.4
tart	7	3	0	2.7
tartlet	7	2	1	2.6
teaspoon	8	2	0	2.8
tempering	7	3	0	2.7
tender	7	3	0	2.7
tenderize	7	3	0	2.7
tenderizer	7	3	0	2.7
tenderloin	7	2	1	2.6
tenderloin tips	6	4	1	2.7
thicken	7	3	0	2.7
toast	7	3	0	2.7
tomato paste	7	3	0	2.7
turkey	6	2	2	2.4
turn	7	3	0	2.7
turnover	6	3	1	2.5
vacuum	6	2	2	
packaging				2.4
vegetable	6	2	2	
coloring				2.4
vegetable oil	8	2	0	2.8
vegetables	8	2	0	2.8
waffle	8	2	0	2.8
warm	7	3	0	2.7
wet aging	6	3	1	2.5
wheat	7	3	0	2.7
wheat bread	6	4	0	2.6
wheat, hard	6	4	0	2.6
wheat, soft	7	3	0	2.7
whipping	7	3	0	2.7
whipping cream	7	3	0	2.7
whole wheat	7	3	0	2.7
workstations	7	3	0	2.7
yeast	7	3	0	2.7
yogurt, yoghurt,	9	4	0	3.5

yoghourt				
york ham	9	2	2	3.3
zucchini	5	4	1	2.4

B. House Keeping				
TERMINO	3	2	1	MEAN
A.M. room check	8	1	1	2.7
acid rain	6	3	1	2.5
actual	8	1	1	
expenditures				2.7
adjoining rooms	7	2	1	2.6
administration	8	1	1	2.7
administrative	7	2	1	
theory				2.6
All-purpose	8	1	1	
cleaner				2.7
Amortize	6	2	2	2.4
analyze	7	1	2	
problems				2.5
annual linen	7	2	1	
reorder plan				2.6
antichlor	6	2	2	2.4
antisepsis	7	1	2	2.5
area	8	1	1	
responsibility				2.7
plan				
assignment	8	0	2	
sheet				2.6
back-of-the-	8	0	2	
house				2.6
back-to-back	8	0	2	2.6
badge system	7	2	1	2.6
balancing	7	1	2	2.5
banquet house	8	1	1	
attendant				2.7
bed and bath	8	0	2	
linen				2.6
bedding	8	1	1	2.7
beeper	9	0	1	2.8
best practices	8	1	1	2.7
bonnet cleaning	6	1	3	2.3
booking	8	0	2	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
break down a room	8	0	2	2.6
bridge the beds	7	1	2	2.5
brush up (BUP)	7	2	1	2.6
budget	8	0	2	2.6
buffer	8	0	2	2.6
buffing	8	0	2	2.6
building superintendent	7	0	3	2.4
burnisher	7	0	3	2.4
burnishing	7	0	3	2.4
cakes	8	0	2	2.6
call-off	9	1	1	3
canteen	9	1	1	3
capital equipment	8	0	2	2.6
card	8	0	2	2.6
card entry system	8	0	2	2.6
case goods	8	1	1	2.7
check-in	8	1	1	2.7
check-out	8	0	2	2.6
checkout (C/O)	8	0	2	2.6
chief engineer	8	1	1	2.7
chief steward	8	1	1	2.7
civil disturbance	7	1	2	2.5
cleaning solution	8	1	1	2.7
closed dates	7	1	2	2.5
color-fatness	7	2	1	2.6
commercial rae	7	1	2	2.5
communication symbols	8	0	2	2.6
comp. complimentary	8	0	2	2.6
compensatory time	7	1	2	2.5
confirmed reservation	8	0	2	2.6
connecting rooms	8	0	2	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
consolidated room sales summary	8	0	2	2.6
consumer (market segment)	8	0	2	2.6
contingency approach	7	1	2	2.5
continous functions of management	7	1	2	2.5
contract furnishings	7	1	2	2.5
controller (also comptroller)	7	1	2	2.5
corporate transient hotel	6	2	2	2.4
corrective maintenance	7	2	1	2.6
cost per occupied room	7	2	1	2.6
coverlet	5	4	1	2.4
covers	7	2	1	2.6
crevice tool	7	2	1	2.6
crinkle sheet	7	1	2	2.5
cross-training	7	2	1	2.6
cut loop	7	2	1	2.6
daily routine	7	2	1	2.6
daily work assignment sheet	8	1	1	2.7
damp mopping	8	1	1	2.7
day rate	8	1	1	2.7
deep clean	8	1	1	2.7
deferring maintenance	7	2	1	2.6
deficiency of knowledge (DK)	7	2	1	2.6
deficiency of task execution (DE)	7	2	1	2.6
deficit spending	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
defoamer	9	4	1	3.6
degreaser	8	1	1	2.7
delegating	7	1	2	2.5
delineating	8	2	1	2.9
delineating relationships	6	3	1	2.5
demonstration method	7	1	2	2.5
department	7	1	2	2.5
department staffing guide	7	1	2	2.5
departmental meetings	7	1	2	2.5
depreciate	7	1	2	2.5
discrepancy	7	2	1	2.6
detergent	7	2	1	2.6
developing employees	7	2	1	2.6
developing policies	7	1	2	2.5
developing strategies	7	1	1	2.4
development of subordinates	7	1	2	2.5
dilution control	6	2	2	2.4
dilution ratio	6	2	2	2.4
directing	6	2	2	2.4
disaster plan	7	1	2	2.5
disinfectant	7	1	2	2.5
division of work document	7	1	2	2.5
do not disturb (DND)	7	1	2	2.5
documented	7	2	1	2.6
don disturb (DND)	6	3	1	2.5
double double (DD)	7	1	2	2.5
double locked (DL)	7	1	2	2.5

TERMINO	3	2	1	MEAN
double occupancy	8	1	1	2.7
double rooming	8	1	1	2.7
dropping a room	7	1	2	2.5
dry foam extractor	7	1	2	2.5
dry powder cleaning system	7	2	1	2.6
drying capacity	7	2	1	2.6
due out (D/O)	7	1	2	2.5
dwell time	6	2	2	2.4
eighteen-room workload	5		2	2.3
electronic data processing (EDP)	6	2	2	2.4
electrowriter	7	1	2	2.5
elements of management	8	1	1	2.7
emergencies	7	1	2	2.5
emergency action plan	7	1	2	2.5
emergency response plan	7	1	2	2.5
employee appearance	7	1	2	2.5
employee claims of unfairness	7	1	2	2.5
employee contamination	8	1	1	2.7
employee handbook	8	1	1	2.7
employee hygiene	8	1	1	2.7
employee problems	8	1	1	2.7
employee profile	7	1	1	2.4
employee requisition	7	1	1	2.4
employee theft prevention	6	1	2	2.2

TERMINO	3	2	1	MEAN
employee turnover	7	1	2	2.5
employment history	7	2	1	2.6
employment checklist	8	1	1	2.7
entry-level jobs	7	1	2	2.5
environmental services	7	1	2	2.5
executive housekeeper	7	1	2	2.5
exempt personnel	7	1	2	2.5
finished sheet	7	2	1	2.6
finishing floors	8	1	1	2.7
fire disaster plan	7	1	2	2.5
first-line supervisor	7	1	2	2.5
first-line worker	7	1	2	2.5
fixed assets	7	2	1	2.6
fixed positions	7	2	1	2.6
flash point	7	2	1	2.6
flatwork	7	2	1	2.6
floor polishing	7	1	2	2.5
forecasting man-hour requirements	6	2	2	2.4
foundation	7	2	1	2.6
frequency chart or frequency schedule	7	2	1	2.6
fresh look	7	1	2	2.5
front desk	7	2	1	2.6
front office	8	1	1	2.7
front office manager	8	1	1	2.7
full-time employment	7	1	2	2.5
function room sheet	7	2	1	2.6
functions	7	1	2	2.5

TERMINO	3	2	1	MEAN
garbage liners	7	1	2	2.5
General clean	7	2	1	2.6
general manager (GM)	8	1	1	2.7
global warming	7	1	2	2.5
ground warp	6	1	3	2.3
group market	7	1	2	2.5
guest charge	7	1	2	2.5
guest essentials	7	1	2	2.5
guest expendables	7	1	2	2.5
guest receipt log book	7	1	2	2.5
guest request	7	2	1	2.6
guest supplies	7	2	1	2.6
guestroom	8	1	1	2.7
guestroom attendang (GRA)	7	1	2	2.5
guestroom portion of the hotel	7	1	2	2.5
guestroom types	8	1	1	2.7
handling capacity	7	1	2	2.5
hazard communication plan (HAZCOMM)	7	1	2	2.5
hospitality suite	7	2	1	2.6
hot water extraction	7	1	2	2.5
house breakout plan	7	1	2	2.5
house division	7	1	2	2.5
housekeeper's report	8	1	1	2.7
housekeeping central	7	1	2	2.5
housekeeping day	7	1	2	2.5
housekeeping manager	7	1	1	2.4

TERMINO	3	2	1	MEAN
housekeeping standing rotational scheduling form	7	2	1	2.6
housekeeping team (regular or swing)	7	1	2	2.5
individual development (ID) program	7	1	2	2.5
inspection program	7	1	2	2.5
inspector	8	1	1	2.7
integrated waste management	7	1	2	2.5
intermediate host	7	1	2	2.5
inventory	7	1	2	2.5
inventory record book	7	2	1	2.6
inventory record or inventory report	7	1	2	2.5
key control program	7	1	2	2.5
key controls	7	1	2	2.5
key pouch	6	2	2	2.4
labor analysis	7	1	2	2.5
laundry consultant	8	1	1	2.7
laundry supervisor	7	1	2	2.5
leadership	7	2	1	2.6
leadership style	7	1	2	2.5
linen room supervisor	7	1	2	2.5
linen valuation	7	1	2	2.5
loss-prevention program	7	1	2	2.5
maintenance checklist	8	1	1	2.7
make up	7	1	2	2.5

TERMINO	3	2	1	MEAN
man-hour justification	7	1	2	2.5
mineral	7	1	2	2.5
model room	7	2	1	2.6
motivating employees	7	2	1	2.6
muslin	7	1	2	2.5
night housekeeping supervisor	7	1	2	2.5
night supervisor's report of evening activities	7	1	2	2.5
no-iron linens	7	1	2	2.5
nonionic detergent	5	4	1	2.4
nonrecycled inventory	7	2	1	2.6
nonresilient flooring	7	2	1	2.6
no-show employee	7	2	1	2.6
no-show guest	7	2	1	2.6
nosocomial infection	5	3	2	2.3
occupancy	7	2	1	2.6
occupancy forecast	7	2	1	2.6
occupancy type	7	1	2	2.5
operating budget	7	1	2	2.5
operating cost	7	1	1	2.4
operating supplies	7	1	2	2.5
operational budget for the housekeeping department	7	1	2	2.5
out of order (OOO)	7	1	2	2.5
out of order (room) (OOO)	7	1	2	2.5

TERMINO	3	2	1	MEAN
outsourcing	6	2	2	2.4
oversold (also overbooked)	7	1	2	2.5
package pass	7	2	1	2.6
participative management	7	1	1	2.4
part-time employee	7	2	1	2.6
pay increases	7	1	2	2.5
pay scale	7	1	2	2.5
performance analysis	7	1	2	2.5
performance appraisal	7	1	2	2.5
performance standards	7	1	2	2.5
personal plan	7	1	2	2.5
personnel action form (PAF)	7	1	2	2.5
physical plant	7	1	2	2.5
pick up room	7	1	2	2.5
pick-up	7	1	2	2.5
pitch	7	2	1	2.6
poor performance	7	2	1	2.6
position descriptions	7	2	1	2.6
pre-registered	7	2	1	2.6
primary backing	7	2	1	2.6
problem solving	7	2	1	2.6
processing	7	2	1	2.6
productivity	7	2	1	2.6
productivity report	7	2	1	2.6
profile of business	7	2	1	2.6
property inspection program	8	1	1	2.7

TERMINO	3	2	1	MEAN
property maintenance	7	2	1	2.6
purchase order	7	2	1	2.6
purchasing	7	2	1	2.6
purchasing agent	7	2	1	2.6
quota	7	2	1	2.6
rechecks	7	1	2	2.5
recycling	7	1	2	2.5
regular employee	7	1	2	2.5
repair and physical	7	1	2	2.5
resident manager	7	1	2	2.5
rewarding employees	7	1	2	2.5
roll in	7	1	2	2.5
roll out	7	1	2	2.5
room amenities	7	2	1	2.6
room check	8	1	1	2.7
room inspections	7	2	1	2.6
room revenue	7	2	1	2.6
room status sheet	7	2	1	2.6
rooming list	7	2	1	2.6
runner	7	2	1	2.6
Sanitation	7	2	1	2.6
sanitizers and disinfectants	7	2	1	2.6
second request	7	1	2	2.5
section housekeeper	7	1	2	2.5
section housekeeper's daily work report	7	2	1	2.6
security	7	2	1	2.6
self-supervision	7	2	1	2.6
senior housekeeper	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
senior housekeeper's daily work report form	7	1	2	2.5
senior housekeeping aide	7	2	1	2.6
sequential functions of management	6	3	1	2.5
service a guest room	7	2	1	2.6
setting objectives	7	2	1	2.6
sharps	7	2	1	2.6
simulation training	7	1	2	2.5
software items	7	1	2	2.5
software program	7	1	2	2.5
staff turnover	7	2	1	2.6
staffing	7	2	1	2.6
standard operating procedure (SOP)	7	1	2	2.5
standards of cleanliness	7	1	2	2.5
standards of performance (SOP)	7	1	2	2.5
standards setting	7	1	2	2.5
standing schedule	7	1	2	2.5
steady extra	7	1	2	2.5
stewards	7	2	1	2.6
stewards' department	7	2	1	2.6
stock-out	7	2	1	2.6
suite (s)	7	2	1	2.6
supplies	7	2	1	2.6
swab	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
table of personnel requirements	7	2	1	2.6
taking corrective action	7	2	1	2.6
taking the count or taking the am/pm report	7	2	1	2.6
tansile strength	6	3	1	2.5
target statistics	7	2	1	2.6
team cleaning	7	2	1	2.6
team scheduling	7	2	1	2.6
team staffing	7	2	1	2.6
temporary employee	7	2	1	2.6
tight schedule	7	2	1	2.6
torn sheet size	7	2	1	2.6
training employees	7	1	2	2.5
trouble report	7	1	2	2.5
turnover	7	1	2	2.5
turnover rate	7	1	2	2.5
uniforms	7	1	2	2.5
very important person (VIP)	7	1	2	2.5
virus	7	2	1	2.6
wage costs	7	2	1	2.6
wage department	7	2	1	2.6
walk in	7	2	1	2.6
walking a guest	7	2	1	2.6
wash formula	7	2	1	2.6
washer/extractor	7	2	1	2.6
washing capacity	8	1	1	2.7
weekly maintenance	8	1	1	2.7
weekly wage analysis	8	1	1	2.7
weekly wage forecast	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
wet mopping	7	2	1	2.6
wet scrubbing	7	2	1	2.6
year to date (YTD)	7	2	1	2.6
zone inspection program	7	2	1	2.6

C. Kagamitan sa Pagluluto				
TERMINO	3	2	1	MEAN
apple corer	6	3	1	2.5
asparagus steamer	6	3	1	2.5
aspic cutters	5	3	2	2.3
aspic mold	5	4	1	2.4
baguette pan	6	3	1	2.5
bain marie pan or bain marie insert	6	4	0	2.6
bake cup	6	4	0	2.6
baker's knife	8	2	0	2.8
baker's rack	8	2	0	2.8
baking sheet	8	2	0	2.8
baking stone	6	3	1	2.5
baking tile	6	3	1	2.5
baking tray	7	3	0	2.7
balance scale	7	3	0	2.7
ball cutter, melon ball scoop, or parisienne knife cutter	7	3	0	2.7
balloon whisk	7	2	1	2.6
bar knife	7	3	0	2.7
barding fat	6	3	1	2.5
barquette mold	6	3	1	2.5
barrel	7	3	0	2.7
blanching pot	6	4	0	2.6
blender	7	3	0	2.7
blending fork	7	3	0	2.7
boning knife	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
border mold	6	2	2	2.4
bowl	7	2	1	2.6
bowl scraper	7	3	0	2.7
box grater	7	2	1	2.6
bread and butter plate	7	3	0	2.7
bread knife	8	2	0	2.8
bread machine	7	2	1	2.6
bread pan	7	3	0	2.7
brioche pan	6	2	2	2.4
broiler	7	3	0	2.7
broiler pan	7	3	0	2.7
buffalo chopper	7	3	0	2.7
bulb baster	5	3	2	2.3
burner	7	2	1	2.6
butcher knife	7	2	1	2.6
butcher's twine	7	2	1	2.6
butter board	7	2	1	2.6
butter curler	6	3	1	2.5
butter knife	7	3	0	2.7
butter melter	7	3	0	2.7
butter mold	7	3	0	2.7
butter server	7	2	1	2.6
butter spreader	7	3	0	2.7
cake breaker	7	2	1	2.6
cake knife	7	3	0	2.7
cake pan or cake tin	7	2	1	2.6
cake pans	7	2	1	2.6
cake rack	7	2	1	2.6
cake strip	7	3	0	2.7
cake tester	7	2	1	2.6
caldron; cauldron	6	3	1	2.5
can opener, crank	7	2	1	2.6
can opener, manual	7	2	1	2.6
can opener, table-mounted	7	2	1	2.6
canelle knife	5	3	2	2.3

TERMINO	3	2	1	MEAN
canisters	6	4	0	2.6
cannoli form	6	3	1	2.5
caramel ruler; caramel bar	6	4	0	2.6
casserole pan	7	3	0	2.7
cereal bowl	7	3	0	2.7
chafing dish	7	2	1	2.6
champagne saucer	5	4	1	2.4
champagne tulip	5	3	2	2.3
cheese cloth; cheesecloth	6	4	0	2.6
cheese knife	7	3	0	2.7
chef's cloth	7	3	0	2.7
chef's knife	7	3	0	2.7
chocolate dipping fork	6	3	1	2.5
chocolate mill	5	3	2	2.3
chocolate mold	6	2	2	2.4
chopping board	8	2	0	2.8
chopsticks	7	3	0	2.7
choucroute fork	6	2	2	2.4
cider mill	5	3	2	2.3
clam knife	5	4	1	2.4
clay chicken pot	6	4	0	2.6
cloche	5	4	1	2.4
cocktail shaker	7	2	1	2.6
cocktail strainer	7	2	1	2.6
coffee grinder	7	3	0	2.7
colander	7	3		2.7
cook's fork	7	2	1	2.6
cookie cutter	7	2	1	2.6
cookie molds	7	3	0	2.7
cookie press; cookie gun	6	4	0	2.6
cookie sheet	7	3	0	2.7
cookie stamp	6	3	1	2.5
cooking surface	6	4	0	2.6
cookware	7	3	0	2.7
cooling rack	7	3	0	2.7
corer	6	4	0	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
corkscrew	7	2	1	2.6
covered chicken fryer	7	3	0	2.7
crimper;cutter	5	3	2	2.3
croissant cutter	5	3	2	2.3
custard cups	6	3	1	2.5
cuttlefish	6	2	2	2.4
decanter	7	3	0	2.7
deck oven	7	3	0	2.7
deep fryer ; deep-fat-fryer	8	2	0	2.8
demitasse spoon	8	2	0	2.8
dessert spoon	8	2	0	2.8
dinner fork	8	2	0	2.8
dinner knife	8	2	0	2.8
dinner plate	8	2	0	2.8
dinner spoon	9	1	0	2.9
dipping fork	7	3	0	2.7
doughnut cutter	7	2	1	2.6
dry measuring cup	8	2	0	2.8
dutch oven	7	2	1	2.6
egg separator	7	3	0	2.7
egg slicer	7	3	0	2.7
electronic scale	7	2	0	2.5
enamel ware	7	2	1	2.6
espresso maker	7	3	0	2.7
fish knife	7	3	0	2.7
fish poacher	7	3	0	2.7
flatware	8	2	0	2.8
flower nail	6	2	2	2.4
fluter	7	2	1	2.6
fluting knife	7	2	1	2.6
foil	7	3	0	2.7
fondue service	6	3	1	2.5
food processor	7	3	0	2.7
french drip pot	6	3	1	2.5
frying pan	7	3	0	2.7
funnel	8	2	0	2.8
galantine mold	6	2	2	2.4
gateaux slicer	5	4	1	2.4

TERMINO	3	2	1	MEAN
ginger grater	6	3	1	2.5
goblet	8	2	0	2.8
grater	7	3	0	2.7
gravy separator	6	3	1	2.5
griddle	7	2	1	2.6
grill pan	7	3	0	2.7
ice cream freezer	7	3	0	2.7
ice cream scoop	8	2	0	2.8
ice pick	7	2	1	2.6
ice tongs	7	3	0	2.7
iced spoons	7	3	0	2.7
iced tea spoon	7	3	0	2.7
jelly glass	7	3	0	2.7
jelly roll pan	7	3	0	2.7
juicer	8	2	0	2.8
kitchen shears	8	1	1	2.7
ladle	9	1	0	2.9
liquid measuring cup	8	2	0	2.8
loaf pan	7	3	0	2.7
lucheon plate or breakfast plate	7	3	0	2.7
mallet	7	2	1	2.6
marmite	5	3	2	2.3
measuring cups, dry measuring cups, liquid	7	3	0	2.7
measuring spoons	8	2	0	2.8
meat grinder; meat mincer	6	4	0	2.6
meat tenderizer	7	3	0	2.7
meat thermometer	8	2	0	2.8
microwave oven	8	2	0	2.8
mixer	7	3	0	2.7
muffin pan; muffin tin	7	3	0	2.7
muffin pans	7	3	0	2.7
muffin ring	6	3	1	2.5

TERMINO	3	2	1	MEAN
nutmeg grater	6	3	1	2.5
offset spatula	7	3	0	2.7
omelet pan	7	3	0	2.7
oven frying	6	2	2	2.4
oyster fork	7	2	1	2.6
oyster knife	7	2	1	2.6
paella pan	7	3	0	2.7
pandoro mold	5	3	2	2.3
parchment paper	7	3	0	2.7
paring knife	7	2	1	2.6
paring knife, sheep's foot	6	2	2	2.4
pasta fork	6	4	0	2.6
pastry bag	7	3	0	2.7
pastry blender	7	3	0	2.7
pastry brush	7	3	0	2.7
pastry cloth	7	3	0	2.7
pastry cutters	7	3	0	2.7
pastry wheel or wheel knife	7	3	0	2.7
pie pan; pie plate	7	3	0	2.7
pie weights	6	4	0	2.6
pineapple corer	6	3	1	2.5
pipng bag	7	2	1	2.6
pizza pan	7	3	0	2.7
pizza wheel; pizza cutter	7	2	1	2.6
pizzelle iron	6	2	2	2.4
platters	7	3	0	2.7
potato masher	7	3	0	2.7
potato nest basket	6	2	2	2.4
potato peeler	7	2	1	2.6
poultry shears	6	3	1	2.5
pudding mold, steamed	6	2	2	2.4
refrigerator	8	2	0	2.8
rice cooker	8	2	0	2.8

TERMINO	3	2	1	MEAN
ricer/ potato ricer/ potato masher	6	2	2	2.4
roasting pan	6	3	1	2.5
rolling mincer	6	2	2	2.4
salad fork	8	2	0	2.8
salad knife or utility knife	7	3	0	2.7
salad or dessert fork	7	3	0	2.7
salad plates	7	3	0	2.7
sandwich spreader	7	3	0	2.7
sauce pot	7	3	0	2.7
saucepan	6	4	0	2.6
saucepan; flare- sided	6	3	1	2.5
saucepot	7	3	0	2.7
sieve	7	2	1	2.6
sifter	7	3	0	2.7
soup bowl	7	3	0	2.7
soup plate	7	3	0	2.7
soup spoon	7	3	0	2.7
spatula	7	2	1	2.6
special thermometers	6	3	1	2.5
steak knife	7	2	1	2.6
steam kettle; steam-jacketed knife	6	3	1	2.5
steamer	7	2	1	2.6
stew pot	7	2	1	2.6
stockpot	7	3	0	2.7
tablespoon	7	2	1	2.6
tart pan	7	2	1	2.6
teapot	8	2	0	2.8
teaspoon	7	2	1	2.6
tomato knife	7	3	0	2.7
tongs	7	3	0	2.7
tube pan	7	2	1	2.6
tureen	6	3	1	2.5

TERMINO	3	2	1	MEAN
vegetable peeler	7	2	1	2.6
waffle iron	7	2	1	2.6
wax paper; waxed paper	7	3	0	2.7
whetstone	5	3	2	2.3
wine basket	7	2	1	2.6
wok	7	2	1	2.6

D. Rehiyunal na Termino				
1. Tagalog				
TERMINO	3	2	1	MEAN
adobong Batangas	6	3	1	2.5
adobong de carajay; adobong Cavite	6	3	1	2.5
adobong Laguna	6	3	1	2.5
adobong Maynila; adobong masabaw	8	1	1	2.7
aglipay	5	3	2	2.3
bagoong Balayan	7	1	2	2.5
balao-balao	6	2	2	2.4
balatong	6	3	1	2.5
balaw-balaw	5	3	2	2.3
broas	7	2	1	2.6
dacuycoy	5	3	2	2.3
En blanco	4	4	2	2.2
ensaimada Malolos	6	2	2	2.4
galantina	7	2	1	2.6
ginulat na tulya	4	3	3	2.1
hamon Bulakena	6	1	3	2.3
humba	6	2	2	2.4
inipit	7	2	1	2.6
kasilyo; quesillo	5	2	3	2.2
kesong puti	7	1	2	2.5
kilawin	8	1	1	2.7
kilawing bituka	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
kinulob	5	2	3	2.2
kiping	5	2	3	2.2
kulawo	5	2	3	2.2
laksa	5	3	2	2.3
langlang	5	3	2	2.3
lato	5	2	3	2.2
longanisang Lukban	7	2	1	2.6
mikilog	6	3	1	2.5
minanok	5	4	1	2.4
paborita	7	2	1	2.6
pansit habhab	7	2	1	2.6
pansit Malabon	7	2	1	2.6
pansit Meycauayan	5	4	1	2.4
paralusdos	5	2	3	2.2
pinagong	5	2	3	2.2
pinaso	5	2	3	2.2
putong bula	6	1	3	2.3
Putserong Tagalog	6	2	2	2.4
sinigang	8	0	2	2.6
sukang Paombong	7	1	2	2.5
taghilaw	7	0	3	2.4
unday-unday	5	1	4	2.1

2. Cebuano				
TERMINO	3	2	1	MEAN
agos-os	3	0	7	1.6
binignit	3	0	7	1.6
budbod kabog	2	1	7	1.5
danggit	7	0	3	2.4
ginamay	4	1	5	1.9
ginamos	4	2	4	2
halang-halang	6	0	4	2.2
inon-unan	6	0	4	2.2
kilaw	7	0	3	2.4
landang	4	1	5	1.9
lechon de Cebu	7	0	3	2.4
nokos	4	1	5	1.9

TERMINO	3	2	1	MEAN
paklay	4	1	5	1.9
puso	5	2	3	2.2
putomaya; potomaya;puto maya	4	1	5	1.9
putserong Cebuano	4	1	5	1.9
sikwate	4	1	5	1.9
sinalok	4	1	5	1.9
sugba	4	2	4	2
sugong	4	2	4	2
SuTuKil	4	1	5	1.9
tabuguk	4	1	5	1.9
timbura	4	1	5	1.9
tinowa	4	1	5	1.9
torta	6	1	3	2.3
torta Cebuana	4	2	4	2
tunggog, tunggog	4	1	5	1.9
tuwa	4	2	4	2
ulang	4	1	5	1.9
utanon	4	1	5	1.9

3. Kapampangan				
TERMINO	3	2	1	MEAN
alpang kamyas o mangga	5	2	3	2.2
bagis	4	2	4	2
bangkat	4	2	4	2
begukan	4	2	4	2
betute	4	2	4	2
binle, binli	4	2	4	2
boboto	4	2	4	2
bringhe	5	1	4	2.1
buro	5	3	2	2.3
duman	5	1	4	2.1
ebun a barag	4	2	4	2
galang-galang	4	2	4	2
kamaniang	4	2	4	2
kamaru; kamaro	4	3	3	2.1
karimbuaya	4	2	4	2
kilain	4	2	4	2

TERMINO	3	2	1	MEAN
kilayen; kilayin	4	2	4	2
lastillas	4	2	4	2
lelot balatong	4	2	4	2
lelut manuc	4	2	4	2
longanisang Sulipan	4	2	4	2
lumpiang dabong	4	2	4	2
panara	4	3	3	2.1
panaritas	4	2	4	2
pigan	4	2	4	2
putong lusong	4	3	3	2.1
sisig	7	1	2	2.5
tapong	5	2	3	2.2
tibok-tibok	5	2	3	2.2
torta	7	1	2	2.5

4. Bikolano				
TERMINO	3	2	1	MEAN
adobo sa gata; bicol-style adobo	7	1	2	2.5
alang na tapa	4	3	3	2.1
amargoso	4	2	4	2
ani-it	4	2	4	2
badi	4	2	4	2
bagas	4	2	4	2
bagisara	4	2	4	2
balao, balaw	4	2	4	2
balatong	6	2	2	2.4
balisoso	4	2	4	2
balo	4	1	5	1.9
batao	4	1	5	1.9
bayawas	4	2	4	2
Bikol Express	6	1	3	2.3
binutong	4	2	4	2
biringhinas	4	2	4	2
butuan	4	2	4	2
buyud	4	2	4	2
cocido	5	2	3	2.2
kasag	4	3	3	2.1
kinunut	4	2	4	2

TERMINO	3	2	1	MEAN
kurakding	4	2	4	2
lado	4	2	4	2
lambo	4	2	4	2
langkawas	4	2	4	2
lemonsito	4	2	4	2
liputok; liputuk	4	2	4	2
lubi-lubi	4	2	4	2
lukadon	4	2	4	2
maloto	4	2	4	2
martiniko	4	2	4	2
natong or laing	4	2	4	2
ogob	4	2	4	2
pampano	5	1	4	2.1
pangat, pinangat	4	3	3	2.1
paropagolong	4	2	4	2
picadillo	5	3	2	2.3
pinalusag	4	2	4	2
pinangat/tinuktuk	4	3	3	2.1
pulutan	7	1	2	2.5
sinanglag	4	2	4	2
sinindiha sa tuba	4	2	4	2
Sira	4	2	4	2
tabangongo	4	2	4	2
tinumok	4	2	4	2
tinumtuman	4	2	4	2
tinumuk	4	2	4	2
tukadon	4	2	4	2

5. Ilokano				
TERMINO	3	2	1	MEAN
ar-arosip	4	1	5	1.9
bagoong Aparri	4	1	5	1.9
baridibud, boridibod	4	1	5	1.9
binubudan	4	1	5	1.9
dinakdakan	4	1	5	1.9
dinengdeng	5	1	4	2.1
inabraw, inabrao	4	1	5	1.9
kappukan	4	1	5	1.9
kilawen	4	2	4	2

TERMINO	3	2	1	MEAN
kilawin paryok	4	1	5	1.9
kulot	4	1	5	1.9
lasuna	4	1	5	1.9
monamon	4	1	5	1.9
or-ormot	4	1	5	1.9
padas	4	1	5	1.9
pakbet, pinakbet	7	0	3	2.4
papait	5	0	5	2
patupat	4	1	5	1.9
pinapaitan	6	0	4	2.2
pinespesan	4	1	5	1.9
Sinanglaw	4	2	4	2
sukang iloko	6	0	4	2.2
Tupig	5	1	4	2.1

E. Internasyunal na Termino				
1. Italian				
TERMINO	3	2	1	MEAN
Aceto	4	3	3	2.1
aceto-dolce	4	4	2	2.2
al dente	7	1	2	2.5
al forno	5	2	3	2.2
al fresco	5	2	3	2.2
Alla	5	3	2	2.3
alto adige	4	3	3	2.1
amaretti	6	2	2	2.4
amaretto	6	2	2	2.4
arancia	4	3	3	2.1
arborio rice	4	3	3	2.1
aringa	4	3	3	2.1
arista	4	3	3	2.1
arsella	4	3	3	2.1
asiago d' Allevo	4	3	3	2.1
asperge	4	3	3	2.1
bagna cauda	4	4	2	2.2
balsamic vinegar	7	2	1	2.6
bardolino	4	3	3	2.1
barolo	4	3	3	2.1
basilico	4	4	2	2.2
biscotti	4	3	3	2.1

TERMINO	3	2	1	MEAN
bologna	6	2	2	2.4
bolognese	7	2	1	2.6
borlotto	5	3	2	2.3
broccoli	8	1	1	2.7
caffe	7	2	1	2.6
caffe americano	8	1	1	2.7
caffe latte	8	1	1	2.7
calamari	8	1	1	2.7
caldaro	5	2	3	2.2
cannelloni	6	2	2	2.4
cannoli	6	1	3	2.3
cappuccino	8	1	1	2.7
capretto	5	2	3	2.2
carbonara, alla	7	1	2	2.5
carnaroli	5	2	3	2.2
carne	7	2	1	2.6
casalinga	4	3	3	2.1
castagna	4	3	3	2.1
cetriolo	4	3	3	2.1
chipolata	4	3	3	2.1
cilindrati	4	3	3	2.1
coda di bue	4	3	3	2.1
coppa	4	3	3	2.1
cosciotto, coscetto	4	3	3	2.1
cotechino	4	3	3	2.1
cotto salami	4	3	3	2.1
crema	5	3	2	2.3
creme chiboust	4	4	2	2.2
crostini	4	3	3	2.1
dente, al	5	2	3	2.2
disossato	4	3	3	2.1
doicelatte	4	3	3	2.1
dolce	8	1	1	2.7
espresso	7	2	1	2.6
espresso macchiatto	6	2	2	2.4
fettuccine Alfredo	7	1	2	2.5
fettucine	7	1	2	2.5
fresco	6	2	2	2.4

TERMINO	3	2	1	MEAN
fritto misto	6	1	3	2.3
fungo	4	3	3	2.1
garlic bread	8	1	1	2.7
gelato	7	2	1	2.6
glassato	4	3	3	2.1
gnocchi	5	3	2	2.3
grana	4	3	3	2.1
granchio	4	3	3	2.1
gremolada	5	3	2	2.3
grissino	7	3	3	3
imbottito	7	3	3	3
insalata	7	1	2	2.5
italian bread	8	1	1	2.7
italian butter cream	6	2	2	2.4
italian dressing	7	2	1	2.6
italian garlic	6	2	2	2.4
italian meringue	7	2	1	2.6
italian parsley	6	2	2	2.4
italian sausage	8	2	1	2.9
italian tomato	6	2	2	2.4
lasagne	8	1	1	2.7
lepre	5	2	3	2.2
lingua di bue	4	3	3	2.1
Mozzarella	8	1	1	2.7
paillettes	4	3	3	2.1
pan de Spagna	5	2	3	2.2
pancetta	6	2	2	2.4
parma ham	6	2	2	2.4
parmesan	8	1	1	2.7
pasta	8	1	1	2.7
pasta e fagioli	7	2	1	2.6
pasta filata	6	2	2	2.4
penne	6	2	2	2.4
peperoni	7	1	2	2.5
pepperoni	8	1	1	2.7
pesto	7	1	2	2.5
pezzo	6	1	3	2.3
pizza	8	1	1	2.7
porcini	5	2	3	2.2

TERMINO	3	2	1	MEAN
primavera, alla	5	2	3	2.2
prosciutto	6	2	2	2.4
<u>prosciutto cotto</u>	5	2	3	2.2
<u>prosciutto crudo</u>	5	2	3	2.2
ragu alla bolognese	6	2	2	2.4
ravioli	7	1	2	2.5
ricotta	7	1	2	2.5
risotto	7	1	2	2.5
rucola	4	3	3	2.1
salami	7	2	1	2.6
salsa	7	2	1	2.6
saltare	6	1	3	2.3
salumeria	4	3	3	2.1
sambuca	5	3	2	2.3
scaloppina di vitello	5	2	3	2.2
scarola	5	2	3	2.2
scungilli	4	3	3	2.1
semifreddo	4	3	3	2.1
soppresso	4	4	2	2.2
sorbetto	5	3	2	2.3
spezzatino	4	3	3	2.1
stracciatella	4	3	3	2.1
stracotto	4	3	3	2.1
stufa	4	3	3	2.1
<u>sugo</u>	4	3	3	2.1
tacchino	4	3	3	2.1
torta	7	1	2	2.5
tortoni	6	1	3	2.3
triglia	4	4	2	2.2
trota	4	3	3	2.1
truffle slicer	4	3	3	2.1
tutti-frutti	5	3	2	2.3
verdura	5	2	3	2.2
vino novello	5	2	3	2.2
vitello tonnato	5	2	3	2.2
ziti	5	3	2	2.3
zucchero	4	3	3	2.1
zuppa inglese	5	2	3	2.2

2. Pranses				
TERMINO	3	2	1	MEAN
a la	7	1	2	2.5
a la broche	6	1	3	2.3
a la mode	7	1	2	2.5
abatis	4	4	2	2.2
abricot	5	3	2	2.3
accra de morue	4	3	3	2.1
agrumes	4	3	3	2.1
aiglefin	4	4	2	2.2
aiguillette	4	4	2	2.2
aioli a la turque	4	3	3	2.1
ajouter	4	4	2	2.2
albert, sauce	4	4	2	2.2
alcide sauce	4	3	3	2.1
alexandra mayonnaise	4	2	4	2
alexandra, sauce	9	1	0	2.9
algerienne, sauce	4	3	3	2.1
algre	4	3	3	2.1
alicot	4	3	3	2.1
anchois	5	2	3	2.2
andalouse, sauce	5	2	3	2.2
andouillette	4	3	3	2.1
anjou	4	3	3	2.1
appellation Controlee	4	3	3	2.1
arachide	4	3	3	2.1
au bleu	4	3	3	2.1
au gratin	6	2	2	2.4
banyuls	4	3	3	2.1
bar	5	2	3	2.2
baraquille	5	2	3	2.2
barbue	5	2	3	2.2
barquette	5	2	3	2.2
barrique	5	2	3	2.2
basquaise, a la	6	3	1	2.5
bavaroise, sauce	6	3	1	2.5
bearnaise	5	3	2	2.3

TERMINO	3	2	1	MEAN
bechamel	7	1	2	2.5
bechamel sauce	7	1	2	2.5
bercy butter	4	3	3	2.1
biscuit	7	1	2	2.5
bisque	7	1	2	2.5
bistro	6	1	3	2.3
blanquette	5	2	3	2.2
bleu	5	2	3	2.2
bleu d' Auvergne	6	3	1	2.5
bleu ; fromage bleu	5	2	3	2.2
bleu, au	4	3	3	2.1
blondir	4	3	3	2.1
bordelaise, sauce	5	2	3	2.2
boucher	5	2	3	2.2
bouchon	4	3	3	2.1
boudin	4	3	3	2.1
boudin noir	4	3	3	2.1
bouillabaisse	6	2	2	2.4
bouillon	7	1	2	2.5
boule-de-neige	4	4	2	2.2
bouquet	7	2	1	2.6
bouquet garni	6	2	2	2.4
bouquetiere	5	2	3	2.2
bouquetiere, a la	4	3	3	2.1
bourgegne	4	3	3	2.1
bourguignonne, a la	4	4	2	2.2
bourguignonne, sauce	5	3	2	2.3
braise	6	2	2	2.4
brasserie	6	1	3	2.3
bresse mayonnaise	6	1	3	2.3
brioche	7	1	2	2.5
brochette	6	1	3	2.3
brown sauce	7	1	2	2.5
bulgarian mayonnaise, mayonnaise bulgare	6	1	3	2.3

TERMINO	3	2	1	MEAN
cafe	8	1	1	2.7
cafe complet	6	1	3	2.3
cajun cooking	5	2	3	2.2
camembert	6	2	2	2.4
camerani, sauce	5	2	3	2.2
canape	7	1	2	2.5
canard sauvage	5	2	3	2.2
caneton a l orange	4	3	3	2.1
cantal	4	3	3	2.1
cardinal, a la	5	2	3	2.2
cardinale, sauce	5	2	3	2.2
champignons	7	1	2	2.5
chef	8	1	1	2.7
chef de cuisine	8	1	1	2.7
chef de partie	7	2	1	2.6
citron	6	2	2	2.4
cointreau	6	2	2	2.4
colin	4	3	3	2.1
colle	4	3	3	2.1
collee, mayonnaise	4	3	3	2.1
commis	7	1	2	2.5
compote	4	4	2	2.2
concombre	5	2	3	2.2
consomme	6	1	3	2.3
cordons bleu	6	1	3	2.3
cornet	5	2	3	2.2
creme au beurre au lait	5	2	3	2.2
creme brulee	6	3	1	2.5
creme caramel	7	2	1	2.6
creme patissiere	6	1	3	2.3
creme renversee	5	2	3	2.2
croissant	7	1	2	2.5
croquette	6	1	3	2.3
crouton	6	2	2	2.4
cuisine	8	1	1	2.7
cuisine minceur	6	2	2	2.4
dattero	4	4	2	2.2
demi-glace	7	2	1	2.6

TERMINO	3	2	1	MEAN
demi-sec	5	3	2	2.3
demi-tasse	6	2	2	2.4
dijon mustard	6	3	1	2.5
escargot	6	3	1	2.5
flambe	7	1	2	2.5
flan	7	1	2	2.5
foie gras	7	2	1	2.6
frappe	6	2	2	2.4
fricassee	6	2	2	2.4
fromage	5	3	2	2.3
galantine	7	1	2	2.5
gateau	5	3	2	2.3
gingembre	5	3	2	2.3
gourmand	6	2	2	2.4
grand marnier	7	1	2	2.5
maize CORN	7	1	2	2.5
marmalade	7	1	2	2.5
massepain	5	2	3	2.2
mont blanc	5	2	3	2.2
nougat	5	3	2	2.3
omelette	8	1	1	2.7
papillon	5	2	3	2.2
parfait	6	2	2	2.4
patissier ; patissiere	7	1	2	2.5
pernod	4	3	3	2.1
petit four	6	2	2	2.4
piece de resistance	4	3	3	2.1
prosciutto	5	3	2	2.3
provencale, a la	4	3	3	2.1
provolone	4	3	3	2.1
prune	6	2	2	2.4
puits d' amour	4	3	3	2.1
puree	7	1	2	2.5
reserve	6	1	3	2.3
sorbet	8		2	2.6
Souffle	7	1	2	2.5
tutti-frutti	7	1	2	2.5
vinaigrette	7	1	2	2.5
vinegar	9	0	1	2.8



APENDIKS D-1
LIHAM PARA SA BALIDASYON NG SALIN (EKSPERTO)

PHILIPPINE NORMAL UNIVERSITY
College of Languages, Linguistics and Literature
Department of Filipino
Manila

Mahal na G./Gng./Bb. _____:

Isang pagbati!

Bilang pinal na pangangailangan sa pagtatapos ng digring Ph. D. – Filipino sa Pamantasang Normal ng Pilipinas. Kasalukuyan ko pong isinasagawa ang aking disertasyon na pinamagatang **Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa Kursong Hotel and Restaurant Management (HRM)**. Bahagi po ng preparasyon ng pag-aaral ay ang balidasyon ng salin ng mga teknikal na termino sa kursong HRM. Kaugnay po nito, hinihiling po ng inyong lingkod na maging isa kayo sa balideytor sa kasalukuyang pag-aaral.

Ang balidasyon pong ito ay isang paraan ng mananaliksik upang makatiyak na ang salin ng mga kahulugan ng teknikal na termino sa kursong HRM ay katanggap-tanggap.

Ang inyo pong pakikibahagi sa pag-aaral ay lubhang mahalaga upang maisagawa at matiyak ang higit at mas siyentipikong paraan ng pagpili ng mga leksim

Inaasahan po ang inyong positibong pagtugon.

Maraming salamat po at pagpalain nawa kayo ng Maykapal!

Lubos na gumagalang,

MARY ANN CARREON – ESCOTO
Mananaliksik

Binigyang-pansin nina:

DR. GLENDA O. DE LARA
Direktor, Auxilliary Services, PNU

DR. LYDIA B. LIWANAG
Dekano, Kagawaran ng mga Wika,
Linggwistika at Literatura, PNU



APENDIKS D-2
LIHAM PARA SA BALIDASYON NG SALIN (ESTUDYANTE)

PHILIPPINE NORMAL UNIVERSITY
College of Languages, Linguistics and Literature
Department of Filipino
Manila

Mahal na G./Gng./Bb. _____:

Isang pagbati!

Bilang pinal na pangangailangan sa pagtatapos ng digring Ph. D. – Filipino sa Pamantasang Normal ng Pilipinas. Kasalukuyan ko pong isinasagawa ang aking disertasyon na pinamagatang **Debelopment at Balidasyon ng Teknikal na Glosaryo sa Kursong Hotel and Restaurant Management (HRM)**. Bahagi po ng preparasyon ng pag-aaral ay ang balidasyon ng salin ng mga teknikal na termino sa kursong HRM. Kaugnay po nito, hinihiling po ng inyong lingkod na maging isa ang inyong seksyon sa balideytor para sa kasalukuyang pag-aaral.

Ang balidasyon pong ito ay isang paraan ng mananaliksik upang makatiyak na ang salin ng mga kahulugan ng teknikal na termino sa kursong HRM ay katanggap-tanggap.

Ang inyo pong pakikibahagi sa pag-aaral ay lubhang mahalaga upang maisagawa at matiyak ang higit at mas siyentipikong paraan ng pagpili ng mga leksim

Inaasahan po ang inyong positibong pagtugon.

Maraming salamat po at pagpalain nawa kayo ng Maykapal!

Lubos na gumagalang,

MARY ANN CARREON – ESCOTO
Mananaliksik

Binigyang-pansin nina:

DR. GLENDA O. DE LARA
Direktor, Auxilliary Services, PNU

DR. LYDIA B. LIWANAG
Dekano, Kagawaran ng mga Wika,
Linggwistika at Literatura, PNU

APENDIKS E
RESULTA NG BALIDASYON NG SALIN

A.

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
albumen	4	3	0	0	3.57	28	18	6	2	3.33	1.233	ACCEPT
all-purpose flour	5	2	1	0	3.50	29	17	7	1	3.37	0.343	ACCEPT
almond	4	2	1	0	3.43	32	15	7	0	3.46	7.185	ACCEPT
almond cream	5	1	1	0	3.57	38	11	4	1	3.59	0.605	ACCEPT
almond extract	7	1	0	0	3.88	33	18	2	1	3.54	2.183	ACCEPT
almond meal; almond flour	5	3	0	0	3.63	30	17	5	2	3.39	1.174	ACCEPT
american service	5	2	0	0	3.71	39	10	3	1	3.64	0.823	ACCEPT
anchovy	5	1	0	1	3.43	25	23	4	1	3.36	5.418	ACCEPT
aniseeds; anise seeds	5	2	0	0	3.71	31	18	2	3	3.43	0.897	ACCEPT
appetizers	5	2	0	1	3.38	33	12	8	1	3.43	3.660	ACCEPT
apple juice	5	2	1	0	3.50	35	15	3	1	3.56	0.694	ACCEPT
apricot	4	2	1	0	3.43	32	16	5	1	3.46	0.0296	ACCEPT
aromatic	5	0	3	0	3.25	36	13	4	1	3.56	1.246	ACCEPT
asparagus	5	2	1	0	3.50	35	16	2	0	3.62	7.185	ACCEPT
avocado	6	2	0	0	3.75	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
baby back ribs	8	0	0	0	4.00	29	19	4	2	3.39	6.206	ACCEPT
backribs	6	1	0	0	3.86	38	10	5	0	3.62	7.185	ACCEPT
baking	5	3	0	0	3.63	29	18	3	2	3.42	0.822	ACCEPT
baking chocolate	4	3	0	0	3.57	36	13	3	2	3.54	1.567	ACCEPT
baking powder	6	2	0	0	3.75	34	16	4	0	3.56	7.185	ACCEPT
baking powder, double-acting	6	1	1	0	3.63	34	1	5	4	3.52	1.159	ACCEPT
baking powder; single-acting	5	2	1	0	3.50	38	12	4	0	3.63	7.185	ACCEPT
baking soda	5	2	1	0	3.50	37	9	7	1	3.52	0.519	ACCEPT
bamboo shoots	3	4	1	0	3.25	30	23	1	0	3.54	7.185	ACCEPT
banana	5	1	2	0	3.38	39	13	2	0	3.69	7.185	ACCEPT
banana cream pie	4	2	1	1	3.13	32	18	3	1	3.50	3.223	ACCEPT
banana flowers	3	3	1	1	3.00	39	11	3	1	3.63	5.115	ACCEPT
banana leaves	3	2	3	0	3.00	36	12	5	1	3.54	5.421	ACCEPT
barbecue; barbeque; bar-b-q	5	2	1	0	3.50	34	16	3	1	3.54	0.721	ACCEPT
barista	6	2	0	0	3.75	40	11	2	0	3.72	7.185	ACCEPT
basil	5	2	1	0	3.50	35	18	0	0	3.66	7.185	ACCEPT
baste	4	2	0	2	3.00	27	20	6	0	3.40	14.469	REJECT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
batter	4	3	0	1	3.25	35	16	2	1	3.57	3.129	ACCEPT
bavarian; bavarian cream	4	2	2	0	3.25	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
bayleaf	4	2	1	0	3.43	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
bean sprouts	4	3	1	0	3.38	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
beans	3	3	2	0	3.13	33	17	3	1	3.52	4.162	ACCEPT
beans, dried	6	1	1	0	3.63	35	16	2	1	3.57	2.117	ACCEPT
beef	4	2	2	0	3.25	36	16	1	1	3.61	8.216	ACCEPT
bell pepper	3	3	2	0	3.13	35	13	5	1	3.52	3.012	ACCEPT
belly	3	3	1	0	3.29	37	14	2	1	3.61	2.8	ACCEPT
berry	4	2	2	0	3.25	31	17	2	3	3.43	5.428	ACCEPT
biscuit	4	3	1	0	3.38	35	15	3	0	3.60	7.185	ACCEPT
biscuit method	3	4	1	0	3.25	32	16	4	1	3.49	1.825	ACCEPT
bittersweet chocolate	6	1	0	1	3.50	32	15	5	1	3.47	4.043	ACCEPT
black bean	4	3	1	0	3.38	34	13	4	2	3.49	1.179	ACCEPT
black tea	3	4	0	0	3.43	30	18	3	2	3.43	1.779	ACCEPT
blackberry	6	1	1	0	3.63	35	16	2	1	3.57	2.117	ACCEPT
blanching	6	1	1	0	3.63	32	17	5	0	3.50	7.185	ACCEPT
bland	2	4	1	1	2.88	33	16	4	1	3.50	5.179	ACCEPT
bleached flour	4	4	0	0	3.50	25	21	5	3	3.26	1.811	ACCEPT
blueberry	3	3	2	0	3.13	36	13	3	2	3.54	4.992	ACCEPT
blend	5	1	0	0	3.83	34	15	3	2	3.50	1.15	ACCEPT
bluefin tuna	4	2	0	0	3.67	38	13	2	1	3.63	0.591	ACCEPT
boil;boiling	6	0	1	1	3.38	41	9	3	1	3.67	4.304	ACCEPT
boiled candy	6	2	0	0	3.75	32	15	6	0	3.49	0.866	ACCEPT
boiled custard	5	2	0	0	3.71	34	14	2	4	3.44	0.864	ACCEPT
bone-in brisket	6	1	0	0	3.86	29	18	4	3	3.35	2.736	ACCEPT
boneless rib roast	7	1	0	0	3.88	33	18	1	1	3.57	2.005	ACCEPT
bouillon cube	5	2	0	1	3.38	32	16	3	2	3.47	1.598	ACCEPT
braising	5	2	1	0	3.50	33	17	2	1	3.55	1.339	ACCEPT
bread	4	2	0	2	3.00	37	12	5	0	3.59	14.626	REJECT
bread bowl	5	2	0	1	3.38	33	18	2	1	3.54	2.898	ACCEPT
bread crumbs	6	0	1	1	3.38	40	13	1	0	3.72	11.126	ACCEPT
bread crumbs, dry	4	2	1	1	3.13	35	16	3	0	3.59	7.565	ACCEPT
bread crumbs, fresh	3	4	0	1	3.13	30	17	4	3	3.37	2.246	ACCEPT
bread flour	4	3	1	0	3.38	38	9	5	2	3.54	2.361	ACCEPT
bread stick	5	2	0	1	3.38	34	11	6	3	3.41	1.561	ACCEPT
breakfast steak	6	2	0	0	3.75	31	17	4	2	3.43	1.346	ACCEPT
breast	4	3	0	1	3.25	32	18	3	1	3.50	3.032	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
brick tea	4	3	1	0	3.38	32	16	4	2	3.44	0.764	ACCEPT
brine	4	3	1	0	3.38	29	17	4	4	3.31	0.913	ACCEPT
brisket	5	3	0	0	3.63	36	15	1	2	3.57	0.699	ACCEPT
brisket and shank	4	3	1	0	3.38	32	18	2	2	3.48	1.943	ACCEPT
brisket, flat cut	5	3	0	0	3.63	37	16	0	1	3.65	7.185	ACCEPT
brisket, point cut	5	2	0	0	3.71	33	16	2	3	3.46	0.756	ACCEPT
broiling	4	2	1	1	3.13	34	14	3	3	3.46	1.235	ACCEPT
bromelin	8	0	0	0	4.00	35	14	2	3	3.50	4.165	ACCEPT
brown and serve	5	2	1	0	3.50	33	17	2	2	3.50	1.508	ACCEPT
brown rice	5	0	2	1	3.13	38	13	2	1	3.63	9.354	REJECT
brown stew	3	4	1	0	3.25	29	20	4	1	3.43	1.029	ACCEPT
brown stock	5	2	1	0	3.50	30	24	0	0	3.56	7.185	ACCEPT
brown sugar	6	1	0	0	3.86	34	17	2	1	3.56	1.499	ACCEPT
brown turkey fig	4	3	1	0	3.38	28	19	5	2	3.35	0.387	ACCEPT
brush	6	0	0	2	3.25	41	9	3	1	3.67	9.495	REJECT
bucket steak	5	2	1	0	3.50	28	19	4	2	3.38	0.868	ACCEPT
buckwheat flour	5	1	1	0	3.57	32	16	2	2	3.50	2.27	ACCEPT
buckwheat; buckwheat groat	2	3	2	1	2.75	19	28	5	2	3.19	3.144	ACCEPT
buffalo	4	2	2	0	3.25	32	15	4	3	3.41	2.795	ACCEPT
buffet	2	6	0	0	3.25	39	12	2	1	3.65	9.479	REJECT
buffet service	5	2	1	0	3.50	41	11	2	0	3.72	7.185	ACCEPT
bulgur; bulgar; bulghur wheat	4	3	0	1	3.25	27	18	8	1	3.31	3.670	ACCEPT
butcher	4	1	2	1	3.00	31	15	6	1	3.43	4.129	ACCEPT
butler's pantry	4	3	0	0	3.57	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
butter	6	1	1	0	3.63	41	10	2	1	3.69	1.405	ACCEPT
butter oil	5	1	2	0	3.38	36	13	3	2	3.54	3.995	ACCEPT
butter, clarified	6	1	1	0	3.63	32	16	5	1	3.46	1.251	ACCEPT
butter, sweet cream	5	2	1	0	3.50	39	11	3	1	3.63	0.833	ACCEPT
buttercream	6	1	1	0	3.63	37	13	3	1	3.59	1.125	ACCEPT
butter-flavored granules	6	2	0	0	3.75	36	11	5	2	3.50	1.180	ACCEPT
buttermilk	4	3	0	1	3.25	34	17	2	1	3.56	3.015	ACCEPT
butterscotch	6	1	1	0	3.63	38	12	2	2	3.59	1.746	ACCEPT
cabbage, green	6	1	1	0	3.63	36	15	2	1	3.59	1.964	ACCEPT
cabbages	5	2	0	1	3.38	41	9	3	1	3.67	3.336	ACCEPT
cacao	5	3	0	0	3.63	40	11	2	1	3.67	1.470	ACCEPT
cafeteria round	5	1	2	0	3.38	30	18	4	2	3.41	3.571	ACCEPT
caffe mocha	5	2	1	0	3.50	40	11	2	1	3.67	1.462	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
cake	4	2	2	0	3.25	36	16	1	1	3.61	8.216	REJECT
cake	4	2	2	0	3.25	36	16	1	1	3.61	8.216	REJECT
cake flour	5	2	1	0	3.50	35	16	2	1	3.57	1.32	ACCEPT
calf	5	2	1	0	3.50	37	14	2	1	3.61	1.302	ACCEPT
canape	5	2	1	0	3.50	35	15	2	2	3.54	1.436	ACCEPT
candied fruit	7	1	0	0	3.88	33	14	4	3	3.43	2.308	ACCEPT
candy	4	1	2	1	3.00	32	16	3	3	3.43	4.636	ACCEPT
cane syrup	5	1	1	0	3.57	37	12	3	2	3.56	1.171	ACCEPT
canning	5	1	2	0	3.38	43	9	0	2	3.72	14.135	REJECT
canning, open-kettle	6	2	0	0	3.75	35	15	3	1	3.56	0.722	ACCEPT
canning, pressure	5	2	1	0	3.50	34	16	4	0	3.56	7.185	ACCEPT
canning, water bath	5	1	1	0	3.57	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
canola oil	6	1	1	0	3.63	39	12	2	1	3.65	1.584	ACCEPT
captain	4	3	1	0	3.38	26	22	4	2	3.33	0.543	ACCEPT
caramel	5	1	2	0	3.38	40	13	1	0	3.72	7.185	ACCEPT
caramel sauce	6	1	1	0	3.63	36	14	4	0	3.59	7.185	ACCEPT
caramelization	4	2	0	1	3.29	34	17	3	0	3.57	8.154	REJECT
caramelize	5	1	1	0	3.57	39	13	1	1	3.67	3.311	ACCEPT
carrot	5	1	2	0	3.38	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
carving station	5	3	0	0	3.63	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
cashew	5	1	0	2	3.13	36	17	1	0	3.65	14.531	REJECT
casing	5	3	0	0	3.63	29	23	2	0	3.50	7.185	ACCEPT
cassava; cassava root	5	3	0	0	3.63	36	15	3	0	3.61	7.185	ACCEPT
casserole	6	1	1	0	3.63	33	19	1	1	3.56	3.388	ACCEPT
caterer	5	2	1	0	3.50	38	16	0	0	3.70	7.185	ACCEPT
catfish	5	2	1	0	3.50	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
cattle	5	2	1	0	3.50	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
cauliflower	4	1	1	0	3.50	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
caviar	3	3	2	0	3.13	33	17	2	2	3.50	5.942	ACCEPT
celery salt	7	1	0	0	3.88	31	20	3	0	3.52	7.185	ACCEPT
celery seeds	4	4	0	0	3.50	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
cellulose	4	4	0	0	3.50	35	19	0	0	3.65	7.185	ACCEPT
cereal	3	2	2	0	3.14	35	16	1	2	3.56	9.737	REJECT
char grill	3	3	0	1	3.14	37	15	2	0	3.65	9.073	REJECT
charcoal	7	1	0	0	3.88	37	17	0	0	3.69	7.185	ACCEPT
chayote	3	5	0	0	3.38	29	19	2	2	3.44	7.185	ACCEPT
cheese	6	1	0	1	3.50	36	16	1	0	3.66	7.607	ACCEPT
cheese balls	6	1	0	0	3.86	37	14	2	0	3.66	7.185	ACCEPT
cheesecake	5	1	1	1	3.25	39	13	0	1	3.70	9.570	REJECT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
cheese-making process	3	3	1	0	3.29	32	17	3	2	3.46	1.515	ACCEPT
chef de cuisine	3	3	1	0	3.29	38	12	3	1	3.61	2.321	ACCEPT
chef de partie	4	2	1	0	3.43	33	19	1	1	3.56	3.146	ACCEPT
chef's salad	4	3	0	0	3.57	35	18	0	1	3.61	7.185	ACCEPT
chicken, free-range	6	1	0	0	3.86	33	17	4	0	3.54	7.185	ACCEPT
chicken	6	0	1	0	3.71	41	11	1	0	3.75	7.185	ACCEPT
chicken a la king	5	2	0	0	3.71	36	15	2	1	3.59	0.411	ACCEPT
chicken kiev	6	1	0	0	3.86	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
chicken liver	5	2	0	0	3.71	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
chicken of the wood mushroom	4	3	0	0	3.57	32	17	2	3	3.44	0.897	ACCEPT
chicken, roaster	5	2	0	0	3.71	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
chicken, stewing	3	4	0	0	3.43	31	20	3	0	3.52	7.185	ACCEPT
chicken-fried steak	5	2	0	0	3.71	28	23	2	1	3.44	1.125	ACCEPT
chop	6	1	0	0	3.86	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
chowder	6	1	0	0	3.86	30	18	5	1	3.43	2.455	ACCEPT
christmas pudding	5	2	0	0	3.71	27	22	4	1	3.39	1.424	ACCEPT
chump	5	1	1	0	3.57	26	21	4	3	3.30	2.447	ACCEPT
clear soups	5	2	0	0	3.71	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
club sandwich; clubhouse sandwich	6	0	1	0	3.71	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
coarsely chop	7	0	0	0	4.00	28	21	4	1	3.41	5.874	ACCEPT
coat	4	3	0	0	3.57	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
cocktail	5	1	1	0	3.57	37	17	0	0	3.69	7.185	ACCEPT
cocktail sauce	5	2	0	0	3.71	31	20	2	1	3.50	0.718	ACCEPT
cocoa	5	2	0	0	3.71	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
cocoa mix	5	1	1	0	3.57	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
cocoa powder	5	0	2	0	3.43	31	22	1	0	3.56	7.185	ACCEPT
coconut	4	2	0	0	3.67	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
coconut cream	5	1	0	0	3.83	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
coconut juice; coconut water	6	0	0	0	4.00	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
coconut milk	5	2	0	0	3.71	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
coconut oil	5	2	0	0	3.71	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
combination cooking methods	5	2	0	0	3.71	34	16	2	2	3.52	0.590	ACCEPT
combination menu	5	1	1	0	3.57	37	13	3	1	3.59	1.116	ACCEPT
combine	4	3	0	0	3.57	40	10	2	2	3.63	2.487	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
concentrate	3	4	0	0	3.43	37	13	2	2	3.57	3.572	ACCEPT
condiment	3	4	0	0	3.43	34	15	4	0	3.57	7.185	ACCEPT
confectioner	7	0	0	0	4.00	35	10	4	5	3.39	3.577	ACCEPT
continental breakfast	7	0	0	0	4.00	35	16	2	1	3.57	3.577	ACCEPT
convenience food	7	0	0	0	4.00	33	14	4	3	3.43	4.151	ACCEPT
cook	5	1	1	0	3.57	39	11	3	1	3.63	0.967	ACCEPT
cookies	6	1	0	0	3.86	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
cooking oil	4	1	2	0	3.29	35	13	3	3	3.48	4.709	ACCEPT
correct seasonings	5	2	0	0	3.71	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
creaming	4	2	0	0	3.67	34	15	3	2	3.50	0.626	ACCEPT
crisp	4	2	0	0	3.67	35	16	1	2	3.56	0.361	ACCEPT
crumbly	6	0	0	0	4.00	33	14	4	1	3.52	3.260	ACCEPT
crush	4	2	1	1	3.13	37	12	1	2	3.62	3.83	ACCEPT
crust	6	1	0	0	3.86	33	16	2	1	3.56	1.448	ACCEPT
crystallization	6	0	0	0	4.00	32	16	4	0	3.54	7.185	ACCEPT
cube	4	3	0	0	3.57	37	7	5	2	3.55	4.197	ACCEPT
cucumber	6	1	0	0	3.86	36	16	0	0	3.69	7.185	ACCEPT
cuisine	5	2	0	0	3.71	36	14	3	0	3.62	7.185	ACCEPT
curdling	7	0	0	0	4.00	30	19	4	0	3.49	7.185	ACCEPT
curing	6	1	0	0	3.86	33	13	5	2	3.45	1.726	ACCEPT
cut	6	0	0	1	3.57	36	15	2	0	3.64	10.096	REJECT
cut in	4	2	1	0	3.43	31	17	2	3	3.43	1.789	ACCEPT
cutting and folding	6	1	0	0	3.86	31	18	2	2	3.47	2.027	ACCEPT
cycle menu	6	1	0	0	3.86	36	12	3	2	3.55	1.139	ACCEPT
dark meat	6	1	0	0	3.86	34	14	3	3	3.46	1.608	ACCEPT
dash	6	1	0	0	3.86	35	15	4	0	3.57	7.185	ACCEPT
debone	6	0	1	0	3.71	33	16	3	1	3.53	3.458	ACCEPT
decoration	5	1	0	0	3.83	35	13	2	3	3.51	0.944	ACCEPT
deep-freezing	6	1	0	0	3.86	34	16	2	2	3.52	1.531	ACCEPT
deep-frying	6	1	0	0	3.86	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
demi-chef	6	1	0	0	3.86	35	11	7	1	3.48	1.556	ACCEPT
dessert	6	1	0	0	3.86	42	7	4	1	3.67	3.427	ACCEPT
developing dough	4	3	0	0	3.57	25	27	1	1	3.41	0.477	ACCEPT
deviled eggs	4	3	0	0	3.57	25	21	5	3	3.26	1.215	ACCEPT
dice	4	3	0	0	3.57	35	15	1	3	3.52	1.053	ACCEPT
dilute	5	1	1	1	3.25	39	10	4	1	3.61	2.908	ACCEPT
dining room manager	3	3	1	0	3.29	40	10	3	1	3.65	3.429	ACCEPT
dip	5	2	0	0	3.71	37	14	1	2	3.59	0.413	ACCEPT
dough	5	2	0	0	3.71	38	12	3	1	3.61	0.628	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
drain	4	3	0	0	3.57	40	13	1	0	3.72	7.185	ACCEPT
dredging	4	3	0	0	3.57	34	16	3	1	3.54	0.900	ACCEPT
dress	4	1	2	1	3.00	36	16	1	1	3.61	11.211	REJECT
dressing	5	1	1	0	3.57	36	13	4	1	3.56	0.767	ACCEPT
drumstick	5	2	0	0	3.71	41	10	1	2	3.67	0.724	ACCEPT
dry cured	3	3	1	0	3.29	33	19	1	1	3.56	4.190	ACCEPT
dry-heat cooking methods	5	1	1	0	3.57	41	11	1	1	3.70	3.185	ACCEPT
dust	6	1	0	0	3.86	39	11	1	3	3.59	0.788	ACCEPT
egg	5	1	1	0	3.57	41	9	3	1	3.67	0.888	ACCEPT
egg wash	5	2	0	0	3.71	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
eggplant	4	2	1	0	3.43	42	8	3	1	3.69	1.915	ACCEPT
emulsion	3	3	0	1	3.14	36	11	5	2	3.50	3.153	ACCEPT
english breakfast	5	2	0	0	3.71	36	11	4	3	3.48	1.124	ACCEPT
english muffin	6	1	0	0	3.86	34	16	2	2	3.52	1.531	ACCEPT
entrée	6	1	0	0	3.86	30	17	3	4	3.35	2.483	ACCEPT
executive chef	5	1	1	0	3.57	40	12	1	1	3.69	3.241	ACCEPT
fast food	4	3	0	0	3.57	35	15	3	1	3.56	1.053	ACCEPT
fats	4	3	0	0	3.57	40	10	2	2	3.63	2.487	ACCEPT
fillet	3	2	1	1	3.00	34	17	1	2	3.54	4.763	ACCEPT
finish	5	0	2	0	3.43	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
flake	4	1	2	0	3.29	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
flavor	6	0	1	0	3.71	38	12	4	0	3.63	7.185	ACCEPT
flavoring	6	1	0	0	3.86	45	6	2	1	3.76	0.448	ACCEPT
flour	5	1	0	1	3.43	38	12	3	1	3.61	3.495	ACCEPT
flour, strong	7	0	0	0	4.00	36	14	3	1	3.57	3.310	ACCEPT
flour, weak	7	0	0	0	4.00	38	12	3	1	3.61	2.812	ACCEPT
food additive	4	2	1	0	3.43	33	15	3	3	3.44	1.127	ACCEPT
french fries	4	3	0	0	3.57	39	10	4	1	3.61	2.57	ACCEPT
french service	3	3	1	0	3.29	36	13	3	1	3.58	2.199	ACCEPT
fresh	6	1	0	0	3.86	39	12	2	1	3.65	0.725	ACCEPT
frost	6	1	0	0	3.86	34	14	4	2	3.48	1.608	ACCEPT
fruit cocktail	7	0	0	0	4.00	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
frying	5	2	0	0	3.71	36	13	3	2	3.54	0.72	ACCEPT
garlic	5	1	1	0	3.57	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
garnish	5	2	0	0	3.71	33	19	1	1	3.56	0.444	ACCEPT
gelatin, granulated	7	0	0	0	4.00	36	11	5	2	3.50	3.310	ACCEPT
gelatinization	6	1	0	0	3.86	32	15	6	1	3.44	2.033	ACCEPT
gizzard	4	2	0	0	3.67	33	17	3	1	3.52	0.477	ACCEPT
glaze	6	1	0	0	3.86	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
glazed	6	1	0	0	3.86	36	12	5	1	3.54	1.287	ACCEPT
gourmet	7	0	0	0	4.00	34	16	1	3	3.50	3.857	ACCEPT
gourmet foods	6	1	0	0	3.86	35	12	5	2	3.48	1.493	ACCEPT
grate	5	0	2	0	3.43	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
gravy	6	1	0	0	3.86	34	15	3	2	3.50	1.567	ACCEPT
grill	5	1	1	0	3.57	36	14	3	1	3.57	1.212	ACCEPT
grind	6	0	0	0	4.00	31	17	4	2	3.43	4.144	ACCEPT
guest check	4	3	0	0	3.57	33	18	2	1	3.54	0.568	ACCEPT
hamburger	5	2	0	0	3.71	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
hard cure	5	2	0	0	3.71	29	17	4	3	3.36	1.253	ACCEPT
hard-boiled egg; hard-cooked	7	0	0	0	4.00	41	11	1	1	3.70	2.142	ACCEPT
headwaiter	5	2	0	0	3.71	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
heavy syrup	6	1	0	0	3.86	35	15	3	1	3.56	1.351	ACCEPT
herbs	7	0	0	0	4.00	35	14	3	2	3.52	3.577	ACCEPT
hors d'oeuvre	4	3	0	0	3.57	34	12	5	3	3.43	2.144	ACCEPT
hot sauce	6	1	0	0	3.86	36	16	1	1	3.61	1.109	ACCEPT
hot smoking	4	3	0	0	3.57	31	18	2	3	3.43	0.811	ACCEPT
ice	5	1	1	0	3.57	33	17	4	0	3.54	7.185	ACCEPT
ice bath	7	0	0	0	4.00	37	13	3	1	3.59	3.055	ACCEPT
ice cream	4	3	0	0	3.57	37	14	0	3	3.57	7.185	ACCEPT
ice cream cone	7	0	0	0	4.00	40	13	0	1	3.70	7.185	ACCEPT
icing	7	0	0	0	4.00	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
instant	6	1	0	0	3.86	40	9	3	2	3.61	0.781	ACCEPT
iodized salt	7	0	0	0	4.00	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
irradiation	5	2	0	0	3.71	32	16	4	2	3.44	0.931	ACCEPT
jam	7	0	0	0	4.00	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
jelly	6	1	0	0	3.86	41	11	2	0	3.72	7.185	ACCEPT
juice	6	1	0	0	3.86	42	8	2	2	3.67	0.569	ACCEPT
julienne	5	2	0	0	3.71	35	14	2	3	3.50	0.706	ACCEPT
kitchen	7	0	0	0	4.00	39	10	2	3	3.57	2.579	ACCEPT
kited fillet	6	1	0	0	3.86	34	18	0	2	3.56	7.185	ACCEPT
knead	6	1	0	0	3.86	35	15	2	2	3.54	1.351	ACCEPT
kosher style	4	3	0	0	3.57	35	15	3	2	3.51	1.197	ACCEPT
lamb	6	1	0	0	3.86	38	14	1	1	3.65	0.803	ACCEPT
lard	6	1	0	0	3.86	28	23	1	2	3.43	2.296	ACCEPT
laurel leaves	6	1	0	0	3.86	37	16	0	1	3.65	7.185	ACCEPT
leaven	7	0	0	0	4.00	31	19	3	1	3.48	4.786	ACCEPT
leavening agent; leavener;	4	3	0	0	3.57	39	13	1	1	3.67	4.890	ACCEPT
lettuce	6	0	1	0	3.71	41	10	1	2	3.67	4.555	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
liter	6	1	0	0	3.86	35	15	2	2	3.54	1.351	ACCEPT
loaf	6	1	0	0	3.86	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
lobster	5	0	1	0	3.67	39	11	3	1	3.63	2.424	ACCEPT
lumpia wrappers	6	0	1	0	3.71	43	7	4	0	3.72	7.185	ACCEPT
macaroni	6	0	1	0	3.71	40	12	1	1	3.69	4.718	ACCEPT
macaroon	5	1	1	0	3.57	37	11	5	0	3.60	7.185	ACCEPT
margarine	5	2	0	0	3.71	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
marinade	5	2	0	0	3.71	39	10	3	2	3.59	0.967	ACCEPT
marinate	5	2	0	0	3.71	42	8	2	2	3.67	1.266	ACCEPT
market menu	4	3	0	0	3.57	33	16	3	1	3.53	0.868	ACCEPT
mayonnaise	5	1	1	0	3.57	38	11	3	2	3.57	1.097	ACCEPT
meat	6	1	0	0	3.86	38	13	1	2	3.61	0.85	ACCEPT
meat by-products	6	1	0	0	3.86	32	18	1	1	3.56	1.401	ACCEPT
meatballs; meat balls	5	2	0	0	3.71	36	16	0	1	3.64	7.185	ACCEPT
meatloaf; meat loaf	5	2	0	0	3.71	30	23	0	0	3.57	7.185	ACCEPT
melt; melting	6	0	0	1	3.57	37	13	2	1	3.62	5.051	ACCEPT
microwave cooking	5	2	0	0	3.71	34	16	2	2	3.52	0.590	ACCEPT
milk	4	3	0	0	3.57	41	11	1	0	3.75	7.185	ACCEPT
mill	5	2	0	0	3.71	30	17	4	2	3.42	1.049	ACCEPT
mince	5	2	0	0	3.71	36	12	2	3	3.53	0.765	ACCEPT
mix	5	1	1	0	3.57	34	17	2	0	3.60	7.185	ACCEPT
mixed grill	5	2	0	0	3.71	34	19	0	0	3.64	7.185	ACCEPT
moist-heat cooking methods	4	1	2	0	3.29	26	20	4	2	3.35	3.989	ACCEPT
mold	4	2	1	0	3.43	33	16	4	1	3.50	0.506	ACCEPT
muffin	5	2	0	0	3.71	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
muffin method	4	2	1	0	3.43	31	19	3	1	3.48	0.929	ACCEPT
muscovado sugar	5	2	0	0	3.71	30	19	2	1	3.50	0.71	ACCEPT
mushroom	6	0	1	0	3.71	34	15	3	2	3.50	3.413	ACCEPT
noodles	3	2	2	0	3.14	38	13	1	2	3.61	10.003	ACCEPT
oatmeal	6	1	0	0	3.86	33	16	4	1	3.50	1.758	ACCEPT
oats	4	2	1	0	3.43	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
oils	4	1	1	1	3.14	38	13	2	1	3.63	4.749	ACCEPT
olive oil	4	1	2	0	3.29	39	9	4	2	3.57	3.302	ACCEPT
omelet; omelette	5	2	0	0	3.71	42	9	2	1	3.70	0.908	ACCEPT
onion	5	1	1	0	3.57	36	14	2	1	3.60	1.874	ACCEPT
oyster	4	1	2	0	3.29	32	17	4	0	3.53	7.185	ACCEPT
pan gravy	5	1	0	1	3.43	31	18	3	1	3.49	4.176	ACCEPT
pan-broiling	5	1	0	1	3.43	25	22	5	1	3.34	5.435	ACCEPT
pancake	6	0	1	0	3.71	37	13	3	1	3.59	2.795	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
pancake syrup	6	1	0	0	3.86	36	14	4	0	3.59	7.185	ACCEPT
pan-dressed	5	1	0	0	3.43	31	17	6	0	3.46	9.319	ACCEPT
pan-frying	5	1	1	0	3.57	34	15	4	1	3.52	0.987	ACCEPT
parboiling	4	2	1	0	3.43	31	16	4	1	3.48	0.467	ACCEPT
parcooking	7	0	0	0	4.00	33	14	5	2	3.44	4.151	ACCEPT
pare	6	1	0	0	3.86	31	15	7	1	3.41	2.286	ACCEPT
pasteurization	4	2	1	0	3.43	35	15	2	2	3.54	1.729	ACCEPT
pasteurize	5	2	0	0	3.71	36	14	3	1	3.57	0.556	ACCEPT
pastry	5	2	0	0	3.71	32	18	3	1	3.50	0.713	ACCEPT
pastry cream	6	1	0	0	3.86	33	17	3	1	3.52	1.726	ACCEPT
pastry flour	5	1	1	0	3.57	30	21	1	2	3.46	4.493	ACCEPT
peanut	4	2	1	0	3.43	34	16	3	1	3.54	0.886	ACCEPT
peanut butter	5	1	1	0	3.57	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
pear	4	2	1	0	3.43	29	20	2	1	3.48	1.621	ACCEPT
peas	5	1	1	0	3.57	34	15	4	1	3.52	0.987	ACCEPT
peeled	5	1	0	1	3.43	32	18	3	1	3.50	4.184	ACCEPT
pickle	5	1	1	0	3.57	32	22	0	0	3.59	7.185	ACCEPT
pickled eggs	6	1	0	0	3.86	33	20	1	0	3.59	7.185	ACCEPT
pickling spices	6	1	0	0	3.86	32	19	1	2	3.50	1.911	ACCEPT
pie	4	2	1	0	3.43	39	12	2	1	3.65	1.849	ACCEPT
pinch	6	1	0	0	3.86	35	14	2	2	3.55	1.243	ACCEPT
pineapple	6	0	1	0	3.71	40	9	3	1	3.66	2.095	ACCEPT
pint	6	0	1	0	3.71	32	19	1	1	3.55	6.12	ACCEPT
poaching	6	1	0	0	3.86	28	16	7	2	3.32	2.921	ACCEPT
pork	3	4	0	0	3.43	34	17	1	1	3.58	1.829	ACCEPT
pork cutlet	4	2	1	0	3.43	31	17	4	1	3.47	0.495	ACCEPT
pork loin roast, full	4	2	1	0	3.43	27	19	6	1	3.36	0.318	ACCEPT
pork loin roast, rolled	4	3	0	0	3.57	28	20	4	1	3.42	0.724	ACCEPT
pork sausage	5	1	1	0	3.57	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
pork tenderloin	6	0	1	0	3.71	32	21	1	0	3.57	7.185	ACCEPT
pot roast	5	2	0	0	3.71	35	16	2	1	3.57	0.443	ACCEPT
pound	3	3	1	0	3.29	35	16	2	1	3.57	2.368	ACCEPT
precook	4	3	0	0	3.57	33	20	0	0	3.62	7.185	ACCEPT
preheat	5	1	1	0	3.57	37	13	3	1	3.59	1.116	ACCEPT
preservative	6	1	0	0	3.86	37	14	2	1	3.61	0.99	ACCEPT
preserve	5	2	0	0	3.71	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
pressure cooking	5	1	1	0	3.57	35	15	4	0	3.57	7.185	ACCEPT
processed food	5	1	1	0	3.57	38	13	3	0	3.65	7.185	ACCEPT
professional cooking	5	2	0	0	3.71	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
pudding	5	2	0	0	3.71	37	13	4	0	3.61	7.185	ACCEPT
pulled meat	6	0	1	0	3.71	35	13	5	0	3.57	7.185	ACCEPT
punch	5	1	0	0	3.57	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
puree	4	3	0	0	3.57	35	17	1	1	3.59	0.561	ACCEPT
quart (qt.)	6	0	1	0	3.71	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
quarter	6	1	0	0	3.86	35	14	5	0	3.56	7.185	ACCEPT
radiation cooking	6	1	0	0	3.86	31	19	4	0	3.50	7.185	ACCEPT
ready to cook(rtc)	6	0	1	0	3.71	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
ready to eat (rte)	6	0	1	0	3.71	39	13	2	0	3.69	7.185	ACCEPT
recipe	5	1	0	0	3.83	41	12	1	0	3.74	7.185	ACCEPT
red mayonnaise	4	1	1	0	3.50	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
red onion	4	2	0	0	3.67	32	16	5	1	3.46	0.741	ACCEPT
red pepper	5	0	1	0	3.67	29	21	1	3	3.41	7.059	ACCEPT
reduce	5	0	1	0	3.67	29	22	3	0	3.48	7.185	ACCEPT
refined	5	0	1	0	3.67	37	12	5	0	3.59	7.185	ACCEPT
refreshing	4	2	0	0	3.67	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
rehydrate	5	1	0	0	3.83	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
relish	5	0	1	0	3.67	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
rice	4	2	1	0	3.43	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
roast	5	2	0	0	3.71	34	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
roasting	5	1	1	0	3.57	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
rock salt	5	1	1	0	3.57	33	18	2	1	3.54	2.368	ACCEPT
rosemary	4	3	0	0	3.57	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
roux	4	1	1	0	3.50	35	17	1	1	3.59	4.065	ACCEPT
rubs	6	1	0	0	3.86	31	20	2	1	3.50	2.139	ACCEPT
salad	4	2	1	0	3.43	38	16	0	0	3.70	7.185	ACCEPT
salad bowl lettuce	6	1	0	0	3.86	30	20	2	2	3.44	2.405	ACCEPT
salad dressing	6	0	1	0	3.71	37	12	3	2	3.56	2.795	ACCEPT
salad greens	7	0	0	0	4.00	34	17	2	1	3.56	3.857	ACCEPT
salad relish	5	2	0	0	3.71	34	15	5	0	3.54	7.185	ACCEPT
salad, composed	6	1	0	0	3.86	33	20	1	0	3.59	7.185	ACCEPT
salad, tossed	6	1	0	0	3.86	31	19	4	0	3.50	7.185	ACCEPT
salt	5	1	1	0	3.57	39	15	0	0	3.72	7.185	ACCEPT
salt curing	5	1	0	0	3.83	31	19	3	0	3.53	7.185	ACCEPT
sap	6	0	1	0	3.71	30	21	1	1	3.51	1.905	ACCEPT
sauce	4	2	1	0	3.43	40	10	2	0	3.73	7.185	ACCEPT
sausage	3	2	1	1	3.00	36	13	4	0	3.60	8.5	REJECT
sausages, dried	4	2	1	0	3.43	30	20	3	0	3.51	7.185	ACCEPT
sauteing	5	2	0	0	3.71	33	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
savory	5	2	0	0	3.71	33	17	2	1	3.55	0.502	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
scald	6	1	0	0	3.86	31	18	3	1	3.49	2.027	ACCEPT
scale	4	2	1	0	3.43	38	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
scallop	5	1	1	0	3.57	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
scant	4	0	2	1	3.00	34	16	3	1	3.54	9.034	REJECT
scramble	6	1	0	0	3.86	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
scrape down	5	2	0	0	3.71	31	21	1	1	3.52	640	ACCEPT
sea salt	5	2	0	0	3.71	35	19	0	0	3.65	7.185	ACCEPT
sear	6	1	0	0	3.86	30	21	3	0	3.50	7.185	ACCEPT
season	3	2	2	0	3.14	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
seasoning; seasoner	6	0	1	0	3.71	33	17	4	0	3.54	7.185	ACCEPT
service	4	2	1	0	3.43	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
sesame oil; sesame seed oil	5	0	2	0	3.43	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
sesame seeds	5	2	0	0	3.71	44	8	2	0	3.78	7.185	ACCEPT
set	6	0	1	0	3.71	32	21	1	0	3.57	7.185	ACCEPT
sherbet	6	1	0	0	3.86	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
short-order cook	6	1	0	0	3.86	33	20	1	0	3.59	7.185	ACCEPT
short-order section	4	2	1	0	3.43	34	15	3	2	3.50	1.015	ACCEPT
shred	5	1	1	0	3.57	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
shrimp	4	2	1	0	3.43	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
shrimp, dried	6	1	0	0	3.86	33	19	0	0	3.63	7.185	ACCEPT
shuck	5	1	1	0	3.57	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
side dish	4	2	1	0	3.43	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
side masking	4	2	1	0	3.43	32	21	0	1	3.56	8.024	REJECT
side order	6	0	1	0	3.71	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
sirloin	5	1	1	0	3.57	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
skim	4	2	1	0	3.43	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
skim milk	4	3	0	0	3.57	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
slice	3	2	2	0	3.14	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
smoke point	5	1	1	0	3.57	36	17	0	1	3.63	8.486	REJECT
smoking	5	0	2	0	3.43	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
smorgasbord	5	2	0	0	3.71	37	15	1	1	3.63	0.268	ACCEPT
snack	6	0	1	0	3.71	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
snip	5	2	0	0	3.71	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
soft-boiled egg; soft-cooked egg	6	0	0	2	3.25	33	21	0	0	3.61	7.185	ACCEPT
soften	5	2	0	0	3.71	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
soup	4	2	1	0	3.43	38	11	4	1	3.59	0.84	ACCEPT
sour	5	0	2	0	3.43	41	13	0	0	3.76	7.185	ACCEPT
spareribs	5	1	0	1	3.43	39	12	3	0	3.67	8.287	REJECT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
spices	6	1	0	0	3.86	37	14	2	1	3.61	0.99	ACCEPT
spicy	4	1	2	0	3.29	42	11	1	0	3.76	7.185	ACCEPT
sprinkle	6	1	0	0	3.86	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
squash	5	1	1	0	3.57	32	16	5	1	3.46	0.964	ACCEPT
station chef	6	0	1	0	3.71	35	13	5	1	3.52	2.426	ACCEPT
steak	5	1	1	0	3.57	36	15	2	1	3.59	1.992	ACCEPT
steaming	5	1	1	0	3.57	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
steep	6	0	1	0	3.71	32	12	8	2	3.37	2.512	ACCEPT
stew	6	0	1	0	3.71	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
steward	5	2	0	0	3.71	41	12	1	0	3.74	7.185	ACCEPT
stewing	5	1	1	0	3.57	38	13	2	1	3.63	1.8	ACCEPT
stir-fry	5	1	0	1	3.43	34	16	3	1	3.54	3.904	ACCEPT
stir-frying	6	0	1	0	3.71	36	14	3	0	3.62	7.185	ACCEPT
stirring	5	1	1	0	3.57	33	20	0	0	3.62	7.185	ACCEPT
stoneground	5	1	1	0	3.57	34	17	2	0	3.60	7.185	ACCEPT
straight cut	6	0	1	0	3.71	34	19	0	0	3.64	7.185	ACCEPT
straight dough method	5	1	1	0	3.57	35	17	1	0	3.64	7.185	ACCEPT
submersion poaching	6	0	1	0	3.71	34	16	2	1	3.57	4.043	ACCEPT
sundae	5	0	1	1	3.29	36	15	3	0	3.61	10.4	REJECT
sunny-side-up egg	6	0	1	0	3.71	41	13	0	0	3.76	7.185	ACCEPT
table salt	5	0	1	0	3.67	37	14	0	1	3.67	10.508	REJECT
tablering	5	2	0	0	3.71	30	20	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
tart	6	0	1	0	3.71	34	15	3	0	3.60	7.185	ACCEPT
tartlet	5	1	0	1	3.43	32	19	1	0	3.60	8.561	REJECT
tempering	6	1	0	0	3.86	34	16	2	0	3.62	7.185	ACCEPT
tender	5	2	0	0	3.71	31	19	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
tenderize	4	2	1	0	3.43	37	13	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
tenderizer	6	0	1	0	3.71	33	17	2	0	3.60	7.185	ACCEPT
tenderloin	6	0	0	0	4.00	39	13	0	0	3.75	7.185	ACCEPT
tenderloin tips	4	3	0	0	3.57	36	15	3	0	3.61	7.185	ACCEPT
thicken	6	1	0	0	3.86	39	13	2	0	3.69	7.185	ACCEPT
toast	6	0	1	0	3.71	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
tomato paste	3	2	1	1	3.00	36	17	1	0	3.65	11.203	REJECT
turkey	4	2	1	0	3.43	32	22	0	0	3.59	7.185	ACCEPT
turn	5	1	1	0	3.57	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
turnover	5	1	1	0	3.57	37	14	2	1	3.61	0.596	ACCEPT
vacuum packaging	5	1	1	0	3.57	38	16	0	0	3.70	7.185	ACCEPT
vegetable coloring	5	1	1	0	3.57	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
vegetable oil	4	2	0	1	3.29	38	14	2	0	3.67	8.148	REJECT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
vegetables	4	3	0	0	3.57	36	17	0	1	3.63	7.185	ACCEPT
waffle	4	2	1	0	3.43	36	15	1	2	3.57	3.268	ACCEPT
warm	5	1	1	0	3.57	34	16	3	1	3.54	1.443	ACCEPT
wet aging	4	3	0	0	3.57	34	14	4	1	3.53	1.298	ACCEPT
wheat	3	4	0	0	3.43	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
wheat bread	6	1	0	0	3.86	40	14	0	0	3.74	7.185	ACCEPT
wheat, hard	6	1	0	0	3.86	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
wheat, soft	6	1	0	0	3.86	43	10	1	0	3.78	7.185	ACCEPT
whipping	6	1	0	0	3.86	38	15	0	1	3.67	7.185	ACCEPT
whole wheat	6	1	0	0	3.86	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
workstations	6	1	0	0	3.86	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
yeast	4	2	1	0	3.43	37	17	0	0	3.69	7.185	ACCEPT
yogurt, yoghurt, yoghourt	4	2	1	0	3.43	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
york ham	4	3	0	0	3.57	36	13	4	1	3.56	1.567	ACCEPT

B. House Keeping

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
A.M. room check	4	1	2	1	3	38	14	1	1	3.65	11.111	REJECT
actual expenditures	5	1	0	1	3.43	35	16	3	0	3.59	9.668	REJECT
adjoining rooms	4	3	0	0	3.57	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
administration	5	2	0	0	3.71	41	12	1	0	3.74	7.185	ACCEPT
administrative theory	3	4	0	0	3.43	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
All-purpose cleaner	4	2	2	0	3.25	40	12	2	0	3.70	7.185	ACCEPT
Amortize	5	2	0	0	3.71	31	20	3	0	3.52	7.185	ACCEPT
Analyze problems	4	2	2	0	3.25	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
annual linen reorder plan	3	3	2	0	3.13	36	15	3	0	3.61	7.185	ACCEPT
antichlor	4	3	0	0	3.57	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
antisepsis	3	4	0	0	3.43	35	18	0	1	3.61	7.185	ACCEPT
area responsibility plan	4	2	2	0	3.25	35	17	1	0	3.64	7.185	ACCEPT
Assign ment sheet	4	2	0	1	3.29	39	13	2	0	3.69	8.224	REJECT
back-of-the-house	5	2	0	0	3.71	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
back-to-back	4	2	2	0	3.25	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
badge system	4	2	2	0	3.25	39	13	2	0	3.69	7.185	ACCEPT
balancing	4	3	0	0	3.57	38	16	0	0	3.70	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
banquet house attendant	6	1	0	0	3.86	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
bed and bath linen	6	1	0	0	3.86	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
bedding	4	1	3	0	3.13	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
Beeper	5	2	0	0	3.71	36	15	2	1	3.59	0.411	ACCEPT
best practices	6	1	0	0	3.86	35	19	0	0	3.65	7.185	ACCEPT
bonnet cleaning	5	2	0	0	3.71	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
booking	7	0	0	0	4.00	40	12	2	0	3.70	7.185	ACCEPT
break down a room	4	3	0	0	3.57	38	15	0	1	3.67	7.185	ACCEPT
bridge the beds	5	2	0	0	3.71	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
brush up (BUP)	5	2	0	0	3.71	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
Budget	5	2	0	0	3.71	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
Buffer	5	2	0	0	3.71	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
Buffing	4	3	0	0	3.57	28	22	4	0	3.44	7.185	ACCEPT
building superintendent	6	1	0	0	3.86	39	13	1	1	3.67	0.671	ACCEPT
burnisher	6	1	0	0	3.86	33	19	0	2	3.54	7.185	ACCEPT
burnishing	6	1	0	0	3.86	39	13	1	1	3.67	0.671	ACCEPT
Cakes	5	2	0	0	3.71	33	19	0	1	3.58	7.185	ACCEPT
call-off	6	1	0	0	3.86	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
Canteen	4	2	2	0	3.25	36	15	1	1	3.62	8.069	REJECT
capital equipment	6	1	0	0	3.86	35	16	2	0	3.62	7.185	ACCEPT
Card	4	2	2	0	3.25	37	12	3	1	3.60	3.745	ACCEPT
card entry system	6	0	2	0	3.50	36	13	3	2	3.54	5.56	ACCEPT
case goods	6	1	0	0	3.86	35	16	2	0	3.62	7.185	ACCEPT
check-in	6	1	0	0	3.86	42	12	0	0	3.78	7.185	ACCEPT
check-out	5	2	0	0	3.71	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
checkout (C/O)	5	0	2	0	3.43	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
chief engineer	4	3	0	0	3.57	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
chief steward	5	2	0	0	3.71	35	17	1	0	3.64	7.185	ACCEPT
civil disturbance	4	2	0	1	3.29	32	19	2	0	3.57	7.94	REJECT
cleaning solution	4	3	0	0	3.57	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
closed dates	6	1	0	0	3.86	34	19	0	0	3.64	7.185	ACCEPT
color-fatness	5	1	2	0	3.38	31	17	4	1	3.47	3.225	ACCEPT
commercial rate	5	2	0	0	3.71	37	14	1	1	3.64	0.277	ACCEPT
communication symbols	6	0	2	0	3.50	36	17	0	1	3.63	16.238	REJECT
comp. complimentary	5	2	0	0	3.71	32	20	0	1	3.57	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
compensatory time	5	1	0	1	3.43	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
confirmed reservation	5	1	2	0	3.38	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
connecting rooms	6	1	0	0	3.86	28	22	4	0	3.44	7.185	ACCEPT
consolidated room sales summary	4	2	2	0	3.25	29	23	2	0	3.50	7.185	ACCEPT
consumer (market segment)	4	2	2	0	3.25	34	20	0	0	3.63	7.185	ACCEPT
contingency approach	6	0	2	0	3.50	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
continouus functions of management	5	2	0	0	3.71	38	13	3	0	3.65	7.185	ACCEPT
contract furnishings	4	2	2	0	3.25	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
controller (also comptroller)	4	2	0	1	3.29	33	19	2	0	3.57	8.068	REJECT
corporate transient hotel	4	2	2	0	3.25	29	21	3	0	3.49	7.185	ACCEPT
corrective maintenance	5	2	0	0	3.71	30	20	2	1	3.49	0.771	ACCEPT
cost per occupied room	5	0	2	0	3.43	27	22	3	0	3.46	7.185	ACCEPT
Covers	4	3	0	0	3.57	39	15	0	0	3.72	7.185	ACCEPT
crevice tool	4	2	2	0	3.25	31	17	6	0	3.46	7.185	ACCEPT
crinkle sheet	5	2	0	0	3.71	33	20	0	1	3.57	7.185	ACCEPT
cross-training	6	1	0	0	3.86	38	13	3	0	3.65	7.185	ACCEPT
cut loop	4	2	2	0	3.25	30	19	2	3	3.41	5.595	ACCEPT
daily routine	4	2	2	0	3.25	35	14	4	0	3.58	7.185	ACCEPT
daily work assignment sheet	3	2	2	0	3.14	27	24	3	0	3.44	7.185	ACCEPT
damp mopping	4	1	2	0	3.29	33	17	4	0	3.54	7.185	ACCEPT
day rate	6	1	0	0	3.86	37	16	1	0	3.67	7.785	ACCEPT
deep clean	5	1	2	0	3.38	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
deferring maintenance	5	2	0	0	3.71	33	19	1	1	3.56	0.44	ACCEPT
deficiency of knowledge (DK)	6	0	2	0	3.50	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
deficiency of task execution (DE)	5	2	0	0	3.71	32	21	1	0	3.57	7.185	ACCEPT
deficit spending	4	3	0	0	3.57	31	20	3	0	3.52	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
defoamer	4	2	2	0	3.25	29	20	3	1	3.45	3.664	ACCEPT
degreaser	4	3	0	0	3.57	34	15	5	0	3.54	7.185	ACCEPT
delegating	3	2	3	0	3.00	31	20	2	1	3.50	10.805	REJECT
delineating relationships	4	3	0	0	3.57	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
demonstration method	6	1	0	0	3.86	33	21	0	0	3.61	7.185	ACCEPT
department	6	0	2	0	3.50	33	18	8	0	3.42	7.185	ACCEPT
department staffing guide	6	1	0	0	3.86	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
departmental meetings	6	0	2	0	3.50	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
depreciate	5	2	0	0	3.71	31	21	1	1	3.52	0.641	ACCEPT
detergent	4	2	2	0	3.25	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
developing employees	5	2	0	0	3.71	36	17	0	0	3.68	7.185	ACCEPT
developing policies	5	1	2	0	3.38	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
developing strategies	4	2	2	0	3.25	30	21	1	0	3.56	7.185	ACCEPT
development of subordinates	5	2	0	0	3.71	32	19	1	0	3.60	7.185	ACCEPT
Dilution control	4	3	0	0	3.57	30	18	3	1	3.48	0.657	ACCEPT
Dilution ratio	5	2	0	0	3.71	32	17	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
directing	5	2	0	0	3.71	34	16	2	0	3.62	7.185	ACCEPT
Disaster plan	5	2	0	0	3.71	34	10	7	0	3.53	7.185	ACCEPT
disinfectant	5	2	0	0	3.71	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
Division of work document	4	2	2	0	3.25	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
do not disturb (DND)	5	2	0	0	3.71	43	10	1	0	3.78	7.185	ACCEPT
documented	5	1	1	0	3.57	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
double locked (DL)	4	3	0	0	3.57	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
double occupancy	7	0	0	0	4.00	35	15	4	0	3.57	7.185	ACCEPT
double rooming	5	1	1	0	3.57	34	18	1	0	3.62	7.185	ACCEPT
dropping a room	5	2	0	0	3.71	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
dry foam extractor	5	2	0	0	3.71	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
dry powder cleaning system	4	2	1	0	3.43	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
drying capacity	3	4	0	0	3.43	32	19	2	1	3.52	1.472	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
due out (D/O)	5	2	0	0	3.71	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
dwell time	5	2	0	0	3.71	38	13	2	1	3.63	0.441	ACCEPT
emergencies	5	1	1	0	3.57	34	16	4	0	3.56	7.185	ACCEPT
emergency action plan	5	2	0	0	3.71	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
emergency response plan	6	1	0	0	3.86	39	11	4	0	3.65	7.185	ACCEPT
employee requisition	5	2	0	0	3.71	35	18	0	1	3.61	7.185	ACCEPT
executive housekeeper	6	1	0	0	3.86	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
finishing floors	6	1	0	0	3.86	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
flatwork	6	0	0	0	4.00	37	15	1	1	3.63	2.636	ACCEPT
floor polishing	6	0	0	0	4.00	40	13	1	0	3.72	7.185	ACCEPT
fresh look	4	2	0	0	3.67	39	13	2	0	3.69	7.185	ACCEPT
front desk	6	0	0	0	4.00	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
front office	5	1	0	0	3.83	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
front office manager	4	2	0	0	3.67	39	15	0	0	3.72	7.185	ACCEPT
function room sheet	5	1	0	0	3.83	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
General clean	4	2	0	0	3.67	38	12	2	2	3.59	0.741	ACCEPT
General market	5	1	0	0	3.83	36	15	2	1	3.59	0.803	ACCEPT
guest charge	4	1	1	0	3.50	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
guest essentials	5	0	1	0	3.67	37	17	0	0	3.69	7.185	ACCEPT
guest expendables	4	1	0	0	3.80	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
guest receipt log book	4	2	0	0	3.67	38	16	0	0	3.70	7.185	ACCEPT
guest request	4	2	0	0	3.67	37	17	0	0	3.69	7.185	ACCEPT
guest supplies	4	0	2	0	3.33	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
guestroom	4	2	0	0	3.67	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
guestroom portion of the hotel	6	0	0	0	4.00	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
guestroom types	3	3	0	0	3.50	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
hospitality suite	5	1	0	0	3.83	39	13	1	1	3.67	0.44	ACCEPT
hot water extraction	5	1	0	0	3.83	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
house breakout plan	5	0	1	0	3.67	31	19	4	0	3.50	7.185	ACCEPT
house division	5	1	0	0	3.83	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
housekeeper's report	3	3	0	0	3.50	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
housekeeping central	4	2	0	0	3.67	33	20	1	0	3.59	7.185	ACCEPT
housekeeping day	4	2	0	0	3.67	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
housekeeping manager	5	1	0	0	3.83	36	13	5	0	3.57	7.185	ACCEPT
housekeeping standing rotational scheduling form	4	1	1	0	3.50	31	22	1	0	3.56	7.185	ACCEPT
housekeeping team (regular or swing)	4	2	0	0	3.67	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
individual development (ID) program	4	1	1	0	3.50	41	11	2	0	3.72	7.185	ACCEPT
inspector	5	0	1	0	3.67	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
inventory record or inventory report	5	0	1	0	3.67	30	23	1	0	3.54	7.185	ACCEPT
key control program	4	2	0	0	3.67	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
key controls	5	1	0	0	3.83	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
key pouch	6	0	0	0	4.00	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
Laundry consultant	6	0	0	0	4.00	37	12	3	0	3.65	7.185	ACCEPT
linen room supervisor	6	0	0	0	4.00	38	13	3	0	3.65	7.185	ACCEPT
linen evaluation	3	2	1	0	3.33	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
maintenance checklist	5	1	0	0	3.83	41	13	0	0	3.76	7.185	ACCEPT
make up	6	0	0	0	4.00	31	22	1	0	3.56	7.185	ACCEPT
model room	6	0	0	0	4.00	32	20	1	1	3.54	3.86	ACCEPT
night housekeeping supervisor		1	0	0	3.83	33	21	0	0	3.61	7.185	ACCEPT
night supervisor's report of evening activities	5	1	0	0	3.83	32	18	4	0	3.52	7.185	ACCEPT
nonrecycled inventory	5	1	0	0	3.83	38	13	1	2	3.61	0.587	ACCEPT
no-show guest	6	0	0	0	4.00	33	17	2	2	3.50	3.59	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
Occupancy	6	0	0	0	4.00	38	12	3	1	3.61	2.424	ACCEPT
Occupancy forecast	5	1	0	0	3.83	30	21	2	1	3.48	1.775	ACCEPT
Occupancy type	4	2	0	0	3.67	32	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
operating supplies	6		0	0	4.00	38	13	2	0	3.68	7.185	ACCEPT
operational budget for the housekeeping departement	5	1	0	0	3.83	31	20	1	0	3.58	7.185	ACCEPT
out of oder (OOO)	5	1	0	0	3.83	39	13	1	0	3.72	7.185	ACCEPT
oversold (also overbooked)	4	1	0	1	3.33	34	18	1	0	3.62	9.453	REJECT
pick-up	4	2	0	0	3.67	34	16	3	0	3.58	7.185	ACCEPT
pre-registered	6	0	0	0	4.00	38	16	0	0	3.70	7.185	ACCEPT
profile of business	4	2	0	0	3.67	34	20	0	0	3.63	7.185	ACCEPT
property inspection program	5	1	0	0	3.83	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
recycled inventory	4	2	0	0	3.67	39	15	0	0	3.72	7.185	ACCEPT
repair and physical maintenance	4	1	1	0	3.50	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
resident manager	5	0	0	1	3.50	38	15	1	0	3.69	10.904	REJECT
roll in	5	0	0	1	3.50	37	16	0	1	3.65	7.185	ACCEPT
roll out	5	0	0	1	3.50	34	17	1	1	3.58	1.581	ACCEPT
room amenities	4	2	0	0	3.67	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
rooming list	5	0	1	0	3.67	39	14	1	0	3.70	7.185	ACCEPT
Runner	4	1	0	1	3.33	36	16	2	0	3.63	9.542	REJECT
section housekeeper	6	0	0	0	4.00	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
self-supervision	4	1	1	0	3.50	31	19	3	0	3.53	7.185	ACCEPT
senior housekeeper	4	1	1	0	3.50	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
senior housekeeper's daily work report form	5	1	0	0	3.83	31	20	2	1	3.50	1.575	ACCEPT
senior housekeeping aide	5	1	0	0	3.83	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
service a guest room	4	1	1	0	3.50	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
software items	4	2	0	0	3.67	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
staff turnover	4	0	2	0	3.33	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
standard operating procedure (SOP)	4	2	0	0	3.67	37	14	2	0	3.66	7.185	ACCEPT
standards of cleanliness	4	2	0	0	3.67	34	15	3	2	3.50	0.626	ACCEPT
stewards	5	1	0	0	3.83	33	18	2	1	3.54	1.228	ACCEPT
stewards' department	5	1	0	0	3.83	32	17	3	2	3.46	1.458	ACCEPT
Swab	5	1	0	0	3.83	38	13	3	0	3.65	7.185	ACCEPT
table of personnel requirements	4	2	0	0	3.67	32	18	3	0	3.55	7.185	ACCEPT
taking the count or taking the am/pm report	4	2	0	0	3.67	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
team cleaning	4	1	1	0	3.50	32	19	2	1	3.52	2.531	ACCEPT
team scheduling	4	2	0	0	3.67	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
team staffing	4	2	0	0	3.67	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
trouble report	5	1	0	0	3.83	37	17	0	0	3.69	7.185	ACCEPT
turnover	5	1	0	0	3.83	36	15	2	0	3.64	7.185	ACCEPT
very important person (VIP)	4	1	1	0	3.50	43	8	3	0	3.74	7.185	ACCEPT
walk in	6	0	0	0	4.00	36	14	3	0	3.62	7.185	ACCEPT
Walking a guest	5	1	0	0	3.83	31	19	2	1	3.51	1.47	ACCEPT
wash formula	4	1	1	0	3.50	33	18	1	2	3.52	4.278	ACCEPT
washer/extractor	4	1	1	0	3.50	39	13	2	0	3.69	7.185	ACCEPT
wet mopping	4	1	0	0	3.80	35	15	3	1	3.56	0.632	ACCEPT
wet scrubbing	4	2	0	0	3.67	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
zone inspection program	5	1	0	0	3.83	31	16	5	1	3.45	1.566	ACCEPT

C. Kagamitan sa Pagluluto

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
apple corer	5	1	0	0	3.83	33	18	2	1	3.54	1.288	ACCEPT
asparagus steamer	4	1	0	1	3.33	33	18	1	1	3.57	4.104	ACCEPT
baguette pan	4	2	0	0	3.67	30	23	1	0	3.54	7.185	ACCEPT
bain marie pan or bain marie insert	5	1	0	0	3.83	31	20	2	1	3.50	1.578	ACCEPT
bake cup	5	1	0	0	3.83	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
baker's knife	5	1	0	0	3.83	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
baker's rack	4	2	0	0	3.67	38	15	1	0	3.69	7.185	ACCEPT
baking sheet	4	2	0	0	3.67	34	15	5	0	3.54	7.185	ACCEPT
baking stone	5	1	0	0	3.83	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
baking tile	4	2	0	0	3.67	36	17	0	1	3.63	7.185	ACCEPT
baking tray	3	3	0	0	3.50	42	10	1	1	3.72	1.708	REJECT
balance scale	3	2	1	0	3.33	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
ball cutter, melon ball scoop, or parisienne knife cutter	3	3	0	0	3.50	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
balloon whisk	4	2	0	0	3.67	33	19	1	0	3.60	7.185	ACCEPT
bar knife	5	1	0	0	3.83	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
barding fat	3	2	0	1	3.17	31	21	2	0	3.54	9.318	ACCEPT
barquette mold	3	1	2	0	3.17	30	19	5	0	3.46	7.185	ACCEPT
barrel	5	1	0	0	3.83	32	17	4	0	3.53	7.185	ACCEPT
blanching pot	2	3	1	0	3.17	35	16	1	2	3.56	0.353	ACCEPT
blender	3	3	0	0	3.50	34	17	2	1	3.56	1.036	ACCEPT
blending fork	6	0	0	0	4.00	34	18	1	1	3.57	3.333	ACCEPT
boning knife	5	1	0	0	3.83	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
border mold	5	1	0	0	3.83	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
bowl	5	1	0	0	3.83	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
bowl scraper	4	2	0	0	3.67	31	18	4	1	3.46	0.635	ACCEPT
box grater	6	0	0	0	4.00	29	21	1	2	3.45	4.58	ACCEPT
bread and butter plate	6	0	0	0	4.00	34	17	2	0	3.60	7.185	ACCEPT
bread knife	3	3	0	0	3.50	33	20	0	0	3.62	7.185	ACCEPT
bread machine	3	3	0	0	3.50	31	18	4	0	3.51	7.185	ACCEPT
bread pan	5	0	1	0	3.67	39	12	2	0	3.70	7.185	ACCEPT
brioche pan	4	1	0	1	3.33	30	19	3	1	3.47	4.493	ACCEPT
broiler	5	1	0	0	3.83	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
broiler pan	3	3	0	0	3.50	28	23	1	1	3.47	0.288	ACCEPT
buffalo chopper	4	1	0	1	3.33	36	15	2	0	3.64	9.33	REJECT
burner	5	1	0	0	3.83	39	11	3	0	3.68	7.185	ACCEPT
butcher knife	5	1	0	0	3.83	34	19	0	0	3.64	7.185	ACCEPT
butcher's twine	5	1	0	0	3.83	32	19	1	0	3.60	7.185	ACCEPT
butter board	5	1	0	0	3.83	37	14	1	1	3.64	0.566	ACCEPT
butter curler	4	1	1	0	3.50	31	18	2	2	3.47	2.55	ACCEPT
butter knife	5	1	0	0	3.83	33	18	0	1	3.60	7.185	ACCEPT
butter melter	4	1	0	0	3.80	33	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
butter mold	4	1	0	0	3.80	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
butter server	4	1	0	0	3.80	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
butter spreader	3	2	0	0	3.60	32	22	0	0	3.59	7.185	ACCEPT
cake breaker	5	0	0	0	4.00	32	21	1	0	3.57	7.185	ACCEPT
cake knife	2	3	0	0	3.40	34	18	1	0	3.62	7.185	ACCEPT
cake pan or cake tin	5	0	0	0	4.00	34	16	4	0	3.56	7.185	ACCEPT
cake pans	5	0	0	0	4.00	40	13	1	0	3.72	7.185	ACCEPT
cake rack	4	1	0	0	3.80	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
cake strip	4	1	0	0	3.80	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
cake tester	5	0	0	0	4.00	34	18	1	0	3.62	7.185	ACCEPT
caldron; cauldron	4	1	0	0	3.80	31	20	3	0	3.52	7.185	ACCEPT
can opener, crank	5	0	0	0	4.00	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
can opener, manual	5	0	0	0	4.00	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
can opener, table-mounted	5	0	0	0	4.00	33	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
canelle knife	3	2	0	0	3.60	28	25	1	0	3.50	7.185	ACCEPT
canisters	5	0	0	0	4.00	30	18	6	0	3.44	7.185	ACCEPT
cannoli form	5	0	0	0	4.00	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
caramel ruler; caramel bar	3	2	0	0	3.60	27	22	5	0	3.41	7.185	ACCEPT
casserole pan	4	1	0	0	3.80	37	13	3	1	3.59	0.489	ACCEPT
cereal bowl	4	1	0	0	3.80	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
chafing dish	4	1	0	0	3.80	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
cheese cloth; cheesecloth	5	0	0	0	4.00	29	20	4	0	3.47	7.185	ACCEPT
cheese knife	5	0	0	0	4.00	30	19	4	0	3.49	7.185	ACCEPT
chef's knife	5	0	0	0	4.00	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
chocolate dipping fork	3	2	0	0	3.60	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
chocolate mold	5	0	0	0	4.00	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
chopsticks	3	2	0	0	3.60	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
choucoute fork	4	1	0	0	3.80	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
clay chicken pot	4	1	0	0	3.80	32	21	1	0	3.57	7.185	ACCEPT
cocktail shaker	4	1	0	0	3.80	39	12	2	0	3.70	7.185	ACCEPT
cocktail strainer	5	0	0	0	4.00	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
coffee grinder	5	0	0	0	4.00	31	22	0	1	3.54	7.185	ACCEPT
colander	5	0	0	0	4.00	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
cook's fork	5	0	0	0	4.00	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
cookie cutter	5	0	0	0	4.00	30	20	3	1	3.46	3.746	ACCEPT
cookie molds	4	1	0	0	3.80	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
cookie press;												
cookie gun	5	0	0	0	4.00	32	16	6	0	3.48	7.185	ACCEPT
cookie sheet	5	0	0	0	4.00	32	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
cookie stamp	5	0	0	0	4.00	32	18	4	0	3.52	7.185	ACCEPT
cooking surface	5	0	0	0	4.00	28	24	2	0	3.48	7.185	ACCEPT
cookware	4	1	0	0	3.80	41	11	2	0	3.72	7.185	ACCEPT
cooling rack	4	1	0	0	3.80	32	21	1	0	3.57	7.185	ACCEPT
corer	5	0	0	0	4.00	36	15	3	0	3.61	7.185	ACCEPT
corkscrew	4	1	0	0	3.80	35	14	4	1	3.54	0.686	ACCEPT
covered chicken												
fryer	4	1	0	0	3.80	35	15	4	0	3.57	7.185	ACCEPT
custard cups	5	0	0	0	4.00	32	18	3	0	3.55	7.185	ACCEPT
decanter	4	0	0	1	3.40	28	20	4	1	3.42	7.223	ACCEPT
deck oven	4	1	0	0	3.80	31	15	4	2	3.44	1.013	ACCEPT
deep fryer ; deep-												
fat-fryer	4	0	0	1	3.40	39	12	1	1	3.68	5.559	ACCEPT
demitasse spoon	4	1	0	0	3.80	34	17	2	0	3.60	7.185	ACCEPT
dessert spoon	4	1	0	0	3.80	35	14	4	0	3.58	7.185	ACCEPT
dinner fork	4	0	1	0	3.60	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
dinner knife	4	1	0	0	3.80	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
dinner plate	4	0	1	0	3.60	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
dinner spoon	4	0	1	0	3.60	37	14	3	0	3.63	7.185	ACCEPT
dipping fork	4	1	0	0	3.80	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
doughnut cutter	3	1	1	0	3.40	31	20	2	1	3.50	2.861	ACCEPT
dry measuring cup	4	1	0	0	3.80	37	13	4	0	3.61	7.185	ACCEPT
dutch oven	5	0	0	0	4.00	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
egg separator	5	0	0	0	4.00	36	15	2	1	3.59	2.398	ACCEPT
egg slicer	4	1	0	0	3.80	32	16	6	0	3.48	7.185	ACCEPT
electronic scale	4	1	0	0	3.80	30	20	3	0	3.51	7.185	ACCEPT
enamel ware	4	1	0	0	3.80	36	16	1	0	3.66	7.185	ACCEPT
espresso maker	4	0	1	0	3.60	33	16	4	0	3.55	7.185	ACCEPT
fish knife	4	1	0	0	3.80	32	17	4	0	3.53	7.185	ACCEPT
fish poacher	4	0	0	1	3.40	35	12	4	2	3.51	3.968	ACCEPT
flatware	5	0	0	0	4.00	38	12	2	1	3.64	1.909	ACCEPT
flower nail	3	1	1	0	3.40	27	23	3	0	3.45	7.185	ACCEPT
fluter	5	0	0	0	4.00	35	19	0	0	3.65	7.185	ACCEPT
fluting knife	4	0	1	0	3.60	32	20	1	1	3.54	6.713	ACCEPT
foil	4	0	1	0	3.60	37	10	7	0	3.56	7.185	ACCEPT
fondue service	4	1	0	0	3.80	33	20	1	0	3.59	7.185	ACCEPT
food processor	3	1	0	1	3.20	32	20	2	0	3.56	11.359	REJECT
french drip pot	4	0	0	1	3.40	34	17	3	0	3.57	12.858	REJECT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
frying pan	4	1	0	0	3.80	29	22	1	2	3.44	1.349	ACCEPT
funnel	3	2	0	0	3.60	35	14	2	2	3.55	0.683	ACCEPT
galantine mold	4	0	1	0	3.60	30	21	2	1	3.48	4.902	ACCEPT
gateaux slicer	4	0	0	1	3.40	25	23	6	0	3.35	14.543	REJECT
ginger grater	4	1	0	0	3.80	31	19	4	0	3.50	7.185	ACCEPT
goblet	4	0	0	1	3.40	34	18	2	0	3.59	12.858	REJECT
grater	4	0	1	0	3.60	36	13	4	1	3.56	2.273	ACCEPT
gravy separator	3	2	0	0	3.60	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
griddle	4	1	0	0	3.80	32	19	1	2	3.50	0.912	ACCEPT
grill pan	4	0	1	0	3.60	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
ice cream freezer	4	0	1	0	3.60	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
ice cream scoop	4	1	0	0	3.80	40	12	1	1	3.69	0.217	ACCEPT
ice pick	3	1	0	1	3.20	36	16	2	0	3.63	11.163	REJECT
ice tongs	5	0	0	0	4.00	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
iced spoons	4	1	0	0	3.80	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
iced tea spoon	5	0	0	0	4.00	38	13	2	0	3.68	7.185	ACCEPT
jelly glass	3	1	0	0	3.75	33	19	1	0	3.60	7.185	ACCEPT
jelly roll pan	5	0	0	0	4.00	33	17	2	1	3.55	2.88	ACCEPT
juicer	4	0	1	0	3.60	37	14	1	1	3.64	5.829	ACCEPT
kitchen shears	4	1	0	0	3.80	37	12	4	0	3.62	7.185	ACCEPT
ladle	4	1	0	0	3.80	35	14	3	1	3.57	0.583	ACCEPT
liquid measuring cup	4	1	0	0	3.80	36	15	2	0	3.64	7.185	ACCEPT
loaf pan	4	1	0	0	3.80	32	17	4	0	3.53	7.185	ACCEPT
lucheon plate or breakfast plate	5	0	0	0	4.00	29	21	2	2	3.43	4.017	ACCEPT
mallet	5	0	0	0	4.00	33	21	0	0	3.61	7.185	ACCEPT
measuring cups, dry	3	1	1	0	3.40	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
measuring cups, liquid	4	0	1	0	3.60	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
measuring spoons	4	1	0	0	3.80	35	15	4	0	3.57	7.185	ACCEPT
meat grinder; meat mincer	4	1	0	0	3.80	39	10	4	0	3.66	7.185	ACCEPT
meat tenderizer	3	2	0	0	3.60	31	20	2	0	3.55	7.185	ACCEPT
meat thermometer	4	1	0	0	3.80	36	14	3	0	3.62	7.185	ACCEPT
microwave oven	4	5	0	0	3.44	34	18	1	0	3.62	7.185	ACCEPT
mixer	4	5	0	0	3.44	33	20	0	0	3.62	7.185	ACCEPT
muffin pan; muffin tin	4	1	0	0	3.80	34	18	1	0	3.62	7.185	ACCEPT
muffin ring	4	1	0	0	3.80	30	18	4	1	3.45	1.17	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
nutmeg grater	4	1	0	0	3.80	32	19	1	1	3.55	0.805	ACCEPT
offset spatula	4	0	1	0	3.60	35	15	3	1	3.56	3.049	ACCEPT
omelet pan	4	0	1	0	3.60	32	20	1	0	3.58	7.185	ACCEPT
oyster fork	4	1	0	0	3.80	36	17	0	0	3.68	7.185	ACCEPT
oyster knife	4	0	1	0	3.60	33	21	0	0	3.61	7.185	ACCEPT
paella pan	4	0	0	0	4.00	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
parchment paper	4	0	1	0	3.60	28	23	3	0	3.46	7.185	ACCEPT
paring knife	4	0	1	0	3.60	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
paring knife, sheep's foot	4	1	0	0	3.80	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
pasta fork	4	0	1	0	3.60	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
pastry bag	4	0	1	0	3.60	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
pastry blender	4	1	0	0	3.80	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
pastry brush	4	1	0	0	3.80	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
pastry cloth	4	1	0	0	3.80	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
pastry cutters	3	1	1	0	3.40	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
pastry wheel or wheel knife	4	1	0	0	3.80	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
pie pan; pie plate	4	1	0	0	3.80	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
pie weights	3	1	1	0	3.40	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
pineapple corer	4	0	1	0	3.60	28	24	2	0	3.48	7.185	ACCEPT
piecing bag	4	1	0	0	3.80	30	21	3	0	3.50	7.185	ACCEPT
pizza pan	5	0	0	0	4.00	32	21	1	0	3.57	7.185	ACCEPT
pizza wheel; pizza cutter	4	1	0	0	3.80	32	22	0	0	3.59	7.185	ACCEPT
pizzelle iron	3	2	0	0	3.60	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
platters	5	0	0	0	4.00	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
potato masher	4	1	0	0	3.80	32	17	4	0	3.53	7.185	ACCEPT
potato nest basket	4	0	1	0	3.60	27	25	2	0	3.46	7.185	ACCEPT
potato peeler	4	0	1	0	3.60	36	13	4	1	3.56	2.273	ACCEPT
poultry shears	4	0	0	1	3.40	33	19	2	0	3.57	13.005	REJECT
pudding mold, steamed	4	1	0	0	3.80	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
refrigerator	3	1	1	0	3.40	32	18	4	0	3.52	7.185	ACCEPT
rice cooker	5	0	0	0	4.00	36	18	0	0	3.67	7.185	ACCEPT
ricer/ potato ricer/ potato masher	5	0	0	0	4.00	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
roasting pan	4	0	1	0	3.60	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
rolling mincer	4	1	0	0	3.80	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
salad fork	4	1	0	0	3.80	29	21	4	0	3.46	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
salad knife or utility knife	5	0	0	0	4.00	33	17	4	0	3.54	7.185	ACCEPT
salad or dessert fork	4	1	0	0	3.80	37	16	1	0	3.67	7.185	ACCEPT
sauce pot	5	0	0	0	4.00	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
saucepan	4	0	0	1	3.40	31	21	1	1	3.52	6.877	ACCEPT
saucepan; flare-sided	4	1	0	0	3.80	31	22	1	0	3.56	7.185	ACCEPT
sieve	4	0	1	0	3.60	33	20	1	0	3.59	7.185	ACCEPT
sifter	3	1	0	1	3.20	26	28	0	0	3.48	7.185	ACCEPT
soup bowl	4	0	0	1	3.40	34	20	0	0	3.63	7.185	ACCEPT
soup plate	4	1	0	0	3.80	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
soup spoon	4	1	0	0	3.80	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
spatula	4	0	1	0	3.60	30	22	1	1	3.50	7.05	ACCEPT
special thermometers	3	1	1	0	3.40	31	21	1	1	3.52	4.892	ACCEPT
steak knife	4	1	0	0	3.80	34	17	2	1	3.56	0.682	ACCEPT
steam kettle; steam-jacketed knife	4	1	0	0	3.80	34	17	2	1	3.56	0.682	ACCEPT
steamer	5	0	0	0	4.00	33	21	0	0	3.61	7.185	ACCEPT
stew pot	4	1	0	0	3.80	37	15	2	0	3.65	7.185	ACCEPT
stockpot	4	0	1	0	3.60	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
tablespoon	4	0	2	0	3.33	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
tart pan	3	2	1	0	3.33	33	19	1	1	3.56	3.183	ACCEPT
teapot	5	1		0	3.83	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
teaspoon	4	2	1	0	3.43	38	14	2	0	3.67	7.185	ACCEPT
tomato knife	4	2	0	0	3.67	32	19	2	1	3.52	0.388	ACCEPT
tongs	4	2	0	0	3.67	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
tube pan	4	2	0	0	3.67	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
tureen	4	1	1	0	3.50	34	19	1	0	3.61	7.185	ACCEPT
vegetable peeler	4	1	1	0	3.50	31	19	2	1	3.51	2.251	ACCEPT
waffle iron	4	1	0	0	3.80	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
wax paper; waxed paper	4	2	0	0	3.67	31	20	2	1	3.50	0.433	ACCEPT
wine basket	4	0	2	0	3.33	31	17	3	3	3.41	7.302	ACCEPT
wok	4	0	0	0	4.00	33	15	4	2	3.46	2.438	ACCEPT

D. Rehiyonal na Termino

1. Bikolano

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
adobo sa gata; bicol-style adobo	4	1	0	0	3.8	32	18	2	0	3.58	7.185	ACCEPT
alang na tapa	5	0	0	0	4	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
balao, balaw	5	0	0	0	4	34	16	4	0	3.56	7.185	ACCEPT
balisoso	5	0	0	0	4	30	23	1	0	3.54	7.185	ACCEPT
Bikol Express	5	0	0	0	4	37	16	2	0	3.64	7.185	ACCEPT
buyud	5	0	0	0	4	29	20	4	1	3.43	4.017	ACCEPT
cocido	5	0	0	0	4	28	24	2	0	3.48	7.185	ACCEPT
kasag	4	0	0	1	3.4	29	20	3	2	3.41	5.086	ACCEPT
kinunut	5	0	0	0	4	28	20	5	1	3.39	4.304	ACCEPT
kurakding	5	0	0	0	4	30	20	4	0	3.48	7.185	ACCEPT
lado	5	0	0	0	4	34	16	3	1	3.54	2.802	ACCEPT
langkawas	4	1	0	0	3.8	27	21	6	0	3.39	7.185	ACCEPT
liputok; liputuk	4	0	0	1	3.4	29	21	3	1	3.44	7.234	ACCEPT
lubi-lubi	5	0	0	0	4	29	22	3	0	3.48	7.185	ACCEPT
lukadon	5	0	0	0	4	27	23	3	1	3.41	4.609	ACCEPT
natong or laing	5	0	0	0	4	32	18	3	1	3.50	3.248	ACCEPT
pangat, pinangat	5	0	0	0	4	32	17	4	1	3.48	3.248	ACCEPT
picadillo	5	0	0	0	4	32	17	4	1	3.48	3.248	ACCEPT
pinalusag	5	0	0	0	4	30	17	7	0	3.43	7.185	ACCEPT
pinangat/tinuktuk	5	0	0	0	4	30	21	2	1	3.48	3.746	ACCEPT
tinumtuman	5	0	0	0	4	34	15	4	1	3.52	2.802	ACCEPT
tinumuk	5	0	0	0	4	28	22	3	0	3.47	7.185	ACCEPT

2. Cebuano

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
agos-os	4	2	0	0	3.67	25	23	0	0	3.52	7.185	ACCEPT
binignit	5	0	0	0	4.00	24	23	5	2	3.28	5.651	ACCEPT
budbod kabog	4	1	0	0	3.80	27	22	4	1	3.39	1.572	ACCEPT
danggit	5	0	0	0	4.00	31	16	6	1	3.43	3.49	ACCEPT
ginamos	5	0	0	0	4.00	33	17	4	0	3.54	7.185	ACCEPT
inon-unan	5	0	0	0	4.00	30	21	3	0	3.50	7.185	ACCEPT
kilaw	5	0	0	0	4.00	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
lechon de cebu	5	0	0	0	4.00	34	15	5	0	3.54	7.185	ACCEPT
paklay	5	0	0	0	4.00	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
puso	5	0	0	0	4.00	30	20	4	0	3.48	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
putomaya; potomaya;puto maya	5	0	0	0	4.00	29	18	7	0	3.41	7.185	ACCEPT
puterong cebuano	4	1	0	0	3.80	29	20	4	1	3.43	1.402	ACCEPT
sinalok	4	0	1	0	3.60	29	20	3	1	3.45	3.857	ACCEPT
sugba	5	0	0	0	4.00	27	22	3	1	3.42	4.446	ACCEPT
sugong	5	0	0	0	4.00	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
sutukil	5	0	0	0	4.00	29	22	3	0	3.48	7.185	ACCEPT
tabuguk	4	1	0	0	3.80	30	19	4	1	3.44	1.249	ACCEPT
tinowa	5	0	0	0	4.00	29	21	4	0	3.46	7.185	ACCEPT
torta	5	0	0	0	4.00	33	14	4	2	3.47	2.88	ACCEPT
torta cebuana	5	0	0	0	4.00	28	18	5	3	3.31	4.304	ACCEPT
utanon	5	0	0	0	4.00	31	18	2	2	3.47	3.344	ACCEPT

3. Ilokano

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
ar-arosip	5	0	0	0	4	35	17	1	0	3.64	7.185	ACCEPT
bagoong apparri	5	0	0	0	4	31	21	0	1	3.55	7.185	ACCEPT
baridibud, boridibod	5	0	0	0	4	35	14	3	1	3.57	2.462	ACCEPT
binubudan	4	1	0	0	3.8	29	20	4	0	3.47	7.185	ACCEPT
dinakdakan	5	0	0	0	4	31	16	5	1	3.45	3.344	ACCEPT
dinengdeng	5	0	0	0	4	29	20	4	0	3.47	7.185	ACCEPT
inabraw, inabrao	5	0	0	0	4	33	14	6	0	3.51	7.185	ACCEPT
kappukan	5	0	0	0	4	28	20	3	2	3.40	4.175	ACCEPT
kilawen	5	0	0	0	4	34	15	4	0	3.57	7.185	ACCEPT
kilawin paryok	4	1	0	0	3.8	30	19	2	2	3.45	1.137	ACCEPT
kulot	4	1	0	0	3.8	34	16	2	1	3.57	620	ACCEPT
lasuna	5	0	0	0	4	31	17	4	1	3.47	3.344	ACCEPT
monamon	5	0	0	0	4	33	15	5	0	3.53	7.185	ACCEPT
or-ormot	5	0	0	0	4	37	14	1	1	3.64	2.084	ACCEPT
pakbet, pinakbet	5	0	0	0	4	31	15	3	3	3.42	3.197	ACCEPT
papait	5	0	0	0	4	33	17	3	1	3.52	3.019	ACCEPT
patupat	5	0	0	0	4	31	21	1	1	3.52	3.49	ACCEPT
pinapaitan	5	0	0	0	4	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
pinespesan	5	0	0	0	4	28	21	4	1	3.41	4.304	ACCEPT
sinanglaw	5	0	0	0	4	28	23	3	0	3.46	7.185	ACCEPT
sukang iloko	5	0	0	0	4	28	22	3	1	3.43	4.304	ACCEPT
tupig	4	1	0	0	3.8	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT

4. Kapampangan

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
alpang kamyas o mangga	5	0	0	0	4	29	19	4	0	3.48	7.185	ACCEPT
bagis	5	0	0	0	4	30	19	3	0	3.52	7.185	ACCEPT
bangkat	5	0	0	0	4	29	22	1	0	3.54	7.185	ACCEPT
begukan	5	0	0	0	4	29	20	2	1	3.48	3.708	ACCEPT
betute	5	0	0	0	4	31	16	4	1	3.48	3.917	ACCEPT
binle, binli	5	0	0	0	4	31	18	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
boboto	5	0	0	0	4	29	20	3	0	3.50	7.185	ACCEPT
buro	5	0	0	0	4	33	15	2	2	3.52	2.74	ACCEPT
duman	5	0	0	0	4	28	23	3	0	3.46	7.185	ACCEPT
ebun a barag	3	2	0	0	3.6	26	24	3	0	3.43	7.185	ACCEPT
galang-galang	3	2	0	0	3.6	27	19	6	1	3.36	0.755	ACCEPT
kamaniang	5	0	0	0	4	27	24	2	0	3.47	7.185	ACCEPT
kamaru; kamaro	5	0	0	0	4	29	20	4	0	3.47	7.185	ACCEPT
karimbuaya	5	0	0	0	4	27	22	4	0	3.43	7.185	ACCEPT
kilain	5	0	0	0	4	33	16	3	1	3.53	2.88	ACCEPT
kilayen; kilayin	5	0	0	0	4	30	20	2	1	3.49	3.596	ACCEPT
lastillas	4	1	0	0	3.8	29	22	2	0	3.51	7.185	ACCEPT
lelot balatong	5	0	0	0	4	29	19	5	0	3.45	7.185	ACCEPT
lelut manuc	5	0	0	0	4	34	15	4	0	3.57	7.185	ACCEPT
longanisang Sulipan	4	1	0	0	3.8	32	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
lumpiang dabong	3	2	0	0	3.6	31	18	3	1	3.49	4.217	ACCEPT
panara	5	0	0	0	4	31	18	4	0	3.51	7.185	ACCEPT
pigan	5	0	0	0	4	31	19	4	0	3.50	7.185	ACCEPT
putong lusong	4	0	1	0	3.6	36	13	4	1	3.56	2.273	ACCEPT
sisig	4	1	0	0	3.8	34	20	0	0	3.63	7.185	ACCEPT
tapong	4	1	0	0	3.8	31	19	4	0	3.50	7.185	ACCEPT
tibok-tibok	5	0	0	0	4	29	20	3	2	3.41	4.017	ACCEPT
torta	4	1	0	0	3.8	35	15	4	0	3.57		ACCEPT

5. Tagalog

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
adobong Batangas	1	4	1	0	3	28	21	2	0	3.51	7.185	ACCEPT
adobong de carajay; adobong Cavite	4	2	0	0	3.67	32	18	2	2	3.48	0.494	ACCEPT
adobong Laguna	4	2	0	0	3.67	30	20	3	1	3.46	0.583	ACCEPT
adobong Maynila; adobong masabaw	4	2	0	0	3.67	33	18	2	1	3.54	0.36	ACCEPT
bagoong Balayan	4	0	1	1	3.17	32	20	2	0	3.56	13.086	REJECT
balao-balao	4	1	0	1	3.33	29	22	1	2	3.44	2.907	ACCEPT
balatong	5	1	0	0	3.83	32	18	3	1	3.50	1.426	ACCEPT
balaw-balaw	3	1	1	1	3.00	30	18	5	1	3.43	4.356	ACCEPT
dacuycoy	3	3	0	0	3.50	26	23	4	1	3.37	0.628	ACCEPT
En blanco	4	2	0	0	3.67	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
ensaimada Malolos	5	1	0	0	3.83	25	26	3	0	3.41	7.185	ACCEPT
galantina	5	0	1	0	3.67	28	21	4	1	3.41	3.973	ACCEPT
ginulat na tulya	3	2	0	1	3.17	29	17	5	1	3.42	4.001	ACCEPT
hamon Bulakena	3	2	1	0	3.33	25	26	3	0	3.41	7.185	ACCEPT
humba	5	0	1	0	3.67	30	20	3	1	3.46	4.048	ACCEPT
inipit	4	2	0	0	3.67	34	17	1	1	3.58	0.234	ACCEPT
kasilyo; quesillo	5	1	0	0	3.83	28	25	1	0	3.50	7.185	ACCEPT
kesong puti	2	4	0	0	3.33	32	20	1	0	3.58	7.185	ACCEPT
kilawin	4	1	1	0	3.50	38	14	1	1	3.65	3.862	ACCEPT
kilawing bituka	5	1	0	0	3.83	35	18	1	0	3.63	7.185	ACCEPT
kinulob	4	1	1	0	3.50	31	21	1	1	3.52	4.473	ACCEPT
kiping	4	1	0	1	3.33	29	25	0	0	3.54	7.185	ACCEPT
kulawo	5	0	1	0	3.67	28	21	3	2	3.39	4.529	ACCEPT
laksa	6	0	0	0	4.00	30	20	3	1	3.46	4.444	ACCEPT
langlang	5	1	0	0	3.83	26	25	2	1	3.41	2.721	ACCEPT
lato	4	1	1	0	3.50	31	18	4	1	3.46	1.22	ACCEPT
longanisang Lukban	5	1	0	0	3.83	31	18	4	1	3.46	1.634	ACCEPT
mikilog	4	1	1	0	3.50	29	22	3	0	3.48	7.185	ACCEPT
minanok	4	1	1	0	3.50	31	21	2	0	3.54	7.185	ACCEPT
paborita	5	1	0	0	3.83	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
pansit habhab	5	1	0	0	3.83	30	17	4	3	3.37	1.887	ACCEPT
pansit Malabon	3	3	0	0	3.50	30	21	2	1	3.48	0.530	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
pansit												
Meycauayan	4	1	0	1	3.33	27	23	2	2	3.39	3.235	ACCEPT
paraludso	5	0	0	1	3.50	34	19	1	0	3.61	11.567	REJECT
pinagong	5	1	0	0	3.83	33	14	6	0	3.51	7.185	ACCEPT
pinaso	4	1	1	0	3.50	26	23	3	1	3.40	2.352	ACCEPT
putong bula	4	2	0	0	3.67	29	22	1	2	3.44	0.572	ACCEPT
Putserong Tagalog	4	2	0	0	3.67	31	19	2	1	3.51	0.41	ACCEPT
sinigang	5	0	1	0	3.67	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
sukang Paombong	5	1	0	0	3.83	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
Taghilaw	5	1	0	0	3.83	29	22	3	0	3.48	7.185	ACCEPT
unday-unday	3	1	1	1	3.00	30	20	3	1	3.46	5.226	ACCEPT

E. Internasyonal na Termino

1. Italyano

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
al dente	2	3	0	0	3.40	29	19	5	1	3.41	1.475	ACCEPT
amaretti	5	0	0	0	4.00	30	19	5	0	3.46	7.185	ACCEPT
amaretto	5	0	0	0	4.00	31	19	4	0	3.50	7.185	ACCEPT
balsamic vinegar	5	0	0	0	4.00	31	18	5	0	3.48	7.185	ACCEPT
bologna	5	0	0	0	4.00	30	18	4	2	3.41	3.746	ACCEPT
bolognese	5	0	0	0	4.00	34	16	3	1	3.54	2.802	ACCEPT
broccoli	5	0	0	0	4.00	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
caffe	5	0	0	0	4.00	30	21	2	1	3.48	3.746	ACCEPT
caffe americano	5	0	0	0	4.00	34	17	2	1	3.56	2.802	ACCEPT
caffe latte	5	0	0	0	4.00	30	19	5	0	3.46	7.185	ACCEPT
calamari	5	0	0	0	4.00	32	17	2	3	3.44	3.248	ACCEPT
cannelloni	5	0	0	0	4.00	31	20	3	1	3.47	3.636	ACCEPT
cannoli	5	0	0	0	4.00	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
cappuccino	5	0	0	0	4.00	34	16	3	1	3.54	2.802	ACCEPT
carbonara, alla	5	0	0	0	4.00	34	16	4	0	3.56	7.185	ACCEPT
carne	5	0	0	0	4.00	35	17	1	1	3.59	2.595	ACCEPT
Dolce	5	0	0	0	4.00	30	21	3	0	3.50	7.185	ACCEPT
espresso	5	0	0	0	4.00	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
espresso macchiato	4	1	0	0	3.80	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
fettuccine Alfredo	5	0	0	0	4.00	35	14	5	0	3.56	7.185	ACCEPT
fettucine	5	0	0	0	4.00	34	18	0	2	3.56	7.185	ACCEPT
fresco	5	0	0	0	4.00	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	MEAN	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
Fritto misto	5	0	0	0	4.00	33	19	1	1	3.56	3.019	ACCEPT
garlic bread	5	0	0	0	4.00	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
gelato	4	1	0	0	3.80	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
grissino	5	0	0	0	4.00	35	15	2	1	3.58	2.462	ACCEPT
imbottito	5	0	0	0	4.00	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
insalata	5	0	0	0	4.00	31	20	1	2	3.48	3.49	ACCEPT
italian bread	5	0	0	0	4.00	32	19	3	0	3.54	7.185	ACCEPT
italian butter cream	4	1	0	0	3.80	27	23	4	0	3.43	7.185	ACCEPT
italian dressing	5	0	0	0	4.00	28	21	4	1	3.41	4.304	ACCEPT
italian garlic	4	1	0	0	3.80	31	19	3	1	3.48	1.075	ACCEPT
italian meringue	5	0	0	0	4.00	28	23	1	1	3.47	4.145	ACCEPT
italian parsley	5	0	0	0	4.00	28	21	4	1	3.41	4.304	ACCEPT
italian sausage	5	0	0	0	4.00	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
Lasagne	5	0	0	0	4.00	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
Mozzarella	3	2	0	0	3.60	31	20	1	1	3.53	0.187	ACCEPT
pancetta	4	1	0	0	3.80	32	21	0	1	3.56	7.185	ACCEPT
parma ham	5	0	0	0	4.00	33	18	3	0	3.56	7.185	ACCEPT
parmesan	5	0	0	0	4.00	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
pasta	5	0	0	0	4.00	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
pasta e fagioli	4	1	0	0	3.80	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
pasta filata	4	1	0	0	3.80	31	22	1	0	3.56	7.185	ACCEPT
penne	5	0	0	0	4.00	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
pepperoni	5	0	0	0	4.00	34	18	1	1	3.57	2.802	ACCEPT
pesto	4	1	0	0	3.80	33	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
pezzo	4	1	0	0	3.80	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
pizza	4	1	0	0	3.80	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
prosciutto	5	0	0	0	4.00	27	22	3	2	3.37	4.609	ACCEPT
ragu alla bolognese	5	0	0	0	4.00	34	17	2	1	3.56	2.802	ACCEPT
ricotta	4	1	0	0	3.80	27	25	2	0	3.46	7.185	ACCEPT
risotto	4	1	0	0	3.80	34	17	3	0	3.57	7.185	ACCEPT
salami	4	1	0	0	3.80	30	20	4	0	3.48	7.185	ACCEPT
salsa	5	0	0	0	4.00	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
saltare	5	0	0	0	4.00	29	24	1	0	3.52	7.185	ACCEPT
torta	4	1	0	0	3.80	34	18	1	1	3.57	0.644	ACCEPT
tortoni	5	0	0	0	4.00	34	15	4	1	3.52	2.802	ACCEPT
vitello tonnato	5	0	0	0	4.00	34	15	3	2	3.50	2.802	ACCEPT

2. Pranses

TERMINO	4	3	2	1	TOTAL	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
a la	5	0	0	0	4.00	29	19	5	1	3.41	7.185	ACCEPT
a la mode	5	0	0	0	4.00	30	19	5	0	3.46	5.281	ACCEPT
alexandra, sauce	5	0	0	0	4.00	31	19	4	0	3.50	3.249	ACCEPT
au gratin	5	0	0	0	4.00	31	18	5	0	3.48	7.185	ACCEPT
basquaise, a la	4	1	0	0	3.80	30	18	4	2	3.41	1.109	ACCEPT
bavaroise, sauce	5	0	0	0	4.00	34	16	3	1	3.54	3.490	ACCEPT
bechamel	5	0	0	0	4.00	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
bechamel sauce	4	1	0	0	3.80	30	21	2	1	3.48	7.185	ACCEPT
bercy butter	5	0	0	0	4.00	34	17	2	1	3.56	3.490	ACCEPT
biscuit	4	1	0	0	3.80	30	19	5	0	3.46	1.349	ACCEPT
bisque	5	0	0	0	4.00	32	17	2	3	3.44	7.185	ACCEPT
bistro	4	1	0	0	3.80	31	20	3	1	3.47	7.185	ACCEPT
bleu d' Auvergne	4	1	0	0	3.80	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
bouillabaisse	5	0	0	0	4.00	34	16	3	1	3.54	7.185	ACCEPT
bouillon	5	0	0	0	4.00	34	16	4	0	3.56	7.185	ACCEPT
bouquet garni	4	1	0	0	3.80	35	17	1	1	3.59	1.302	ACCEPT
braise	5	0	0	0	4.00	30	21	3	0	3.50	7.185	ACCEPT
brasserie	3	2	0	0	3.60	35	16	3	0	3.59	7.185	ACCEPT
bresse mayonnaise	4	1	0	0	3.80	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
brioche	4	1	0	0	3.80	35	14	5	0	3.56	1.363	ACCEPT
brochette	5	0	0	0	4.00	34	18	0	2	3.56	5.651	ACCEPT
brown sauce	5	0	0	0	4.00	35	16	3	0	3.59	3.248	ACCEPT
Bulgarian mayonnaise, mayonnaise bulgare (bul-gahr)	3	2	0	0	3.60	33	19	1	1	3.56	7.185	ACCEPT
Cafe	4	1	0	0	3.80	36	16	2	0	3.63	7.185	ACCEPT
Cafe complet	5	0	0	0	4.00	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
camembert	5	0	0	0	4.00	35	15	2	1	3.58	7.185	ACCEPT
canape	4	0	1	0	3.60	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
champignons	5	0	0	0	4.00	31	20	1	2	3.48	4.304	ACCEPT
chef	4	1	0	0	3.80	32	19	3	0	3.54	0.757	ACCEPT
chef de cuisine	5	0	0	0	4.00	27	23	4	0	3.43	2.211	ACCEPT
chef de partie	5	0	0	0	4.00	28	21	4	1	3.41	7.185	ACCEPT
cointreau	5	0	0	0	4.00	31	19	3	1	3.48	7.185	ACCEPT
commis	5	0	0	0	4.00	28	23	1	1	3.47	3.746	ACCEPT
consomme	4	1	0	0	3.80	28	21	4	1	3.41	1.806	ACCEPT
cordons bleu	4	1	0	0	3.80	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT

TERMINO	4	3	2	1	TOTAL	4	3	2	1	MEAN	X	REMARKS
creme brulee	4	0	0	0	4.00	33	18	3	0	3.56	3.255	ACCEPT
creme caramel	4	1	0	0	3.80	31	20	1	1	3.53	7.185	ACCEPT
creme patissiere	4	1	0	0	3.80	32	21	0	1	3.56	7.185	ACCEPT
creme renversee	4	1	0	0	3.80	33	18	3	0	3.56	1.189	ACCEPT
croissant	5	0	0	0	4.00	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
Croquette	4	1	0	0	3.80	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
Crouton	5	0	0	0	4.00	32	20	2	0	3.56	7.185	ACCEPT
Cuisine	4	0	0	0	4.00	31	22	1	0	3.56	1.781	ACCEPT
cuisine minceur	3	1	0	0	3.75	35	17	2	0	3.61	7.185	ACCEPT
demi-glace	4	0	0	0	4.00	34	18	1	1	3.57	2.266	ACCEPT
demi-sec	4	0	0	0	4.00	33	17	3	0	3.57	3.255	ACCEPT
demi-tasse	3	1	0	0	3.75	36	17	1	0	3.65	7.185	ACCEPT
escargot	4	0	0	0	4.00	30	22	2	0	3.52	7.185	ACCEPT
Flambe	4	0	0	0	4.00	27	22	3	2	3.37	7.185	ACCEPT
Flan	4	0	0	0	4.00	34	17	2	1	3.56	7.185	ACCEPT
foie gras	3	2	0	0	3.60	27	25	2	0	3.46	0.431	ACCEPT
Frappe	4	0	0	1	3.40	34	17	3	0	3.57	7.075	ACCEPT
Fricassee	4	1	0	0	3.80	30	20	4	0	3.48	1.109	ACCEPT
Galantine	4	1	0	0	3.80	33	19	2	0	3.57	7.185	ACCEPT
Gourmand	4	1	0	0	3.80	29	24	1	0	3.52	1.544	ACCEPT
grand marnier	5	0	0	0	4.00	34	18	1	1	3.57	7.185	ACCEPT
maize CORN	5	0	0	0	4.00	34	15	4	1	3.52	3.49	ACCEPT
Marmalade	5	0	0	0	4.00	34	15	3	2	3.50	3.019	ACCEPT
Omelette	5	0	0	0	4.00	36	15	3	0	3.61	7.185	ACCEPT
Parfait	4	1	0	0	3.80	33	16	4	1	3.50	0.871	ACCEPT
patissier ; patissiere	4	1	0	0	3.80	32	18	3	1	3.50	0.945	ACCEPT
petit four	4	1	0	0	3.80	29	23	2	0	3.50	7.185	ACCEPT
Prune	3	2	0	0	3.60	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
puits d' amour	5	1	0	0	3.83	36	14	3	1	3.57	0.849	ACCEPT
Puree	4	2	0	0	3.67	35	16	2	1	3.57	0.361	ACCEPT
Reserve	3	3	0	0	3.50	40	10	2	2	3.63	3.351	ACCEPT
Sorbet	4	2	0	0	3.67	39	15	0	0	3.72	7.185	ACCEPT
Souffle	5	1	0	0	3.83	34	18	2	0	3.59	7.185	ACCEPT
vinaigrette	6	0	0	0	4.00	33	20	1	0	3.59	7.185	ACCEPT
Vinegar	4	0	0	0	4.00	38	16	0	0	3.70	7.185	ACCEPT

APENDIKS E

Teknikal na Glosaryo

Sa Kursong

Hotel and Restaurant Management

A. Pagluluto, Paghahanda ng Pagkain, at Serbisyong Pampagkain

aged meat Karneng nakaimbak ayon sa tiyak na temperatura at mahalumigmig na kondisyon para madagdagan ang lambot at lasa.

aging 1. Ang panahong ang bagong katay na karne ay hinahayaang mamahingan para palipasin ang pangingsay. 2. Ang panahong ang bagong giling na harina ay isinasaisamtabi para pumuti at para makalikha nang hindi masyadong malagkit na masa, ang prosesong ito ay maaring mapadali ng kemikal. 3. Ang panahong ang keso ay malambot at naging magulang na ayon sa tiyak na temperatura; kahalumigmigan at iba pang mga kondisyon; kilala rin bilang *curing*. 4. Ang panahong ang alak, brandi, wiski, at ilang mga *beer* at iba pang inuming nakalalasing na nakaimbak sa *oak* ay nagkakaroon ng masalimuot na pagbabagong nakadaragdag sa kabuuang amoy at lasa mga katangiang maaaring lumitaw.

albumen (al-BYOO-mehn) Ang malinaw na bahagi ng itlog ginagamit bilang pinagkukunan ng sustansya ng nabubuong sisiw, bumubuo sa humigit-kumulang 2/3 ng panloob na kalamanan at nagtataglay ng karamihan sa protina nito at *riboflavin*, kung minsan ginagamit nang sariwa o sa pinatuyong anyo bilang pampino o pampalinaw o pambati para sa paahuhurno at pagluluto, kilala rin bilang puti ng itlog.

alfalfa sprouts Umuusbong na mga buto ng alfalfa, mayroon itong maliliit, malalambot at pinong mga buto, medyo malutong maputlang puti hanggang berdeng mga sibol at ginagamit sa mga *sandwich* at mga salad.

all-purpose flour Puting trigong harinang inihahalo para magkaroon ng katamtamang dami ng protina; ito ay ginagamit para sa

malawak na saklaw ng pangkalahatang paghuhurno at pagluluto, lalo na sa pangkaraniwang kusina at may nabibiling pinaputi (aliman kemikal o natural) o hindi maputi (maaring halinhinang gamitin).

almond Ang buto ng puno ng almond (*Prunus amygdalus*) katutubo sa rehiyong Mediterranean at ngayon ay inaalagaan sa California; ang buto ay may uka, hugis lozenge, kayumangging balat, maputlang dilaw-puting gitna na napalilibutan nang manipis na kayumangging balat at may katangi-tanging lasa at amoy; may mabibili nitong pinatuyo, iba-ibang hiwa at/o lasa at anyong masa; kilala rin bilang matamis almond.

almond cream Ang tinimpladang gawa sa giniling na pinong mga almond, mantikilya at mga itlog, asukal at harina na pangunahing ginagamit bilang palaman sa mga tart at mga *pastry*; kilala rin bilang *frangipane*.

almond extract Isang purong pampalasa gawa mula sa mapait na langis ng almond at alak na malawakang ginagamit sa mga *pastry* at mga hinuhurnong mga produkto.

almond meal; almond flour Ang pinong pulbo gawa mula sa giniling na mga almond at asukal at ginagamit sa mga panghimagas at mga *pastry*.

almond milk Ang likidong lasang almond na naiiwan pagkatapos bayuhin ang mga almond hanggang sa maging harina na may tubig at pagkatapos ay sinasala..

almond oil Isang malabong mantika na nakukuha sa pamamagitan ng pagpiga sa matatamis na almond; ito ay may malinis, tunay na walang halong lasa at ginagamit sa paghuhurno at para pampatamis, lalo na para sa paglalagay ng mantika sa mga latang ginagamit sa paghuhurno.

almond paste Ang nabubuong masa na gawa sa latak ng pinaputlang mga almond, asukal at *glucose* o puti ng itlog at ginagamit sa mga pastry bilang pampalasa at para sa pagdedekorasyon; ito ay katulad ng *marzipan* pero mas magaspang, matingkad at hindi masyadong matamis.

almond syrup Isang arnibal gawa mula sa mga almond at ginagamit na pampatamis at pampalasa, lalo na sa mga cocktail at mga panghimagas; kilala rin bilang *orgeat* at *sirop d' amandes*.

American cheese Isang hindi tiyak na katawagang ginagamit para sa anumang pangkat ng katutubong mga kesong gawa sa Estados Unidos, kabilang ang *Cheddar*, *mga cheddar-style cheese*, *Colby*, *mga granular cheese*, *mga washed-curd cheseses*, *Brick*, *Monterey Jack* at iba pa.

American service Isang estilo ng paglilingkod kung saan ang tagapaglingkod ay kinukuha ang order at dinadala ang pagkain sa mesa; ang pagkain ay nakalagay sa mga plato (i.e. plated) sa kusina.

anchovy Isang miyembro ng pamilyang herring nakikita sa Mediterranean Sea at mula sa katimugang Europe; ito ay may mahabang nguso, isang malaking bunganga at asul-berdeng balat na nagiging kulay pilak sa gilid at tiyan; umaabot ang haba nito mula sa 5 hanggang 9 na pulgada (12-22 sentimetro); kadalasang binuburo o inaasinan.

aniseeds; anise seeds Ang maliliit, abuhing-berde na hugis itlog na mga buto ng halamang anis; ang namumukod-tanging lasa nitong licorice ay ginagamit na pampalasa sa matatamis na malasang pagkain gayundin sa mga alak at iba pang inuming nakakalasing at hindi nakalalasing.

appetizers 1. Kinakamay na mga pagkain na inihahain bago kumain para pampagana,

ang katawagang kadalasang ginagamit na kasing kahulugan ng *hors d' oeuvre*. 2. Ang unang hakbang sa pagkain, kadalasang maliliit na bahagi nang maiinit o malalamig na pagkaing nagpapagana; kilala rin bilang *starter*.

apple butter Isang malapot na kayumangging palaman gawa mula sa dahang-dahang pagluluto ng mga mansanas, asukal, pampalasa at katas ng mansanas.

apple charlotte Ang *pastry* gawa sa pamamagitan ng paglalagay ng hulma sa manantikilyahang tinapay, tapos nilagyan ng pampalasa, ginisang mga mansanas.

apple dumpling Isang panghimagas na gawa sa pamamagitan ng pagbabalot ng mansanans sa matamis na pastry at paghuhurno nito.

apple juice Ang likas, hindi minatamisang katas mula sa pinigang mga mansanas; ito ay pinakuluan at maaaring di-ganap o ganap na salain.

apricot Isang maliit na *stone fruit* na may manipis, pino't malambot, maputlang dilaw hanggang matingkad na sunog na kahel ang balat, malaman na kulay gintong krema hanggang matingkad sa kahel na kalaman at hugis buto ng almond; ito ay talagang madaling mabulok, na pinakamarami tuwing Hunyo at Hulyo; ang laman ng buto ay ginagamit na pampalasa sa mga inuming nakalalasing at pampatamis.

area chef Sa isang malaking *hotel* na sentro ng kumprehensya o iba pang katulad, ang taong responsable para sa partikular na pasilidad o gawain.

arm roast 1. Isang mas maliit na hiwa mula sa pangunahing putol ng baka; medyo matigas, ito ay mabibiling may buto o wala. 2. Ang mas maliit na hiwa mulas sa panguhing putol sa balik at ng karne ng

guya; kadalasang mabibiling walang buto, binilog at itinali. 3. Ang mas maliit na hiwa ng karneng baboy sa pnagunahing putol ng balikat, ito ay katamtamang malambot, malasang-malasang litson.

arm steak Ginagawang hiwa mula sa pangunahing putol ng karneng baka. Ito ay hiwa mula sa aliman sa unahang paa ng mga hayop na mabibiling may buto o walang buto.

Armenian cucumber Isang mahaba, minsay'y medyo likaw-likaw, *ridged slicing* pipino na may matingkad na berdeng balat, isang maputlang berdeng laman, malambot, matamis na lasa at malalaking buto.

Armenian wax pepper Ang pahabang matamis na sili na may dilaw na balat at katamtamang matamis na lasa, ginagamit nang nakaburo o sariwa.

aromatic Ang pagkaing kadalasang isang pampalasa, pampagana o gulay, idinadagdag na timplada unang-una para palabasin ang ang amoy at ikalawa ang lasa nito.

aseptic packaging (uh-SEHP-tihk) Ang paraan ng pag-iimpake ng mga produktong pagkain at inumin para malantad ang mga ito sa kaunting ihip ng hangin, ang mga ganitong produkto ay kadalasang ibinabalot sa paraang pa-vacuum.

asparagus (ah-SPAR-ah-gus) Isang miyembro ng pamilyang lily (*Asparagus officinalis*) na may tuwid na tangkay at maliit, hugis kaliskis na mga dahon sa tangkay, natatakpan ng kulut-kulot na maliliit na dahon; ang murang tangkay ay malambot, na bahagyang maanghang, mapait na lasa, isang kulay berdeng mansanas at may bahid ng lila sa dulo, ito ay tumitigas habang gumugulang.

aspic Isang malinaw na malasang gulamang nabuo mula sa malinis na karne, isda o sabaw ng gulay at gelatin; ito ay ginagamit na pampakintab ng pagkaing malalamig.

avocado Isang prutas sa mainit na lugar (*Persea americana*) na may isang malaking buto, hugis bilog hanggang hugis peras, ito ay may makinis hanggang magaspang na berde hanggang lilang balat at dilaw hanggang berdeng laman na mamantikang tingnan at nagtataglay nang mataas na *unsaturated fat*; karaniwan itong ginagamit tulad ng isang gulay at ginagamit ng hindi luto; kilala rin bilang *alligator pear* at *vegetable marrow*.

avocado oil Isang walang kulay, malapot na mantikang nakikuha sa pamamagitan ng pagpitpit sa buto ng avocado; walang amoy, at lasa at pangunahing ginagamit sa mga sarsa ng salad.

baby back ribs Ang ginagawang hiwa sa laman ng baboy; ito ay salansan ng mga buto na tumitimbang ng 1.75 libra (792g) o mas mababa pa.

baby lamb Ang laman ng isang tupang kinatay noong ito ay 6-8 linggong gulang; ang laman ay napakalambot, na may swabe at masarap na lasa.

back waiter Ang tauhan sa *restaurant* na may-katungkulang alisin ang mga plato, paglalagay ng tubig at tinapay, paglilinis ng mesa at iba pang mga gawain kilala rin bilang *busperson*, *busser*, *commis de rang*, *demi-chef de rang* at *dining room attendant*.

backribs Ang ginagawang hiwa sa laman ng baboy, ito ay binubuo ng tadyang pinutol mula sa dulo ng *anterior*; kilala rin bilang *country style spareribs*.

backstrap Isang nababanat na nag-uugnay na tisyu na makikita sa leeg na bahagi ng

karneng baka, karneng goya, o karne ng tupa; kilala rin bilang dilaw na litid.

bacon, Canadian Ang ginagawang hiwa sa pangunahing karne ng baboy; ito ay hindi mataba walang buto at iniluluto sa pamamagitan ng pagpapasingaw; kilala rin bilang *back bacon* sa Canada.

bake blind Isang paraan ng paghuhurno sa walang lamang pastry o lalagyanan ng tart; ang hinugisang minasang arina ay kasing bigat ng pintuyong buto o *pie*, pagkatapos hinuhurnong mabuti bago lagyan ng laman.

bake-off 1. Para tapusin ang paghuhurno ng malamig masa of bahagyang hinurnong produkto. 2. Ang panaderyang umaasa sa mga malalamig na masa o bahagyang hinurnong mga produktong mula sa sentrong panaderya o binili mula sa pabrika. 3. Isang paligsahan, kadalasang mga baguhan, para sa paggawa ng mga hinurnong pagkain.

baking Ang walang sabaw o kakaunting sabaw na pamamaraan ng pagluluto na iniinit ang pagkain sa pamamagitan ng pagpapaligid o pagpapaikot dito ng mainit, tuyong hangin sa saradong lalagyanan; ang katawagan ay kadalasang ginagamit sa pagtukoy sa pagluluto ng mga tinapay, mga *pastry*, mga gulay, mga prutas at isda.

baking chocolate Purong inuming tsokolate (kahit minsan ay dinadagdagan ng *emulsifier*) kilala rin bilang mapait at diminatamisang tsokolate.

baking powder Isang pinaghalong *sodium bicarbonate* at isa o higit pang asido, karaniwang pinatigas na krema at/o *sodium aluminum sulfate*, ginagamit na pampaalsa sa mga produktong hinuhurno, naglalabas ito ng *carbos dioxide* kapag nababasa.

baking powder; double-acting *Baking powder* na naglalabas ng ilang *carbon*

dioxide kapag nababasa; mas maraming gaas ang inilalabas kapag pinaiinitan.

baking powder; single-acting *Baking powder* na naglalabas ng *carbon dioxide* kapag nababasa lamang.

baking soda *Sodium bicarbonate*, isang timplada ng alkaline na naglalabas ng *carbon dioxide* kapag inihahalo sa asido at nabasa; ito ay ginagamit na pampaalsa sa mga hinuhurnong pagkain.

bamboo shoots Ang kulay-garing nanakakaing usbong ng isang uri ng kawayan (*Bambusa vulgaris*); pinuputol ang mga ito habang ang mga usbong ay bata at malambot at mayroong makahoy na anyo at mahimaymay na haspi; nabibiling sariwa at nakalata at ginagamit sa maraming lutuin sa Asia.

banana Ang bunga ng isang malaking tropikal na halamang pampalasa (lalo na sa *Musa paradisiaca sapientum*); ang prutas ay lumalaking kumpul-kumpol (parang mga kamay) at mahahaba at nakakurba na may mantsang kulay kayumanggi sa dilaw na balat (ito ay inaani hanbang berde pa), medyo madikit, ma-*starch*, kulay puting kalamnan at kakaibang tamis at amoy.

banana chile Isang mahaba, dilaw-berdeng sili na may katamtamang lasa, ginagamit sa mga salad, palaman o atsara.

banana cream pie Isang manipis na balat ng *pie* na may palaman na pinaghalong *custard* at hiniwang maninipis na saging, kadalasang iniibabawan ng meringue o binating krema.

banana flowers Isang siksik, lila, matulis na puno sa dulo ng nabubuong kumpol ng saging; ito ay ginagamit sa mga lutuin sa Southeast Asian bilang gulay at pampalamuti.

banana leaves Ang malaki, plat, luntiang-luntiang mga dahon ng saging; ginagamit sa mga lutuin sa Central at South America, Mexico, at Africa para ibalot ang mga pagkain habang niluluto, nagbibigay ito ng masarap na lasa sa mga pagkain at tumutulong panatilihin basa ang mga ito.

banana pudding Isang panghimagas mulas sa American South na binubuo ng *vanilla custard* na pinatungan ng mga saging at *vanilla wafers* at inihahaing malamig.

Banbury cake; Banbury tart Isang hugis habilog na British cake gawa sa maninipis na pastry na nilagyan ng pintuyong prutas at mga pampalasa; espesyalidad ng Banbury, England.

barbecue sauce Isang sawsawang mula America na karaniwang gawa sa mga kamatis, sibuyas, mustasa, bawang, pulang asukal at suka; ito ay ginagamit na pamapahid sa binarbekyu at poltri.

barbecue; barbeque; bar-g-q v. Para lutuin ang mga pagkain nang walang sabaw. *n.* 1. Ang ihawang may nakakabit na parilya at minsan ay may tuhugan; ito ay gumagamit ng uling, matitigas na kahoy, gaas o kuryente. 2. Ang mga pagkain, kadalasang karne o poltring iniluluto sa kagamitang ito at madalas na nababalutan ng kamatis o sawsawang gawa sa suka. 3. Ang impormal na pagkain o pagdiriwang, partikular sa United States, na kung saan ang ganitong mga pagkain ay iniluluto at inihahain sa labas.

barding Pagbibigkis ng maninipis na hiwa ng taba gaya ng *bacon* o *pork fat back*, sa ibabaw ng mga karne o poltri may kaunti o walang natural na taba para protektahan at mabasa habang inihihaw.

barista (bar-RES-ta) Ang taong gumagawa ng espresso at kapeng binibili, lalo na sa bahay-kapihan.

bark Isang pipi, di-karaniwang hugis na kendi ng tsokolate, kadalasang may mani at prutas.

barley Isang maliit, bilugang butil na tumutubo sa buong mundo at kadalasang *pearled* para alisin ang panlabas na balat; ang puting butil ay bahadyang matamis, lasang pili, *earthy* na lasa kanguya-nguyang kayarian at mataas sa *starch*; kilala rin sa *peal barley*.

barley sugar 1. Ang minatamis na gawa sa pamamagitan ng pagpapainit ng puting asukal hanggang sa matunaw at kung saan ito ay makabubuo ng maliliit na butil kahawig ng sebada. 2. Ang matigas na lasang limong kendi gawa sa tubig ng *barley*.

basil (BAY-sihl, BA-zihl) Isang halamang pampalasa at miyembro ng pamilyang mint; ito ay may malalambot, makikintab na mapupusyaw na berdeng dahon, maliliit na mapuputing bulaklak at may matapang na lasa maanghang na pamintang kahawig ng *licorice* at *cloves* (may mabibili rin sa iba't ibang kahawig na lasa ng pagkain gaya ng *cinnamon*, bawang, limon at tsokolate); mabibiling sariwa at pinatuyo; kilala rin bilang *sweet basil*.

baste Para mamasa-masa ang pagkain habang niluluto (kadalasan kapag nag-ihihaw, nagsasalab o naglilitson) ng tinunaw na mantika, pinatutulo sa lalagyan, ang sarsa o iba pang likido para maiwasang matuyo at para madagdagan ang lasa.

batter v. Para isawsaw ang pagkain sa malabnaw na masa ng arina bago lutuin. *n.* *Starch* na ginagamit sa paggawa ng mga cake at mga tinapay; ang pag-alsa ay nababawasan at ang likidong nabubuo ang patuloy na nagpapahiwalay sa iba pang mga sangkap; ito ay kadalasang nagtataglay

ng mas maraming mantika, asukal at likido kaysa sa arina. 2. Isang medyo likidong timplada ng likido at *starch* na ipinambabalot sa mga pagkain para sa nakalubog sa mantikang pagpipritong.

bavarian; bavarian cream Isang hinulma, pinalamig na panghimagas na binubuo ng *egg custard* na pinalapot ng gulaman at pinapussyaw ng binating krema; ito ay pwedeng lagyan ng prutas, alak, tsokolate at iba pa.

bayleaf Ang maliit na puno ng pamilyang laurel (*Laurus nobilis*), nagmula sa Asia; ito ay tinutubuan ng matitigas na dahon na makintab sa ibabaw at mapussyaw sa ilalim, ginagamit na pampalasa, ang dahon ay nagbibigay ng lasang *lemon-nutmeg* at kadalasang inaalas sa anumang pagkaing ginagamit itong pampalasa bago ito kainin.

bean curd Isang malambot, kulay kremang *custard* o produktong katulad ng gulaman na gawa sa ibinabad na pinatuyong munggong, giniling at saka pinakuluan sa tubig, pagkatapos hinaharuan ng pampabuo; pagkatapos mambuo tinatangalan ng tubig, ito ay karaniwang hinihiwa ng maliliit na kwadrado at ibinababad sa malamig na tubig; ito ay handa ng sumipsip ng lasa ng ibang pagkain at sarsa; kilala rin bilang *doufu* (China) at *tofu* (Japan).

bean curd, cotton Isang klase ng tokwa na may matigas na kayarian at ang hindi pangkaraniwang padron ng ibabaw na nakakamit sa pamamagitan ng pagsala ng namumuong likido sa medyo pinong tela at pagpiga tokwa; kilala rin bilang *aburage* at *momemtofu* (Japan)

bean sprouts Ang malambot, batang mga usbong ng pinatubong buto (mga buto) katulad ng butong munggo, buto ng alfalfa, at trigo.

beans 1. Kahit anong uri ng gulay namumunga ng buto (karamihan ay galing sa *genus phaseolus*) na may pares ng balat na nagtataglay ng isang hanay ng mga buto (minsa ay tinatawag ding buto); ang ilan ay ginagamit ang balat bilang pagkain; ang iba ay binabalatan ng sariwa at ang ilan ay pinatuyong buto. 2. Ang habilog na pinatuyong buto ng mga gulay

beans, dried Alinman sa maraming uri ng mga butong naiwan sa balat hanggang sa maging magulang at saka binabalatan at pinatutuyo.

beef Ang karneng *bovines* (e.g., mga baka, mga bakang lalaki at mga toro) na kinakatay kapag mas matanda na sa isang taon; karaniwan itong may matingkad na kulay pula, malasa, maputi sa loob, mataba ang labas at may matigas hanggang malambot na kayarian.

beef extract Ang sabaw ng bakang matagal na pinakuluan hanggang sa lumapot, matingkad na kayumanggi, maalat at ginagamit na pampalasa.

beef short ribs Ang ginagawang hiwa mula sa na hulihang bahagi ng tadyang mula sa pangunahing tadyang ng baka (ito ay pinutul-putol para mahubog ng pahaba ang *rib roast*).

beef tartare (tar-tar) Giniling na hilaw o hiniwang bakang inihahang may hilaw na pula ng itlog, at pinalalamutan ng hiniwang sibuyas, *capers* at *parsley*.

beef, ground Giniling na baka mula sa iba't ibang lamang matatagpuan sa mga *primals*, pero karaniwang sa *chuck*, *short plate* at *sirloin*; kilala rin bilang *hamburger* at giniling na baka (lalo na sa Europe).

beef, stewing Ang nabibiling hiwa ng baka mula sa anumang bahagi ng karne maliban sa sakong at biyas; 85% nito ay kailangang

maging katumbas ng .75- hanggang 1.5 na pulgada (19-hanggang 38 mm) kwadrado, at ang ibabaw o karugtong na taba ay hindi lalagpas sa .25 na pulgada (6 mm) ang kapal.

beefsteak tomato Isang malaki, matingkad na pulang kamatis na medyo punggok, elliptical na hugis at makatas na laman na may maraming mga buto, masarap kaining hilaw o luto; kilala rin bilang pangkaraniwang nabibiling kamatis o hinihiwang kamatis. 2. Isang katawagang di-tiyak na ginagamit para sa anumang uri ng malaki, medyo punggok, mapupulang balat na kamatis.

bell pepper Ang malaking sariwang matamis na sili na may hugis kampana, makapal at makatas ang laman, may banayad na lasang matamis at makikita sa iba't ibang kulay, tuald ng berde (pinakakilala), pula (isang berdeng sili na nahinog), puti, kayumanggi, lila, dilaw, at kahel, kilala rin bilang berdeng sili, matamis na makopang sili at matamis na sili.

belly Isang pangunahing hiwa ng karne na makikita sa itaas ng pigue ng baboy; binubo tadyang at maraming taba na may bahid ng karneng walang taba (ang huli ay karaniwang pinipreserba at pinasingawang para maging *bacon*) kilala ring sa pork belly at primal side belly. 2. Ang pangkalahatang tawag para sa bahaging ilalim ng isang isda o hayop na apat ang paa.

berry 1. Isang halamang namumunga ng maliliit na butil ng buto. 2. Ang katawagang ginagamti nang hindi tiyak para ilarawan ang anumang maliliit, makakatas na prutas na lumalaki sa isang baging o halamang may malalabay na sanga at karaniwang mayroong manipis na balat, maraming maliliit hanggang pinakamaliit na buto at matamis na lasa. 3. Isang prutas na may mga butong sa loob ng laman (e.g., saging,

ubas o kamatis) 4. Isang itlog ng krustensya.

biscuit (BEHS-kitt) 1. Isang maliit, manipis madaling umalsang tinapay na may *baking soda* o *baking powder* para sa magaan, malambot na kayarian; ang minasang arina ay binilot at hiniwang pabilog o kuhit ng kutsara. 2. Manipis, plat na British cookie o kraker.

biscuit method Ang nawawalang pamamaraang ginagamit sa paggawa ng biskwit, *scones* at manipis na masa ng arina; kinabibilangan ng paghihiwa ng malamig na taba sa arina at iba pang tuyong mga sangkap bago idagdag ang likido

bistro (BEES-troh) Isang maliit, di-karaniwang kapeterya na naghahain ng simpleng pagkain at alak.

bittersweet chocolate Tsokolateng nagtataglay nang kaunting sukat ng asukal at humigit-kumulang 35% inuming tsokolate; kinakaing kendi o ginagamit sa mga pastry at pampatamis.

black bean Isang malaki, tuyong buto na may itim na balat, kulay kremang laman at matamis na lasa, tinatawag ding *turtle bean* at *calypso bean*.

black tea Isa sa tatlong pangunahing klase ng tsaa, ang mga dahon ay binabalumbon at lubusang binuro bago painitan at patuyuin; ang inuming ito sa pangkalahatan ay matingkad na mamula-mulang kulay kayumangging may matapang at purong lasa.

blackberry Isang malaki at makinis na bungang (*Rubus fruticosus*) may matingkad na lila, halos itim na kulay at matamis na lasa, kilala ring *bramble berry*.

blanching Mabilis na pagluluto ng pagkain at bahagyang sa kumukulong tubig o mainit na mantika; karaniwang ginagamit para makatulong sa paghahanda (e.g., mabilis na pagbabalat), bilang bahagi ng pinaghalong pamamaraan ng pagluluto, para alisin ang di kanais-nais na lasa o para ihanda ang pagkain para sa paglalagay sa *freezer*.

bland Isang katawaga sa pagtikim ng pagkaing plat, mapusyaw at walang lasa at/o *finesse*.

bleached flour Arinang pinaputi sa pamamagitan ng pag-aalis ng dilaw na kulay; ang arina ay maaaring paputiin sa pamamagitan ng pagbuburo o sa pagdaragdag ng pampaputi at *oxidizing agents*.

bleeding Isang katawagan sa panaderya na ginagamit para ilarawan ang arina(di pa nahuhurno) na pinutol at iniwang hindi silyado ang pinaghiwaan, na pinahihintulatang makaalpas ang hangin at gas.

blend v. 1. Paghahalo ng dalawa o higit pang mga sangkap hanggang sa tuluyan na itong magsama. 2. Para paghaluin ang iba't ibang uri o antas ng isang aytem para makuha ang katangian, kalidad at/o lapot ng isang partikular na timplada. *n.* Ang pinaghalong dalawa at higit pang mga lasa o iba pang kaugnay nito.

blue cheese 1. Ang pangkalahatang katawagan para sa anumang keso na nagtatagalay ng *blue-green molds* na nagkapagdudulot ng maasim na katangian, maanghang na lasa at amoy; kilala rin sa *blue-veined cheese* o *bleu cheese*. 2. Ang pangkat ng mga estilo ng kesong *Roquefort* na gawa sa United States at Canada mula sa gatas ng baka at kambing maliban sa gatas ng ewe at nilalagyan ng amag na lumilikha ng *blue-green veins*; kilala rin sa *blue mold cheese* o *blue-veined cheese*.

blueberry Ang maliit na bunga (*Vaccinium corymbosum*) mula sa North America; ito ay may makinis na balat, na may asul hanggang asul-itim na kulay, lamang makatas na kulay mapusyaw na pilak-asul at matamis na lasa; ito ay kinakaing hilaw, ginagamit sa mga hinuhurnong mga produkto o ginagawang mga *jam* at mga *jelly*.

bluefin tuna Ang mga uri ng tuna na matatagpuan sa mga karagadang Pacific at Atlantic ng North America; ito ay may matingkad na asul-berdeng balat, kulay garing rosas na laman, masarap na lasa at karaniwang mabibili sa timbang na 15-80 libra (6.8-36 kg); ginagamit sa *sashimi*.

Boil; boiling v. Para magluto sa pamamagitan ng pagpapakulo. *n.* Isang may sabaw na pamamaraan ng pagluluto na gumagamit ng *convection* para mailipat ang init mula sa mainit (humigit-kumulang 212°F [100°C]) na likido sa pagkaing nakalubog dito; ang kulung-kulong tubig at mataas na temperatura ang lumuluto nang mabilis sa pagkain kaysa sa *poaching* at *simmering*.

boiled candy Kending gawa sa pinakuluang asukal, mantikilya at pamlasa, kadalasan ay *peppermint*.

boiled custard 1. Isang itlog at gatas na *custard* niluto sa kalan sa halip na ihurno sa *oven*. 2. Isang inumin mula sa American South gawa mula sa itlog at gatas na *custard*, kahalintulad ng *eggnog*.

bone-in brisket Isang subprimal na hiwa sa apta at brisket ng baka, dibdib na bahagi ng hayop, ito ay medyo mataba.

boneless rib roast Maliit na hiwa ng *primal short loin* ng baka; ito ay malambot at malasa at maaaring gawing *strip loin steaks*.

boneless shoulder roast Maliit na hiwa ng karne ng baka karaniwang *short loin*; ito ay matigas at malasa at minsan ay ginagawang walang butong *shoulder steaks*.

Boston cracker Malaki, manipis na biskwit o kraker na may puro pero medyo matamis na lasa, inihahaing may keso.

Boston cream pie Karaniwang *American cake* na pinagpatong na *sponge cake* na may nilagyan ng *vanilla custard* at inibabawan ng makintab na tsokolate.

Boston lettuce Isang uri ng *butterhead lettuce* na malambot, nakabaluktot at mapusyaw na berdeng mga dahon na may mantikilyang kayarian at lasa at mas malaki at mapusyaw sa mga dahon ng *bibb lettuce*.
bottom sirloin butt steak; bottom butt steak Isang ginagawang hiwa *primal sirloin* ng baka na pinakamalapit sa *round*; ito ay medyo matigas.

bouillon cube Ang malapot na *cube* na matagal na pinakuluan at pinatuyong baka, manok o gulay; may butil-butil itong anyo; parehong kailangang tunawin sa mainit na tubig.

bound salad Isang salad na binubuo ng nilutong karne, poltri, isda, *shellfish*, pasta o mga patatas na may kasamang sarsa.

bourbon ball Isang maliit, bilog na hindi nilutong kendi gawa sa *bourbon whiskey*; ang taglay nito alkohol ay nananatili sa produkto.

braising (bray-zeng) Isang pinagsamang pamamaraan ng pagluluto na kung saan ang pagkain ay piniprito muna sa mainit na mantika, at pagkatapos ay tinakpan at dahang-dahang niluluto sa kaunting likido sa mahinang apoy; ang *braising* ay gumagamit ng pinaghalong *simmering* at *streaming* para ilipat ang init mula sa likido

(*conduction*) at ang hangin (*convection*) sa mga pagkain.

bread v. Pagkain na binalot sa harina, binating itlog at dinurog na tinapay bago lutuin. *n.* Pagkaing hinurno mula sa harina o malabnaw na masa ng arina, tubig, o ibang likido at pampaalsa. bahagi ay hiniwa at inalis.

bread bowl Isang *round loaf* ng tinapay; ang ibabaw ay inalis, ang gitna ay inukang malalim at ang *crust* at ang naiwang bahagi ay ginagamit na mangkok para sa sabaw, *stews* o iba pa, kung saan ang mangkok ay kinakain din.

bread crumbs Durog na tinapay na ginagamit na pambalot sa mga pagkaing ipiniprito o inilalagay sa ibabaw ng pagkain; ito ay maaring gawa mula sa anumang tinapay at minsan ay tinitimplahan ng mga pampalasa at/o mga pampagana.

bread crumbs, dry Mabibiling durog na tinapay o dirurog na bagong tinapay na tinusta sa *oven*; itoy ay maaaring gawin sa halos lahat ng tinapay at minsan ay tinitimplahan ng mga pampalasa at/o mga pampagana.

bread crumbs, fresh Dinurog na bagong tinapay sa *food processor*; ito ay mas malambot at mas nagbibigay ng kayarian sa mga pagkain kaysa sa tuyong tinurog na tinapay.

bread flour Isang matapang na arina gawa mula sa matigas na pantaglamig na trigo at nagtataglay ng 11-13% na protina; ginagamit sa paggawa ng mga pinaalsang tinapay.

bread pudding Isang hinurnong panghimagas na gawa sa mga kwadrado o mga hiniwang tinapay na ibinabad sa pinaghalong itlog, gatas, asukal at pampalasa.

bread stick Ang mahaba, manipis na patpat ng pampaalsa ng tinapay, kadalasang malutong at pinalamutian ng mga buto at mga pampalasa.

breakfast steak Isang ginagawang hiwa ng *beef primal chuch*; isang manipis, katamtamang lambot ng *steak*.

breast 1. Sa Europe, isang kilalang isdang- tabang at miyembro ng pamilyang carp. 2. Isang malabong pangalan para sa uri ng tubig-tabang na *sunfish* na nahuhuli sa United States para sa pampalakasan.

brick tea Mga dahon ng tsaa na pinasingawan at siniksik para maging laryo, orihinal na ginagawa para sa mabilis na paglalakbay, ngayon ay pinahalagahan para sa kaakit-akit na nakaumbok na mga disenyo.

brine Isang timplada ng tubig at aisin.

brisket (bres-khet) Isang ginawang hiwa sa *beef primal brisket* at *foreshank*; ito ang dibdib ng hayop; mabibiling walang buto, ito ay matigas at malasa.

brisket and shank Isang pangunahing bahagi ng karne ng baka; ito ay nasa ilalim *primal chuck* at kinabibilangang ng malalasa, medyo matigas na mas maliit o ginagawang hiwa gaya ng *brisket* at *foreshank*.

brisket, flat cut Isang napakalasang *brisket* na may kakaunting taba.

brisket, point cut Ang mas mataba at digaanong malasang *brisket*.

broiling Isang wala o may kakaunting sabaw na pamamaraan ng pagluluto kung saan ang mga pagkain ay iniluluto sa pamamagitan ng init mula sa itaas.

bromated flour Puting arina na dinagdagan ng *protassium bromate*.

bromelin (BROH-meh-lin) Ang *enzyme* na matatagpuan sa mga pinya at ginagamit na pampalambot ng karne.

brown and serve Ang katawagang ginagamit para ilarawan ang isang produkto (kadalasan ay tinapay) na iniluluto ng bahagya lamang; ang lubos na pagluluto ay ginagawa bago ihain.

brown rice Isang uri ng prinosesong bigas kung saan tanging ang matigas na balat lamang ang inalis; ang natirang darak ay nabibigay sa bigas ng mapusyaw na kayumangging kulay, isang lasang mani at kanguya-nguyang kayarian; ito ay mabibili ng mahahaba, katamtaman at maiikling uri ng butil.

brown stew Nilagang karne na kung saan ito ay prinito muna sa mainit na mantika.

brown stock Isang napakamakulay na sabaw ng manok, karne ng guya, baka o buto ng mailap na hayop at mga gulay, ang lahat ng mga ito ay inarnibal muna bago pinakuluan sa tubig na may timpla.

brown sugar Malambot, pinong asukal na may balot na pulot; maaaring matingkad o mapusyaw, magaspang o pino.

brown Turkey fig Ang karaniwang malaman at malasang hugis peras na maliit na prutas na ang kulay ng balat ay nagbabago mula lila hanggang kayumanggi.

brush Pagpapahid ng likido gamit ang *pastry brush* sa ibabaw ng pagkain para mamantikaan o pakintabin ang aytem.

bubble and squeak Isang pagkaing British na dinurog na patatas, hiniwang repolyo at kadalasan, pinakuluang baka, pinagsama-sama at prinito.

bucket steak Ang ginagawang hiwa sa *beef primal round*, hiniwa mula sa gilid ng

round, ito ay may habilog na hugis at katamtamang lambot; kilala ring *baseball steak*.

buckwheat flour Giniling na *buckwheat*; ito ay may matingkad na kulay na may matingkad na mga batik at may matapang na lasa.

buckwheat; buckwheat groat (BUHK-wheht) Alinman trigo o butil, ito ay binabalatan at bahagyang dinurog ang tatsulok na buto (tinanatawag na *groat*) ng halamang kamag-anak ng *rhubarb*, ginagamit tulad ng bigas, kilala ring *buckwheat*, *saracen corn*, *sarrasin* at *sarrzin*

buffalo Ang karne ng American bison (kilala rin bilang buffalo) ito ay matingkad na kulay pula, magaspang na kayarian at *strong*, matamis na lasa.

buffet 1. Pagkain o isang panlipunang pagdiriwang kung saan ang mga tao ay kanya-kanyang kumukuha ng pagkaing nakaayos sa mesa o sa ibang lalagyanan; kadalasan, walang upuang inihahanda. 2. Isang *sideboard* na mesa kung saan inihahain ang pagkain o pinaglalagyan ng pagakin.

buffet service Serbisyo sa *restaurant* kung saan ang mga tao ay kanya-kanyang kumukuha ng pagkaing nakaayos sa *counter* o mesa o ibinibigay ng mga inilaang tagapagsilbi sa isang tiyak na lugar ng *buffet*. Kadalasan ang mga *buffet-service-style restaurant* ay naniningil base sa pagkain; ang mga *restaurant* na nagbibigay ng *buffet* na serbisyo ay naniningil base sa putahe ay kilala sa tawag na *cafeterias*.

bulgur; bulgar; bulghur wheat (BUHL-guhr) Isang bunga ng trigo na inalisan ng balat; ito ay pinasingawan, pinatuyo at giniling ayon sa ib't ibang gaspang; ito ay lasang mani at kayarian at makakaparehong kulay gintong-

kayumanggi; ito ay ginagamit sa mga salad, mga nilaga o nilulutong tulad ng bigas.

butcher v. Para katayin at linisan o hiwain ang mga hayop para gamitin. *n.* Ang taong gumagawa nito.

butler's pantry Isang maliit na silid o paminggalan na makikita sa pagitan ng hapag-kainan at ng kusina; ginagamit sa paglilingkod at pagtatago ng china, kristal at iba pang katulad.

butt Ang dulo ng *sirloin* (kasalungat ng dulo ng *short loin*) 2. Ang itaas na dulo ng ham (kasalungat ng dulo ng *narrow shank*); kilala rin bilang *rump*. 3. Ang kinagawiang pamantayan ng bariles o 5001 (humigit-kumulang 132 U.S. na mga galon). 4. Ang itaas na dulo ng hawakan ng kutsilyo.

butt tenderloin Ang malaking bahagi ng *tenderloin* na matatagpuan sa *primal sirloin*; ito ay ginagamit sa paggawa ng *chateaubreand*.

butter Isang mamantikang sangkap na nalikha sa pamamamgitan ng pagbabati sa krema; ito ay nagtatagaly ng mga 80% na taba mula sa gatas, hindi hihigit sa 16% na tubig at 2-4% na solidong gatas; ito ay natutunaw sa mahigit-kumulang 98°F (38°C) at nakakamit ang *smoke point* sa 260°F (127°C); ginagamit bilang sangkap sa pagluluto, at inilalagay sa ibabaw ng pagkain.

butter oil Ang malinaw na tabang bahagi ng gatas, krema o mantikilya na nakukuha sa pag-aalis sa produkto ng kasama nitong hindi taba; kilala rin bilang *anhydrous milkfat*.

butter, clarified Malinis na taba ng mantikilya; ang mantikilya ay tinutunaw at ang tubig at mga solidong gatas ay inaalis; kilala ring *drawn butter*.

butter, sweet cream Mantikilyang gawa mula sa pinakuluang krema at kadalasang inaasinan nang kaunti; ito ang uri ng mantikilyang karaniwang mabibili sa United States.

buttercream Matabang, pino, malambot na binating asukal, mantika at pampalasa na dinadagdagan ng mga pula ng itlog o binating puti ng itlog; ito ay may tatlong pangunahing uri; simple, *Italian* at *French*.

butter-flavored granules Produktong mababa ang kalori gawa sa pamamagitan ng pag-aalis ng mantika at tubig mula sa katas ng mantikilya; ito ay isinasama sa pamamagitan paghahalo ng likido o iwiniwisk direkta sa pagkain.

buttermilk 1. Sariwa, pinakuluang gatas na inalisan ng taba o ginawang gatas ng baka na mababa sa taba (pinaasim) sa pamamagitan ng *Streptococcus lactis bacteria*; kilala ring *cultured buttermilk*. 2. Karaniwan, ang natitirang likido pagkatapos na ang krema ay batihin para maging mantikilya.

butterscotch 1. Ang lasang nakukuha mula sa pulang asukal at mantikilya, ginagamit sa mga *cookie*, mga kendi, mga sarsa at iba pang katulad. 2. Ang matigas na kendi na may lasang *butterscotch*.

cabbage, green Ang karaniwang nabibiling repolyo (*Brassica oleracea*) na may malaki, matigas, bilugang ulo na mahigpit na nakasalansan ang mapupusyaw na berde't makikintab na dahon; ang plat at hugis balisosong ulo ay mabibili rin; kilala ring *common cabbage*.

cabbages 1. Mga gulay sa pamilya Brassica; karamihan ay mabilis tumubo, tumutubo sa malalamig na lugar ginagamit ang ulo (e.g., red cabbage), mga bulaklak (e.g., Cauliflower), mga tangkay at mga dahon (e.g., bok choy), at mga dahon (e.g., kale). 2. Sa mas tiyak, ang iba' ibang

miyembro ng pamilya Brassica ay ginagamit ang mga ulo.

cacao (kah-KAH-oh) Ang pinatuyo at bahagyang maasim na buto ng punong kakaw (*Theobroma cacao*) na tumutubo sa mga maiinit na rehiyon ng Western Hemisphere; ito ay ginagamit kadalasan sa paghahanda ng cocoa, tsokolate at cocoa *butter*.

cafeteria round Alinmang uri ng mas maliliit na hiwa ng *beef primal round*; ito ay malaking *roasts*, na mayroon o walang mga buto, kadalasang hinihiwa sa matabang bahagi.

caffe mocha (kahf-AY-kah) Inuming gawa mula sa sirup ng tsokolate, 1/3 o mas kaunting *espresso* at 2/3 o higit pang pinakuluang gatas, minsan ay inihahaing may bula sa ibabaw; kadalasang inihahain sa mataas na baso. 2. Italian para sa kapeng may gatas.

cake Sa United States, kainbibilangan ng malawak na hanay mga pastry, kabilang ang patung-patong na mga *cake*, mga *coffee cake* at *gateaux*; ito ay maaring tumukoy sa halos lahat ng hinuhurnong pagkain, lambot, matamis at minsay pinalalamig.

cake flour Arinang trigo na mababa ang protina na ginagamit para sa paggawa ng mga *cake*, hariang panghurno at iba pang malalambot na hinuhurnong pagkain.

calf Ang karneng mula sa baka na kinatay noong 5-10 buwang gulang; ito ay may kulay abuhing-pula, may ilang puti at panlabas na taba at hindi kasing sarap ng *veal*.

California mayonnaise Isang malapot na kremang hinaluan ng ketsup at tinimplahan ng *Worcestershire sauce*, *Tabasco*, *paprika* at katas ng limon.

California menu Isang kompletong listahan ng mga menu na naglalaman ng mga pagkaing pang-almusal, pantanghalian, at panghapunan. Ang mga ito ay mabibili sa buong araw.

Cambridge sauce; Cambridge Mayonnaise Ang *English sauce* na katulad ng *mayonnaise* at ginagamit na malamig na sawsawan para sa malamig na karne o mga putaheng may isda; ito ay gawa mula sa mantika at suka na ipinatak sa dinurog na lutung-lutong pula ng itlog, mga *caper*, mga *dilis*, *chervil*, *tarragon*, *chives* at *cayenne*.

canapé (KAN-uh-pay; KAN-uh-pee) Ang *hors d'oeuvre* na binubuo ng tustado o hindi tostadong tinapay na hiniwa ng may hugis (hiniwang mga gulay gaya ng mga pipino ay ginagamit din) at kadalasang pinapahiran ng palaman sa ibabaw (e.g., mantikilya o tunaw na keso) at isa o higit pang pampalasang palamuti. (e.g. foie gras o sausage).

candied fruit Prutas na inarnibal.

candy v. 1. Para ipreserba o balutin ang prutas, bulalak o ibang pagkain ng asukal o malapot na asukal. 2. Para lutuin ang pagkain gaya ng mga karot o mga kamote ng asukal at mantikilya o sirup, para magkaroon ito ng matamis at makintab na balot. n. Anumang malaking uri ng matatamis na pagkain karaniwang mula sa asukal at mga pampalasa.

cane syrup Ang malapot, matamis na sirup na resulta ng panggitnang hakbang sa proseso ng pagpipino sa tubo kapag ang sirup ay nabawasan.

canning Ang pamamaraan ng pagpripreserba ng pagkain; ang pagkain ay tinatakpan sa isang metal o garapon na pagkatapos ay sasailalim sa mataas na temperatura para patayin ang mga *microorganism* na sanhi ng pagkasira (bahagya rin nitong naluluto ang pagkain);

ang silyadong lalagyanan ay nag-aalis din ng *oxidation* at pumipigil sa pagkabulok.

canning, open-kettle Pagpripreserba ng pagkain sa pamamagitan ng pagluluto ng pagkain sa walang takip na lalagyanan at pag-iimpake nito, kadalasan habang ito ay mainit pa, sa mainit, pinakuluang garapon, pagkatapos ay tinatakpan, pinalalamig at itinatago.

canning, pressure Pagpoproseso ng mga silyadong garapon ng pagkain ayon sa *pressure* na 240°F (115°C) (mula sa ibabaw ng dagat hanggang 2000 piye [600 m]; kailangan ang pag-aayos sa mataas na *altitudes*); ang pamamaraan ito ay kinakailangan para sa pagkaing mababa ang asido upang sirain ang *bacteria* na nagiging sanhi ng pagkasira at pagkalason sa pagkain, kabilang ang *botulism*.

canning, water bath Pagpoproseso ng ilang maasido at matamis na mga pagkain para sirain ang *bacteria*, *enzymes*, amag at lebadura na maaaaring maging sanhi ng pagkasira; ang mga pinunong mga lalagyanang silyado ay pinakukuluan (o matagal na pinakukuluan) para sa isang tiyak na haba ng oras sa tubig na sapat lamang para matuntungan ang mga ito ng isang pulgada o higit pa sa ibabaw at ilalim.

Canola oil (kan-OH-luh) Isang mantikang mula sa Canada gawa sa *rapeseeds*; ito ay tunay na mababa sa *saturated fats*, nagtataglay ng *omega-e fatty acids* at walang lasa angkop para sa pagluluto at iba pang gamit.

captain Ang tao sa isang magandang *restaurant* na may pananagutan para ipaliwanag ang menu sa mga bisita at kumukuha ng mga *order* gayundin ang anumang *table-side* na mga paghahanda; kilala ring *chef d'etage*.

caramel 1. Sangkap na nabubuo mula sa pagluluto ng asukal hanggang sa ito'y maging isang malapot, maitim na likido; ang kulay nito ay nagbabago mula malaginto hanggang matingkad na kayumanggi, at ito ay ginagamit pangkulay at pampalasa sa mga panghimagas, mga kendi, minatamis, at masasarap na sawsawan, at iba pang mga pagkain. 2. Ang matigas, nangunguyang kendi gawa sa asukal, mantikilya, katas ng mais at gatas o krema.

caramel sauce Sarsang panghimagas mula sa inarnibal na asukal na tinunaw sa tubig, gatas o krema.

caramelization Ang proseso ng pagluluto ng asukal; ang pagkukulay kayumanggi ng asukal ay nakapagdaragdag ng lasa at kayarian ng mga pagkain.

caramelize Ang pag-iinit ng asukal sa napataas na temperatura kadalasan ay 310-360° F (153-182°C); ito ang sanhi ng pagkukulay kayumanggi at lumilintang sa isang ganap, malapot, masarap na lasa.

carrot Isang miyembro ng pamilya *parsley* (*Daucus carota*); ito ay may *lacy green foilage*, isang nakakaing kulay kahel na punong-ugat na may swabe, matamis na lasa at malutong, at may paliit na hugis; ito ay may iba't ibang sukat, kilala rinng *underground cherry*.

carving station Ang lugar ng *buffet* kung saan ang mga bagong ihaw na mga karne ay hinihiwa; ang lugar ay kadalasang isang mesang walang mga upuan na may ilaw para pantilihing mainit ang mga karne.

cashew Ang matamis, lasang mantikilya, hugis batong-buto na nagtataglay ng mataas na mantika; ito ay tumutubo sa dulo ng bunga ng kasoy na may tatlong patong ng balat, ang isa rito ay nagtataglay ng lasong mantikang kulay kayumanggi.

casing Ang balot ng *sausage*; nilalagyan ito ng karne at iba pang mga laman, ang pambalot ay maaaring gawa sa bituka ng hayop, *collagen* o artipisyal na materyales.

cassava; cassava root (cah-SAH-vah) Ang malaki, mahabang ugat na *ma-starch*, (*Manihot utilisima*) matigas na kulay kayumangging balat at malutong na kulay puting laman; isang pangunahing sangkap sa lutuing South American at African at ginagamit sa paggawa ng *tapioca*; kilala ring *Brazilian arrowroot*, *manioc* and *yuca*.

casserole 1. Anumang uri ng mga hinurnong pagkaing gawa sa karne, poltri, isda, lamang-dagat, *pasta* at/o mga gulay, inihandang may sawsawan at kadalasang binubudburan ng dinurog na tinapay, keso o iba pang katulad. 2. Ang malalim na lalagyanan, kadalasang may dalawang hawakan at isang mahigpit na takip at gawa sa *ceramic* o babasagin, ginagamit sa paghuhurno at paghahain ng mga pagkaing ganito.

caterer Isang taong nagtutustos ng mga pagkain, mga inumin, mga bagay na isinisilbi, tauhan at/o halos lahat ng kakailanganin para sa isang panlipunang pagtitipon sa mismong lugar ng *caterer* o saanman o kahit saan.

catfish Ang isdang-tabang na makikita sa lawa at mga ilog ng *southern* at *midwestern* American na malawakang inaalagaan; ito ay may mahabang mga sima, walang kaliskis na kulay kayumangging balat, isang purong puti, medyo mataba at matigas na hibla ng laman, at swabe, matamis na lasa.

cattle Ang panlahat na katawagan para sa lahat ng inaalagaang mga baka (*genus Bos*) kinabibilangan ng mga toro, mga guya, mga baka, *heifers*, mga lalaking usa at lalaking baka.

cauliflower Isang miyembro ng pamilya ng *cabbage* (*Brassica oleracea*) ito ay may

ulo (tinatawag na buo) ng magkakadikit na pangkat ng maliliit na puting bulaklak (makikita rin ang kulay ubeng uri nito) bahagyang natatakpan ng malalaki, makikintab, mapupusyaw na kulay berdeng dahon sa isang kulay puting sanga; ang ilang uri ay may bahid ng kulay ube o berde.

caviar (kav-ee-AHR) Ang inasinang itlog ng *sturgeon*; ang maliit na bilog ay may malutong na kayarian na dapat pumutok sa bibig at may kaaya-ayang lasang maalat, mabibiling pinakuluan isinilid sa lata o mga garapon. 2. Isang katawagang hindi wasto at hindi akma ng ginagamit para ilarawan ang itlog ng isda gaya ng *whitefish*, *lumpfish*, *salmon*, *herring*, *pike* at *perch*.

celery salt Isang panimplang pinaghalong giniling na mga buto ng *celery* (*lovage*) at asin.

celery seeds Ang mga buto ng halamang *lovage*; ito ay maliliit at kulay kayumanggi at ginagamit sa pagbuburo at bilang pampalasa.

cellulose Isang *polysacchareide* na lumalabas ng kusa sa mga *cell wall* ng mga halaman; bilang *dietary fiber*, wala itong naibibigay na sustansya, dahil hindi ito nasisisip habang tinutunaw.

cereal 1. Anumang *gramineous* na halamang nakakaing butil gaya ng trigo, *ray*, *oats*, bigas o mais. 2. Isang katwagang ginagamit ng walang katiyakan para ilarawan ang anumang halaman, gayundin sa mga halamang nakakain ang buto gaya ng *buckwheat*. 3. Ito ang mga butil at mga buto. 4. Prinosesog bga pagkaing pang-almusal gaya ng *cereal* gawa mula sa mga butil at mga buto nito.

char grill Pagluluto ng pagkain sa parilya na may бага sa ibabaw ng artipisyal gumagamit ng kuryente o gaas na pinagmumula ng init.

charcoal Ang natirang maitim na sinunog na kahoy na kapag sinindihan ay magbibigay ng tuluy-tuloy na init at ito ay ginagamit para sa pagluluto lalo na pag-iihaw.

chayote (chy-OH-tay) Kahawig ng kalabasa, kahugis ng prutas na peras (*Sechium edule*) na nagmula sa Central America; ginagamit tulad ng isang gulay, ito ay may mapusyaw na berdeng *furrowed* o bahagyang *lumpy* skin, isang pamuting berdeng laman, isang buto, at walang lasa, medyo ma-starch, lasang pipino; kilala ring *mirliton* (lalo na sa Louisiana) at *vegetable pear*.

cheddar, American Matigas na kesong gawa sa purong gatas ng baka (karaniwang pinakukuluan) karamihan ay gawa sa Wisconsin, New York at Vermont; ang kulay nito ay mula puti hanggang kahel at ang lasa nito ay swabe hanggang sa napakaanghang.

cheddar, English Matigas na kesong gawa sa purong gatas ng baka (hilaw o pinakuluan) at pinangalan sa nayon ng Cheddar sa Somersetshire, England; ang kulay nito ay iba-iba malaputi hanggang dilaw o kahel at ito ay may swabe hanggang maanghang na lasa.

cheese Mga gatas na produkto gawa sa namuong gatas na humiwalay mula sa malabnaw na tubig ng gatas; napakaraming uri ang makikita sa buong mundo.

cheese balls Dinurog na kesong hinaluan ng mga pampalasa at/o ibang panimpla at hinulmang parang bola; ang mga ito kung minsa ay binabalutan ng mga pampalasa, mani o ibang mga palamuti; kadalasan ay hinahaing *hors d'oeuvre*.

cheesecake Ang masustansya, malambot na panghimagas na gawa sa pinaghalu-halong kremang keso, *cottage cheese* o *ricotta* na may asukal, mga itlog at ibang

pampalasa na hinuhurno, kadalasang inihahanda sa isang *spring form pan* na binubudburan ng dinurog na mga *cookie* o giniling na mani; ang hinurnong panghimagas ay kadalasang pinapahiran nang maasim na krema sa ibabaw.

cheese-making process Proseso ng paggawa ng keso; karaniwang (1) pinapainit ang gatas at dinagdagan ng *lactic starter bacteria* para mabago ang *acidity* ng gatas; (2) dinagdagan ng *rennet* para mabuo ang gatas at ito ay pinuputol at iniluluto, nagbubunga ito ng siksik na pamumuo; (4) ang namuong gatas ay giniling para maging butil-butil; (5) ang namuong butil-butil na gatas ay pinino at piniga para alisin ang anumang dagdag na malabnaw na tubig, ang nabuong produkto ay tinatawag na *green cheese*; (6) nilalagyan ng amag o *bacteria* at ang keso ay hinahayaang maburo at gumulang.

chef du cuisine Sa operasyon ng serbisyong pampagkain, ang taong may-pananagutan sa lahat ng operasyon sa kusina, paglinang ng mga bagay sa menu, at paghahanda ng tono at tempo sa kusina.

chef de partie French para sa *section chef* tulad ng *saucier* o *Patissier*.

chef's salad Isang salad ng *tossed greens* na iniibabawan nang *julienne* ng malamig na karne (kadalasan ay hamon, manok at/o pabo) at keso at hiniwang mga gulay at lutung-lutong nilagang mga itlog; ito ay nilagyan ng sarsa sa ibabaw; kadalasang hinahaing *entrée*.

chicken, free-range Manok na hinahayaang lumaki sa labas ng kulungan at kadalasang may espesyal na pagkaing walang mga *additive*; ito ay karaniwang kinkatay kapag 9-10 linggong gulang na at tinitindang may ulo at paang nakakabit; ang karaniwang mabibiling bigat nito ay 4.5 – 5 libra (2-2.3 kg).

chicken Isa sa mga pangunahng uri ng poltri na kinikilala ng USDA na kinabibilangan ng maraming uri ng karaniwang inaalagaang hayop (gaya ng manok, itik, gansa at iba pa), ginagamit na pagkain gayundin sa pagpaparami ng itlog, ito ay parehong may mapusyaw at matingkad na kulay ng karne at may kakaunting taba.

chicken a la king Isang putahe ng America na kinudradong manok (pabo) na may kremang sawsawang may pimiento, mga kabute, berdeng sili at minsan ay *sherry*.

chicken Kiev (jee-EHV) Isang pitso ng manok na pinahiran ng mantikilyang may timpla, binalutan at piniritong nakalubog sa mantika.

chicken liver Ang atay ng manok; ito ay may mamula-mulang kulay kayumanggi, isang malambot, madaling masirang laman at masarap na lasa.

chicken lobster Ang *marketing* na katawagan para sa 1- libra (455 g) naulang na hipon.

chicken of the wood mushroom Isang ligaw na kabute (*Laetiporus sulphureus*) na may sumbrerong kulay pula-kahel at matingkad na dilaw ang ilalim nito, medyo mahimaymay, kanguya-nguyang kayarian at swabeng lasa.

chicken, roaster Manok na kinatay kapag nasa 3-5 buwang gulang na; ito ay may makinis na balat, malambot na laman, mas madaling baluktutin ang buto ng pitso kaysa sa maliit na manok, at ang karaniwang mabibiling timbang nito ay 3.5-5 libra (1.5 – 2 kg)

chicken, stewing Ang manok na kinakatay kapag 10-18 buwang gulang na; isang matandang ibon na may matigas na pitso, napakalasa pero hindi gaanong malambot ang laman at ang karaniwan itong mabibili

sa timbang na 2.5 – 8 libra (1.1-3 kg); kilala ring *stewing hen* at *boiling fowl*.

chicken-fried steak Isang putahe mula sa American South and Midwest; binubuo ng pinaghalong gatas at itlog at tinimplahang arina, piniprito at kadalasang inihahaing may sarsa.

chipped beef on toast Maliliit na piraso ng inihaw na baka na inihahaing may puting sarsa.

chop v. Hiwain ang pagkain sa maliliit na piraso; ang pagkakapareho ng sukat at hugis ay kinakailangan o naangkop. Isang ginagawang hiwa sa karne kasama ang bahaging may buto.

chowder Kasiya-siyang sabaw gawa mula sa isda, *shellfish* at/o gulay, kadalasang may kasamang gatas at mga patatas at kadalasang pinalalampot ng *roux*.

christmas pudding Isang pinasingawang *English pudding* gawa mula sa sebo, mga pinatuyong prutas, at pampalasa, kadalasang pinapupula sa pamamagitan ng brandi at denidkorasyonan ng *holly*.

chump Isang British na paghiwa ng karne ng batang tupa, karne ng baboy at karne ng guya; ito ay ang *hind end* ng *loin* bago dumating sa itaas na pata o paa.

clear soups Malalabnaw na sabaw, kabilang ang sabaw ng karne, *consommés* at *broth-based soups*.

club sandwich Dalawang patong na *sandwich* ng tinusta o hindi tinustang tinapay, manok o pabo, litsugas, kamatis at *bacon*.

coarsely chop Hiwain ang pagkain sa maliliit na piraso, mga 3/16 na pulgada (.5 cm) kwadrado.

coat Balutin ang pagkain (minsan inilulubog muna sa isang likido tulad ng mga itlog o

gatas) sa dinurog na tinapay, arina, tuyong panimpla at iba pa.

cocktail Inuming gawa sa isa o higit pang nakalalasing na inumin na hinluan ng *juice*, *soda*, o iba pang mga sangkap at minsan ay dinidekorasyoan ng prutas, ito ay kadalasang iniinom bago kumain o sa handaan, kilalang *mixed drink*. 2. Isang malamig na inumin, kadalasang pinaliligiran o inhahaing may sarsa o sawsawan at karaniwang inihahaing pampagana o panghimagas (e.g., shrimp cocktail at fruit cocktail).

cocktail sauce Sawsawang ginagamit para sa *shellfish* at bilang pampalasa; gawa mula sa ketsap o maanghang na sarsa na may halong malunggay, katas ng limon at sawsawang maanghang na pulang sili.

cocoa 1. Mainit na inumin gawa sa kakaw, pampatamis at gatas; kilala ring *hot chocolate*. 2. Tsokolateng inaalisan nang halos lahat ng taba at dinurog para maging pulbos; ginagamit na pampalsa sa mga hinuhurnong pagkain at mga sarsa.

cocoa mix Pinaghalong pulbos ng kakaw, pulbos na gatas at pampatamis; inihahalo sa mainit o malamig na tubig para sa inuming lasang tokolateng inumin; kilalang *instant cocoa*.

cocoa powder Kulay kayumanggi, hindi matamis na pulbos na nalilikha sa pagdurog sa mga buto ng kakaw at inaalisan ang halos lahat nang taba (mantikilyang kakaw); ito ay ginagamit na pampalasa; kilalang *unsweetened cocoa*.

coconut Bunga ng niyog na tumutubo sa maiinit na lugar (*Cocos nucifera*); ito ay may matigas, kahoy na balat na nakapaloob sa isang matigas na himaymay na bunot; ang balat ay nalilinyahan nang matitigas na puting laman, at ang gitna ay walang laman

puno ng matamis na malagatas na puting likido.

coconut cream Katas ng niyog na nilalagyan nang kaunti tubig; ang katas ay malapot, mas makrema at mas malasa.

coconut juice Medyo malabong likido mula sa sariwang niyog; minsan kilala nang walang katiyakan bilang *coconut milk*.

coconut milk Katas ng kinayod niyog na binuhusan nang kumukulong tubig; ito ay pinalalamig at sinasala.

coconut oil Langis mula sa pinatuyong niyog; malapot, puti, mamantika at mataas sa *unsaturated fats*; ito ay ginagamit na panluto at sa mga pinuprosesong pagkain gaya ng mga kendi, margarina, mga hinuhurnong pagkain, mga sabon at mga pampaganda.

combination cooking methods Pamamaraan ng pagluluto lalo na *braising* at paglalaga, na inaalís pareho ang walang sabaw o kakaunting sabaw at may sabaw na pamamaraan ng pagluluto.

combination menu Menu na pinagsasama ang paraan ng pagpipresyo ng *table d' hors* at *a la carte*; kung saan, ang ilang mga bagay ay pinagpapangkat para sa isang set ng presyo at ang ibang mga bagay naman ay kanya-kanyang presyo.

combine Para paghaluin ang dalawa o mas higit pang sangkap, hanggang sa ang mga ito ay hindi na mapaghihiwalay.

concentrate v. Para alisin ang lamig sa pagkain lalo na sa pamamagitan ng pagpapakulo, pagpapagtuyo o *freeze-drying*. n. Ang nabuong produkto ay maaaring tuyo o malikido at kadalsang malapot, malasa at ito ay ginagamit na pampalasa (e.g., *demi-glaze*) o pinatuyo (e.g., *coffee*)

condiment 1. Karaniwan, alimang bagay na idinaragdag sa putahe para magkalasa,

kasama ang mga pampalasa, mga pampagana at suka; ngayon ay tumutukoy din sa iniluto o inihandang mga panimpla o kasabay gaya ng mga pampasarap, inihandang mustasa, ketsap, nakaboteng sarsa at atsara; hindi katulad ng panimpla ang *condiment* ay karaniwang idinaragdag sa mga putahe ng kumakin. 2. (**kohn-day-mohn**) French para sa *chutney*.

confectioner Ang taong gumagawa o nagtitinda ng mga minatamis.

continental breakfast Almusal na tinapay (e.g. toast, croissants, pastries of the like) at inumin (e.g., kape, tasaa, gatas o juice).

convenience food Prinosesong pagkain; karaniwang may tatlong uri; isang bagay na kompleto ang pagkakahanda at maaari nang gamitin (e.g., peanut butter), isang bagay na kompleto ang pakakahanda at kinakailangan lamang ipainit (e.g., frozen pizza) o isang bagay na nangangailangan ng ilang paghahanda pero mas madali kaysa sa magsimula sa wala (e.g., cake mix).

cook v. Paghahanda ng mga pagkain. n. Ang naghahanda ng pagkain para bilihin ng iba.

cookies Maliliit, matatamis at mga plat na *pastry*, kadalasan ay inuuri ayon sa paghahanda o paraan ng pagkakabuo gaya ng *drop*, *icebox*, *bar*, *cutout*, *pressed* at *wafer*.

cooking oil Anumang mantikang ginagamit bilang sangkap sa pagluluto ng salad.

correct seasonings 1. Pagtikim sa pagkain bago ito ihain at pagdadagdag ng panimpla, lalo na asin at durog na paminta, kung kinakailangan. 2. Pagbabawas ng mataas na lasa sa pamamagitan ng pagdaragdag ng likido.

creaming Pamamaraan ng paghahalo sa pinalambot na mantikilya at asukal ay para maglakip ng hangin; ginagamit para sa paggawa ng ilang tinapay na madaling gawin, mga *cookie* at mga *cake* na mataas ang mantikilya.

crisp *v.* Para gawing sariwa ang mga gulay gaya ng mga karot o *celery* sa pamamagitan ng pagbababad sa malamig na tubig o mga hinurnong pagkain gaya ng mga *cracker*, sa pamamagitan ng pag-iinit sa mga ito. *adj.* Paglalarawan matigas at sariwa at hindi malambot o hindi lanta (e.g., mansanas o dahon ng litsugas) o mga hinurnong pagkaing matigas at malutong at hindi malambot (e.g., *cracker*) *n.* Isang hinurnong panghimagas na prutas na panghimagas na may dinurog o *streusel* sa ibabaw; katulad ng *cobbler*.

crumbly Katawagan sa pagtikim sa pagkain na maaaring magkahiwa-hiwalay o nadurog sa maliliit na bahagi.

crush *v.* Para gawing napakapino ang pagkain (e.g., dinurog na tinapay, paste o pulbos); ito ay kadalasang ginagawa sa pamamagitan ng lusong. 2. Para durugin ang rekado gaya ng bawang o luya gamit ang gilid ng kutsilyo o malaking itak para ilabas ang lasa ng mga ito o padaliin ang pagluluto. *n.* 1. Ang inaning mga ubas na ginagamit para sa alak; isang katawagan kasingkahulugan ng bunga o mamahaling alak. 2. Isang uri ng *soft drink* na lasang sitrus.

crust 1. Matigas na balot ng pagkain gaya ng tinapay o mga hinurnong pagkain. 2. Isang *pie* o balat ng *tart*. 3. Ang latak ng alak (kadalasang pulang alak at lalo na ang mamahaling alak na ibinibyahe) na nakaimbak habang pinatatanda sa bote; minsan ay tinatawag na *deposits*.

crystallization Ang proseso ng pagiging kristal ng asukal.

cube Hiwain ang pagkain ng .5 na pulgada (1.27 cm) kwadrado; ang hiwang ito ay kadalasang mas malaki sa mga pagkaing naka-dice.

cucumber Nakakaing laman ng iba't ibang uri ng gumagapang na prutas (*Cucumis sativus*); karamihan ay may matitingkad na berdeng balat at makremang puti hanggang mapuysyaw na berdeng laman, karaniwang nahahati sa dalawang katagorya; pang-atsara o hinihiwa.

cuisine (kwih-ZEEN) 1. French para sa sining ng pagluluto. 2. French para sa kusina. 3. Ang mga sangkap, pampalasa, pamamaraan ng pagluluto at estilo na sumisimbolo sa isang partikular na pangkat ng tao; ang pangkat ay maaaring kilalanin sa pamamagitan ng heyograpiya, kasaysayan, etnisidad, politika, kultura at relihiyon.

curding Ang paghiwalay ng gatas o itlog sa mga solido at likidong sangkap; sanhi ng sobrang pagkakaluto, matinding init o pagkakaroon ng asido.

curing Alinman sa maraming pamamaraan ng pagpoproseso ng mga pagkain, lalo na sa mga karne at isda, para pigilin ang pagkasira.

cut *v.* Pagpiprraso gamit ang kutsilyo o gunting. *n.* Isang tiyak na katawagan para sa piraso ng karne (kadalasang ginagawang hiwa).

cut in Pamamaraan para isama ang matigas na mantika sa mga tuyong sangkap hanggang ang ang timpla ay maging katulad ng dinurog na tinapay; ito ay ginagawa gamit ang *pastry fork*, *pastry blender*, dalawang kutsilyo, mga daliri, *food processor* o isang *electric mixer*.

cutting and folding Paulit-ulit na proseso ng pag-aalis ng *spatula* o kutsara ng patayo

mula sa timplada, pagtataas at pagbabaligtad ng mga sangkap para makamit ang pantay na lasa; madalas na ginagamit sa konteksto ng pagdaragdag ng binating puti ng itlog; kilala ring *folding*.

cycle menu Menu na nagbabago araw-araw sa isang tiyak na panahon at inuulit ang aytem sa isang araw ayon sa ayos nito (halimbawa para sa pitong araw na siklo, parehong menu ang ginagamit tuwing Lunes).

dark meat Paa at hita ng manok o pabo, ito ay may matingkad na abuhing-kayumangging kulay kapag luto na at mas maraming dugtung-dugtong na tisyu at taba kaysa sa mapusyaw na karne; ang matingkad na kulay ay bunga ng pagtaas ng *myoglobin* sa mga malimit gamiting laman; ang ibang mga ibon, gaya ng pato o gansa ay matitingkad ang kulay ng karne.

dash Pangkaraniwang pagsukat sa dami; ito ay tumutukoy sa kaunting dami ng pampalasa na idinaragdag sa putahe sa pamamagitan ng mabilis, pababang galaw ng kamay at humigit-kumulang 1/6 or 1/8 kutsarita.

debone Pag-aalis ng mga buto mula sa hiniwang karne, isda o poltri.

decoration Pagpapalamuti sa pagkain para sa presentasyon; hindi tulad ng pagpapalamuti, ang dekorasyon ay hindi nakalilikha ng kailangang bahagi ng putahe; ang dekorasyon (e.g., maliliit na sanga ng halaman na pampalasa o piraso ng prutas) ay kinakailangang magbigay ng lasa sa pagkain.

deep-freezing Pagpepreserba ng pagkain sa pamamagitan ng pag-iimlak nito sa temperaturang -10 hanggang 0° F (-40 to 18° C); nananatili ang lasa kahit na matagal itong nakaimbak.

deep-frying Walang sabaw o kakaunting sabaw na pamamaraan ng pagluluto gamit ang *convection* para ilipat ang init sa

pagkaing nakalubog sa mainit na mantika; ang mga pagkaing piniprituhing nakalubog sa mantika ay kadalasang isinasawsaw sa malabnaw na masa ng arina.

demi-chef Sa operasyon ng serbisyong pampagkain na sinusunod ang sistemang brigada, siya ang taong may-katungkulan para sa pagtulong sa *chef de partie* (station chef); kilala ring assistant.

dessert (dess-ahrt) Huling putahe inihahain; isang matamis na preperasyon, prutas o keso ang kadalasang inihahain.

developing dough Paghahalo sa masa para gawin itong mas makinis (i.e., ang protina ay tamang pinatutuyo at ang masa ay binabanat at pinalulubay); ang masa ay nagagawa kapag ito ay nahihila mula sa mga gilid ng lalagyanan.

deviled eggs Lutung-lutong nilagang mga itlog na ang mga pula ay inalis mula sa puti, dinurog, tinimplahan at pinaligiran ng *mayonnaise*; ang timplada ay ibabalik sa puti gamit ang *pastry tube* o kutsara.

dice v. Pakudradong hiwain ng pagkain. *n.* Ang mga kwadradong hiwa ng pagkain.

dilute Paglikha nang matapang na timpla o lasa sa pamamagitan ng pagdaragdag ng likido, kadalasan tubig.

dining room manager Ang taong may-katungkulan para sa pagtakbo sa *front of the house*; ang mga tungkulin ay kinapapalooban ng pagsasanay sa mga trabahador, pangangasiwa sa pagpili ng mga alak, pagtatrabaho kasama ang *chef* para sa pagdedesenyo ng menu, at pag-aayos ng pwestong uupuan ng mga bisita; kilala ring *maitre d'hotel* or *maitre d'*.

dip 1. Malapot na makremang sawsawan o panimpla (inihahaing mainit o malamig) para ihalo sa hilaw na mga gulay, kraker,

prinosesong meryenda gaya ng *potato chips* o iba pang katulad, lalo na bilang *hors d'oeuvre*; kadalasang ang pangunahing sangkap ay *mayonnaise*, *sour cream* o *cream cheese* na. 2. Thai para sa hilaw, medyo luto.

dough Timplada ng arina at ibang mga sangkap na ginagamit sa paghuhurno at kadalasang tama ang tigas para mahiwang may hugis; ito ay nagtataglay ng kakaunting lamig at malagkit na patuloy na bumubuo sa timplada na kung saan nakalagay ang iba pang sangkap; ito ay karaniwang nagtataglay ng kakaunting mantika, asukal at likido kaysa sa malabanaw na masa ng arina.

drain v. 1. Para hayaang ang likido ay makaalpas mula sa paglabas o pagtulo mula sa bagay, minsan sa pamamagitan ng paggamit ng panala o *colander*. 2. Pagsipsip ng taba sa pagkain. *n.* Isang kagamitan na nagpapabilis o dinaraan ng lumalabas na likido

dredging Pagbabalot ng pagkain sa arina o pinong dinurog na tinapay; kadalasang ginagawa bago maggisa o magprito o ang unang hakbang sa pamamaraan ng pagbabalot ng pagkain.

dress 1. Paghahanda sa mga hayop, pol, o isda para lutuin sa pamamagitan ng *eviscerating*, paghihimulmol, pagtatali, paglilinis, pagkakaliskis at iba pa. 2. Pagdaragdag ng *vinaigrette* o ibang sarsang ginagamit para sa salad. 3. Pag-aayos o pagdedekorasyon sa mesa o kwarto para sa isang masayang pagdiriwang. 4. Pagdaragdag ng hindi inaasahang lasa sa putahe o pagkain.

dressings 1. Malamig na sarsa na ginagamit sa mga salad. 2. Ibang pang tawag sa pag-aalis ng balahibo ng manok.

drumstick 1. Ibabang bahagi ng paa ng poltri, kasama ang buto, laman at hanay ng taba at balat.

dry cured Karne o isda na pinipreserba sa pamamagitan ng pagpapahid sa pagakin ng asin (ang mga panimpla ay kadalasan ding inilalagay); kilala ring *salted*.

dry-heat cooking methods Pamamaraan ng pagluluto, lalo na pagsasalab, pag-ihaw, paglilitso o paghuhurno, paggigisa, pagpiprito sa kakaunting mantika, at pagpipritong nakalubog sa mantika, na gumagamit ng hangin o mantika para ilipat ang init sa pamamagitan ng *conduction* at *convection*; ang *dry-heat* na pamamaraan ng pagluluto ay hinahayang ang matunaw ang asukal sa ibabaw.

dust v. Pagbabalot sa pagkain o kagamitan sa pagluluto ng pulbo gaya ng arina o asukal. *n.* Ang pinakamaliit na sukat ng punit-punit na mga dahon ng tsaa o maliliit na bahagi ng tsaa na karaniwang ginagamit sa mga *tea bag*.

egg Ang hugis-itlog, matigas na sisidlan ng *reproductive body* na nalilikha ng ibon, na binubuo karamihan ng pula ng itlog at puti ng itlog; ito ay mabuting mapagkukuhanan ng protina, iron, *sulfur* at vitamina A, B, D at E, pero talagang mataas ang kolesterol.

egg wash Binating mga itlog (mga buong itlog, pula o puti ng itlog) at likido, kadalasan ay gatas o tubig, ginagamit na pambalot sa minasang arina bago ihurno o makapagdagdag ng kintab.

eggplant Miyembro ng pamilyang *nightshade* (*Solanum melongena*), ang bunga nito ay ginagamit tulad ng gulay; ang prutas ay siksik, kulay khaki ang laman na walang lasa pero minsan mapait na lasang sumisipsip ng ibang mga lasa habang niluluto; kilala ring *guinea squash*.

emulsion 1. Magkatulad na timpla ng dalawang hindi mapaghahalong likido, kadalasan pansamantala lamang (e.g., langis sa tubig). 2. Pampalasang mantika, gaya ng sitrus ng mga prutas, inihalo sa tubig na may kasamang *emulsifiers*.

English breakfast Nakabubusog na agahan na kinapapalooban ng mga itlog, karne (*sausage, bacon, ham* at/o isda), sinugbang mga kamatis, mga kabute, mga hinurnong pagkain, jam, prutas o *juice* at tsaa o kape.

English muffin Manipis, bilog na tinapay gawa sa arinang may lebadura at hinurno sa tartera, kadalasang hinahati at iniinit para ihain.

entrée (ahng-tray) 1. Sa United States, ang pangunahing putahe ng pagkain at kadalasang kinapapalooban ng karne, poltri, isda o *shellfish* na may *starch* at/o gulay. 2. Sa maraming bansa sa Europe, ang unang putahe.

executive chef Sa isang malaking operasyon ng serbisyong pampagkain, ang taong may-katungkulan para sa nakikipag-ugnayan at namamahala sa mga gawain sa kusina, lumililang ng mga bagay sa menu, pagtuturo sa mga empleyado sa hapag-kainan, pamimili ng pagkain at kagamitan at iba pa.

fast food 1. Pagkaing ipinamamahagi ng mabilis sa *restaurant* kadalasang naghahandog ng limitadong menu ng murang mga bagay, marami sa mga ito ay hindi talaga masustansya; ang pagkain ay maaaring kainin sa loob, ibalot o minsan ipahatid. 2. Luto nang pagkain o ibang prinosesong pagkain na nangangailangan ng kakaunting paghahanda sa bahay.

fats 1. Pangkalahatang katawagang ginagamit para ilarawan ang isang klase ng mga *organic nutrients* na kinabibilangan ng pamilyang *lipid*; *triglycerides* (taba at

mantika), *phospholipids* at *sterols*. 2. Sustansyang binubuo ng *glycerol* at 3 yunit ng *fatty acid*; ang mga ito ay likas na tinatagalay ng mga hayop at ilang mga halaman at ginagamit karaniwan ng katawan para mag-imbak ng lakas mula sa kinaing pagkaing sobra sa kailangan (1 g ng taba ay naghahatid ng 2.25 na beses ng kalori na ihihahatid ng 1 g ng *carbohydrates* o protina) 3. Mga *lipid* na pinatigas sa malamig na lugar. 4. Pangkalahatang katawagan para sa mantikilya, *lard, shortening*, mantika at margarin ginagamit na sangkap sa pagluluto.

fillet (fee-lay) v. Hiwang walang karneng walang buto. n. 1. Pangkalahatang katawagan sa hiniwang karneng walang buto, kadalasang ito ay malabot at malasa; minsan ay hindi tiyak na binababay ng *fillet*. 2. Isang French na hiwa sa karne ng batang tupa; ito ang buong loin at kadalasang ginagawang hiwa na kilala bilang *cote de filet* o *cotelettes dans le filet*. 3. Isang French na hiwa sa karne ng baboy; ito ang hiwa mula sa gitna ng loin at may nakadikit na bato.

finish v. 1. Pagdadagdag ng mantikilya sa sawsawang malapit nang maluto para kumintab, lumasa at lumapot. 2. Para maging kulay kayumanggi ang pagkain (kadalasan, may dinurog na tinapay, kinudkod na keso o iba pang inilalagay sa ibabaw) sa salangang nasa ibabaw ang init. 3. Para tapusin ang nilulutong pagkaing sinimulan sa ibabaw ng kalan at paglalagay nito sa *oven*. n. 1. Ang proporsyon ng taba sa karneng walang taba sa isang partikular na hiwa; ang batayan para tiyaking kapaki-pakinabang at may kalidad.

flake v. Paghihimay ng mga piraso ng pagkain (e.g., lutong isda) sa maliliit na mga tinik. n. Maliit na tinik.

flavor *v.* Pagdadagdag ng pampalasa o iba pang sangkap sa pagkain o inumin para sa pagpapabuti, pagbabago o pagdaragdag sa lasa. *n.* 1. Katangi-tanging lasa ng pagkain o inumin. 2. Kalidad ng anumang bagay na nakakaapekto sa lasa.

flavoring Bagay na nagdaragdag ng bagong lasa sa pagkain at mabago ang likas na lasa nito; panimplang kinabibilangan ng mga pampalasa, mga pampagana, suka at iba pang mga panimpla.

flour *v.* Pagbabalot o pagwiwisik sa pagkain o kagamitan sa kusina ng arina. *n.* Mapulbos na sangkap na iba-iba ang pagkakapino gawa sa kiniskin na trigo, mais, *rye*, o iba pang mga butil o giniling na pinatuyong mga gulay (e.g., chestnuts).

flour, strong Arina na nagtataglay nang mataas na protina

flour, weak Arina na nagtataglay nang mababang protina.

food additive Isa man sa maraming libong organiko at di-organiko, likas at di-likas na mga sangkap na di kadalasang kinakain at kadalasang makikita (kusa o di-sinasadya) sa prinosesong (bilang kasalungat ng lahat) mga pagkain alinman bilang sangkap ng pagkain na nakakaapekto sa katangian ng nito gaya ng lasa, itsura, kulay o pagkasariwa; pinamamahalaan ng U.S. Food and Drug Administration (FDA), ang *additive* ay kinakailangang ligtas, mabisa at nasusukat sa pinal na produkto; ang ilang mga *additive* ay mabibili para panggamit sa bahay; at ang iba ay karaniwang ginagamit lamang para sa layuning komersyal na pagpoproseso.

french fries Mga patatas na hiniwang kasing hugis ng palito, ibinabad sa malamig na tubig, pinatuyo, at pinipritong nakalubog

sa mantika hanggang lumutong at maging kulay mamula-mulang kayumanggi.

french service 1. Serbisyo sa *restaurant* na ang isang tagapagsilbi (isang kapitan) ay kinukuha ang order, ginagawa ang *table-side* na pagluluto, at nagdadala ng pagkain at inumin habang ang *back waiter* ay naghahain ng tinapay at mantikilya, nililinis ang mesa, naghahain ng kape at iba pa. 2. Serbisyo ng *restaurant* kung saan ang bawat bagay ay inihahaing hiwa-hiwalay at inilalagay sa plato ng kostumer (kasalungat ng lahat ng bagay na inilagay sa plato habang nasa kusina).

fresh 1. Pagkaing hindi pa pinalalamig. 2. Pagkaing kagagawa pa lamang, gaya ng pan-de-unan ng tinapay. 3. Pagkaing pinalalaki at inaani; hindi inilagay sa lata, pinatuyo o prinoproseso at hindi prineserba.

frost Pagbabalot ng isang bagay sa pamamagitan ng icing.

fruit cocktail Pinalamig na iba't ibang hiniwang mga prutas na inihahaing pampagana; ang mga pampalasa o inumin ay minsang isinasama.

frying Isang walang sabaw o kakaunting sabaw na pamamaraan ng pagluluto kung saan ang mga pagkain ay iniluluto sa mainit na mantika; kinabibilangan ng pagigisa, *stir-frying*, *pan-frying* at *deep-frying*.

garlic Miyembro ng pamilyang *lily* (*Allium sativum*); ang napakamaamoy at matapang ang lasang nakakaing ulo (tinatawag na ulo) ay nababalutan ng parang patung-patong na papel at binubuo ng maraming bahagi (tinatawag na klabo), na nababalutan rin ng parang papel na balat, ginagamit na pampalasa sa mga lutuin sa buong mundo.

garnish *v.* Para gawing kaakit-akit na dekorasyon ang pagkain. *n.* 1. Pagkaing ginagamit bilang kaakit-akit na dekorasyon.

2. Isang pantulong na pagkain na ginagamit para magdagdag ng lasa o katangian sa pangunahing sangkap ng putahe (e.g., noodles sa chicken noodle soup).

gelatin, granulated Isang butil-butil na anyo ng walang lasa, walang tamis na gulaman.

gelatinization Ang proseso kung saan ang butil-butil na *starch* ay iniluluto; ito ay sumisipsip ng basa kapag inilalagay sa likido at pinainitan; habang ang likido ay sinisipsip, ang produkto ay lumalaki, lumalambot at lumililaw nang kaunti.

gizzard Ang ikalawang tiyan ng ibon; ito ay may makapal na laman ginagamit panggiling ng pagkain pagkatapos itong humalo sa *gastric juices* sa unang tiyan.

glaze v. Para pakintabin ang balot ng pagkain. *n.* 1. Anumang makintab na pambalot na inilalagay sa pagkain o ginagawa sa pamamagitan ng *browning*. 2. Ang masining na pagbabawas at paglapot ng sabaw. 3. Manipis, malasang pambalot na ibinuhos o pinatutulo sa *cake* o *pastry*.

glazed 1. Pagkaing isinawsaw sa tubig at pagkatapos ay pinagyelo; ang yelong nabuo ay ang lamig na nagpoprotekta sa bagay mula sa *freezer burn*. 2. Pagkaing binalutan ng *glaze* (e.g., glazed doughnut).

gourmet (goor-may) Dalubhasa sa masasarap na pagkain at inumin.

gourmet foods Katawagang ginagamit ng hindi tiyak para ipakilala ang mga pagkaing may mataas na kalidad, walang maling inihanda at magandang naipakita.

grate Para maging maliliit na piraso ang pagkain sa pamamagitan ng paggagadgad nito sa magaspang na ibabaw.

gravy Sawsawang gawa mula sa katas ng karne o poltring may likido (e.g., gatas, katas o alak) at pampalabot na sangkap (e.g., arina o gawgaw.)

grill v. Para magluto sa parilya. *n.* 1. Kagamitan sa pagluluto kung saan ang pinagmumulan ng init (gas, uling, panggatong o elektrik) ay nasa ilalim ng parilya kung saan inilalagay ang pagkain; ito ay kadalasang hindi tinatakpan, pero maaari naman itong takpan. 2. *Restaurant* o kwarto, kung saan, sa teorya, tanging mga inihaw na pagkain lamang ang inihahain. 3. *Restaurant* o kwarto, kadalasan sa malaking *hotel*, kung saan ang serbisyo ay mas mabilis at ang pagkain ay hindi detalyado kaysa sa pangunahing hapag-kainan.

grind v. Para gawing maliliit na bahagi ang isang bagay sa pamamagitan ng pagbayo, pagdugong o paggiling. *n.* Ang sukat, kayarian o iba pang katangian ng giniling na bagay.

guest check 1. Pormas na ginagamit sa serbisyong pampagkain na pinagtatalaan nang lahat ng pagkain at/o mga inumin (kasama ang presyo) na inuorder ng kostumer; ito ay nasa talahanayan at, may buwis at minsan ay may pabuyang kasama, ipinakilala sa kostumer para sa pagbabayad; kilala ring *check*. 2. Pormas na ginagamit ng *hotel* o ng iba pa para itala ang haba ng itatagal ng mga bisita, gayundin ang lahat ng pagkain, inumin at/o serbisyong isasama sa babayaran (i.e., account, kasama ang presyo) ng bisita; ito ay nasa talahanayan at, may buwis na idinaragdag. Ipinakilala sa bisita para sa pagbabayad; kilala ring *check*.

hamburger Patty na gawa sa giniling na karne ng baka; karaniwang inihahain may tinapay at dinidikorasyonan ng isa o higit pang panimla o mga pagkain, gaya ng mustasa, ketsap, keso, *bacon*, at iba pa, at

kadalasang nakikilala sa pamamagitan ng bagay na idinadagdag (e.g., cheeseburger o bacon burger); kilala *ring burger*, *beefburger* at *hamburger steak*.

hard cure Isang pamamaraan ng pagpepreserba sa karne; ang karne ay iniimbak na may asin, at ang asin ay dahan-dahang pinapalitan ang lamig na taglay ng karne.

hard-boiled egg; hard-cooked Itlog na pinakuluang kasama ang balat hanggang sa ito ay maging matigas, kadalasang 12-15 minuto.

headwaiter Ang taong may-katungkulan para sa lubusang serbisyo ng *restaurant* o isang bahagi ng *restaurant*; sa mas maliit na operasyon, ang papel na ito ay maaaring gampanan ng *maitre d'* o ng kapitan, kilala ring *chef de salle*.

heavy syrup Isang pinaghalong dalawang bahagi ng asukal na tinunaw sa isang bahagi ng tubig; ginagamit sa mga inumin at mga *sorbet* at para malamigan at magkalasa ang mga *sponge cake*.

herbs Alinman sa malaking pangkat ng halamang mababango ang dahon, ang mga tangkay o mga bulaklak ay ginagamit bilang pampalasa; ginagamit ng tuyo o sariwa.

hors d'oeuvre (ohr dury) *sing. at pl.*; Americanized pl. kilala ring *hors d'oeuvres*. Isang napakaliit na bahagi ng mainit o malamig na pagkaing inihahain bago ang pangunahing putahe para pampagana o/at panlipunang pagtitipon sa halip na pagkain.

hot sauce Pampalasang sawsawan, kadalasan nabibili, nagtataglay ng maanghang na sili, asin at suka.

hot smoking Pamamaraan ng pagprepreserba at/o pagtitimpla ng ilang mga pagkain sa pamamagitan ng paglalantad sa mga ito sa usok at

temperaturang 200-250°F (93-121°C); ang ganitong mga pagkain ay kadalasang luto na pagkatapos pausukan; marami sa mga pinausukang karne, isda, *shellfish* at poltri ay inaasinan muna at binibilad o nilalagyan ng tubig-dagat.

ice v. 1. Pagpapalamigin sa mga baso o lalagyanan ng pagkain para mabalot nito ng lamig ang ibabaw. 2. Para lagyan ng *icing* ang ibabaw ng *cake* o *cookie*. *n.* 1. Pinatigas at pinalamig na tubig; ang tubig ay nagyeyelo sa 32°F (0°C). 2. Isang malamig na timplada ng tubig, asukal at pampalasa gaya ng katas ng prutas o alak; hinahalo habang pinalalamig; ito ay may mabuhangin kayarian.

ice bath Isang pinaghalong yelo at tubig na giangamit para palamigin ang pagkain o inumin nang mabilis.

Ice cream Malapot, nagyeyelong panghimagas na gawa sa mga produktong may gatas, asukal, mga itlog at iba't ibang pampalasa; ang U.S. Department of Agriculture (USDA) ay nag-atas na ang mga produktong may tatak na *ice cream* ay magtaglay ng kahit na 10% taba ng gatas at 20% na solidong gatas.

ice cream cone 1. Apang ginagamit na lalagyan ng *ice cream* habang kinakain; minsan isinasawsaw sa tsokolate o ibang sirup at nilalagyan ng mani at iba pang katulad. 2. *Wafer* na hugis silidrong ginagamit na lalagyan ng *ice cream*. 3. Ang apa at *ice cream*.

icing Matamis na balot o palamang gaya ng *buttercream* o *ganache*; ginagamit sa mga *cake* at mga hinuhurnong pagkain; kilala ring *frosting*.

instant Prinosesong pagkain o isang pagkain kung saan inalisang tubig; ito ay nakahanda na para gamitin o magagamit na

kapag nilagyan ng tamang dami ng mainit o malamig na tubig o iba pang likido.

iodized salt Asin na nagtataglay ng *potassium iodide*, pinagkukunan ng *iodine*.

irradiation Pamamaraang ginagamit sa pagprepreserba ng ilang mga prutas, gulay, mga produktong galing sa halaman at mga butil kung saan ang *ionizing radiation* ay iniisterehays ang pagkain, pinababagal ang paghinog at pinipigil ang pagtubo, ang *irradiation* ay may kaunting epekto sa kayarian, lasa o itsura ng pagkain.

jam Gel mula sa sapal ng mga prutas at asukal.

jelly 1. Malinaw, makintab na timplada ng nilutong katas ng prutas at asukal na pinalapot ng *pectin*; ang kayarian nito ay malambot pero tama ang tigas para mapanatili nito ang hugis kapag inalis sa hulmahan; ginagamit na palaman sa tinapay o pampakintab sa mga hinuhurnong pagkain. 2. British para sa anumang panghimagas na gulaman.

juice *v.* Pagpapalabas ng katas ng prutas o gulay. *n.* 1. Ang likidong inalis o napiga mula sa anumang hilaw na pagkain, maging hayop o gulay, lalo na ng prutas. 2. Ang dugo o iba pang likido na dumadaloy mula sa karne o poltri habang niluluto. 3. Ang likidong pumapalibot sa laman ng ilang *shellfish*, gaya ng talaba, kapag unang binuksan; kilala ring *liquor*.

julienne (ju-lee-en) *v.* Para hiwain ang pagkain sa hugis *julienne*. *n.* 1. Mga pagkain hiniwang kasing laki ng palito humigit-kumulang 1/8x1/8x1/2 na pulgada (.3x.3x2.5-5cm). 2. Dekorasyon ng pagkain na hiniwang may hugis.

kitchen Ang silid o lugar na nagtataglay ng mga kagamitang panluto o ang lugar kung saan inihahanda ang pagkain.

kited fillet Isdang hiniwa hanggang sa may gulugod at inalisan ng tinik pero nakadikit sa may tiyan.

knead 1. Para gumawa ng masa sa pamamagitan ng kamay o *mixer* at para maikalat ang mga sangkap at makalikha ng lagkit. 2. Para pigain, kuskusin o pisilin sa pamamagitan ng mga kamay.

kosher style 1. Menu o *labeling* na katawagan na nagpapakita na ang produkto ay inihanda o tinimplahan sa ayon sa tiyak na pamamaraan, kadalasang iniuugnay sa mga lutuin Jewish mula sa eastern Europe; ang katawagan ay walang kahalagahang panrelihiyon. 2. Paglalarawan sa purong bakang *sausage* at *corned beef* na tinimplahan ng bawang, pampalasa, dinagdagan ng lasang katulad ng mga produktong *kosher*; ang katawagan ay ipinagbabawal sa maraming mga bansa.

lamb Ang karne ng tupang kinakatay kapag wala pang isang taong gulang; ito ay karaniwang malambot at may swabeng lasa, ito ay kilala rin bilang *yearling*.

lamb breast Mas maliit na hiwa ng *lamb primal breast*; ito ay na malaman o malasa at mabibiling may buto o walang buto.

lard *v.* Paglalagay ng mahahaba, manipis na hibla ng taba sa hiniwang tuyong karne para dagdagan ang pagiging basa nito at kalambutan pagkatapos lutuin; kilala ring *interlard*. *n.* Nagbibigay, nagpapalinaw at nagpapadalisay ng taba ng baboy; ginagamit na sangkap ng pagluluto; ito ay napakamasustansya.

laurel leaves Mga dahon ng bay mula sa puno ng laurel; ang mga mula sa California laurel (*Umbellularia californica*) ay nakakain at ginagamit na pampalasa.

leaven *v.* Pagdaragdag ng dami ng malabnaw na masa ng arina o mantikilya sa

pamamagitan ng pagdadagdag ng hangin o ibang gas. n. Sangkap na pampaalsa.

leavening agent; leavener; 1. Sangkap na ginagamit na pampaalsa ng arina o mantikilya; ito ay maaaring likas (e.g., hangin o usok), kemikal (e.g., baking powder o baking soda) o biolohikal (e.g., yeast). 2. Uri ng *additive* ng pagkain na ginagamit para lumikha o makadagdag sa paglikha ng *carbon dioxide* sa mga hinuhurnong pagkain o nagbibigay ng magaang na kayarian.

lettuce Alinman sa uri ng mga halaman, maaaring mula sa Mediterranean at ngayon ay makikita sa buong mundo; ang mga dahon nito ay kadalasang ginagamit ng sariwa sa mga salad o ginagamit na dekorasyon; mayroong tatlong pangkalahatang uri ang litsugas; *butterhead*, *crisp head* at *leaf*.

liter (l) Ang pagsukat sa dami (kapasidad) sa *metric system*; 1 l ay katumbas ng 1000 *cubic centimeters* ng tubig sa 20°C o 33.8 U.S. fl. Oz (1.06 qt.) sa 68°F.

loaf 1. Hinugisang tinapay (karaniwang *yeast bread*) hinuhurnong isang piraso. 2. Ang hugis ay kadalasang bilog o habilog, buntong ng pagkain (e.g., a *veal loaf*), niluto o inihanda ng isang piraso. 3. Isang buntong ng walang hugis o lusaw na pagkaing iniluto sa isang *loaf pan* (e.g., a *quick bread*).

lobster Alinman sa maraming uri ng mga krusteysang nakikita sa tubig-alat sa buong mundo; karaniwang may hugpuang ang katawan at mga galamay nito na nakapaloob sa isang mamulamulang kulay kayumanggi hanggang asuling-itim na balat, isang malaking buntot, malalaking sipit sa harap, ang mahahalagang uri ay kinabibilangan ng *Maine lobster*, *Norway lobster* at *spiny lobster*.

lumpia wrappers Manipis na bilog o kwadrang mga piraso ng masa gawa mula sa gawgaw at/o arinang mula sa trigo at ginagamit na pambalot sa mga pagkain ng mga lutuing Pilipino; kilala ring *egg roll skin*.

macaroni 1. Pinatuyong pasta gawa sa masa ng arinang trigo at tubig. 2. Sa United States, maliit, *elbow-shaped tubes* na pasta.

macaroon 1. Kanguya-nguyang *cookie* na may asukal, puti ng itlog at *almond paste* o giniling na mga almond; ang isang uri ay ginawang may niyog. 2. French sa minatamis mula sa dalawang maliit na almond o meringue *cookie* pinagitnaan ng jam o tsokolate.

margarine Pamalit na mantikilyang gawa sa taba ng hayop o mantika ng gulay o pinaghalong taba ng hayop at gulay na hinaluan ng pampalasa, pangkulay, *emulsifiers*, pampreserba at vitamin at pinatigas sa pamamagitan ng *hydrogenation*; tulad ng mantikilya, ito ay humigit-kumulang 80% na mantika at 16% tubig; kilala ring *oleo*.

marinade Timpladong likido, kadalasang nagtataglay ng asido, mga pampalasang at/o mga pampagana, kung saan ang mga hilaw na pagkain (kadalasang karne, poltri, isda, *shellfish* o mga gulay) ay binababad o inilalagay rito para sumisip ng mga lasa at maging malambot bago lutuin o ihain.

marinate Para ibabad o ilagay ang pagkain sa *marinade*.

market menu Menu ayon sa tiyak na panahon; ito ay isinusulat para magamit ang mga pagkain kapag ang mga ito ay napapanahon o mabibili na.

mayonnaise (may-o-nayz) Malamig, malapot, makremang sawsawang may mantika at suka na *emulsified* ng puti ng

itlog; ginagamit na palaman o pangunahing sangkap para sa sarsa ng salad o sawsawan. Nota: Ang mga French na *mayonnaise* ay nakatalang paalpabeto sa pamamagitan ng kanilang pangunahing sangkap nagpapabago sa mga ito (e.g., *mayonnaise cressoniere* ay nakatalang *cressoniere*, *mayonnaise*)

meat 1. aman (karne, taba at mga kaugnay na tisyu ng mga hayop na ginagamit para kainin) ng mga hayop na kinakain 2. Nakakaing bahagi ng mani. 3. Malamang bahagi ng mga prutas at mga gulay.

meat by-products Nakakain at malulusog na bahagi ng baka, guya, tupa o baboy bukod sa mabutong karne.

meatballs; meat balls Maliit na hugis bola mula sa pinagsama-samang dinurog o giniling na karne, kadalasang tinitimplahan ng sibuyas, rekado at pampalasa at pinaliligiran ng dinurog na tinapay at/o itlog; ito ay inilulubog, piniprito, tinutuhog at iniihaw o nililitso; inihahaing mayroon o walang sawsawan sa iba't ibang lutuin sa buong mundo.

meatloaf; meat loaf Isang hugis *loaf* na pinaghalu-halong giniling na karne (baka, guya, tupa o baboy) o poltri, binubudburan ng dinurog na tinapay at/o mga itlog at hinuhurno; inihahaing mainit o malamig.

melt; melting Proseso kung saan ang ilang mga pagkain, lalo na iyong mga mataas ang taba ay dahan-dahang pinalalambot at natutunaw kapag pinaaiinitan.

microwave cooking Pamamaraan ng pag-iinit na gumagamit ng *radiation* na nililikha ng espesyal na *oven* para lumagos sa pagkain; ang *radiation* ay umaalog sa molekulo ng tubig, lumilikha ng aligasgas at init; ang enerhiyang ito ay kumakalat sa buong pagkain sa pamamagitan ng

conduction (at sa pamamagitan ng *convection* sa likido).

milk v. Pagkuha ng gatas mula sa *mammal*. *n.* 1. Ang puti o kulay-garing likido na nalilikha ng matanda, babaeng mga *mammal* at ginagamit para pakainin ang mga anak nito; ito ay binubuo ng tubig, mantika ng gatas, at solidong gatas; ang ilang gatas ay ginagamit ng tao, maaaring sariwa o prinosesong produkto gaya ng keso. 2. Purong gatas ng baka. 3. Alinman o ang katas o dagta ng iba't ibang halaman.

mill v. Para gilingin, pulbusin o hatiin sa maliliit na piraso. 2. Para maalog o mahalo hanggang sa bumula. *n.* 1. Gusaling nagtataglay ng makinaya para sa pagiling ng butil para maging arina o pagkain; ang kagamitang gumagawa ng paggiling. 2. Kagamitang lumilikha sa buo o magaspang na sangkap upang maging sapal o maliliit na butil sa pamamagitan ng pagdurog, paggiling o pagpiga (e.g., pepper mill). 3. Kagamitang naglalabas ng katas ng prutas at mga gulay sa pamamagitan ng pagpiga o paggiling (e.g., cider mill)

mince Para putulin at hiwain ng pino ang pagkain.

mix v. Para pagsama-samahin ang mga sangkap sa paraang ang mga ito ay pantay-pantay na maghiwa-hiwalay sa buong timplada. 2. Para gumawa o lumikha ng ilang bagay sa pamamagitan ng pagsasama-sama ng mga sangkap (e.g., a cocktail). *n.* 1. Pinagsama-samang mga sangkap na kadalasang nangangailangan lamang ng pagdaragdag ng tubig at/o yeast para makalikha ng mantikilya o masa. 2. Nabibiling pakete ng pinaghalu-halong mga sangkap na kadalasang nangangailangan lamang ng pagdaragdag ng likido at/o sariwang produkto gaya ng mga itlog, karne o isda at pinaaiinitan para makalikha ng kumpletong putahe.

mixed grill 1. Putaheng British na pinagsama-samang inihaw o sinalab na mga karne (e.g., lamb chops, beefsteak, sausages, kidneys and liver) inihahahing may inihaw na mga kamatis, *watercress* at mga kabute. 2. Putaheng binubuo ng pinagsama-samang inihaw o sinalab na mga karne, isda at/o poltri.

moist-heat cooking methods Pamamaraan ng pagluluto, karaniwang *simmering*, *poaching*, *boiling* at *steaming* na gumagamit ng *convection* (tubig o usok) para ilipat ang init, may sabaw na na paglulutong ginagamit para magbigay-diin sa likas na lasa ng mga pagkain.

mold v. Para lagyang hugis ang pagkain sa pamamagitan ng isang lalagyan. *n.* 1. Lalagyan kung saan inilalagay ang mga pagkain para maging kahugis nito ang pagkain; ang mga hulmahan ay mabibili sa maraming hugis at laki, marami sa mga ito ay iniuugnay sa isang tiyak na putahe. 2. Pagkaing hinulma sa pamamagitan ng lalagyanan. 3. Alinman sa malaking pangkat ng *fungi* na bumubuo ng mahahabang himaymay o hibla na minsan ay lumalawig sa hangin at nagmumukhang mga *fuzzy mass*; ang mga *mold* ay tumutubo sa halos alinmang temperatura, basa o antas ng pH; ang ilang tumutubong *mold* sa pagkain ay kaaya-aya (e.g., iyong na ginagamit sa pagpoproseso ng keso); karamihan ay hindi dilikado at nakakaapekto lamang sa itsura ng pagkain, pero ang ilan, tinatawag na *mycotoxins* ay lumilikha ng lason. 4. Ang *fungi* o ang mga *spore* nito ay nakapagdaragdag ng katangian sa keso; ito ay kadalasang nasisipsip habang nasa proseso ng pagbuo alinman *mold* sa ibabaw (na nakatutulong sa pagbuo sa keso mula sa ibabaw paloo) o *internal mold* (na nakatutulong sa pagbuo mula sa loob palabas, gaya ng sa mga *blue cheese*).

muffin 1. Malambot mabilis na hinurnong tinapay sa maliit, hugis-tasang lalagyanan; ang masa ay kadalasang tinitimplahan ng mani o prutas. 2. Isang English muffin. 3. Sa Great Britain, isang maliit na pinaalsang produktong hinuhurno sa tartera.

muffin method Pamamaraan ng paghahalo na ginagamit sa paggawa nang mabilis na masa ng tinapay; ito ay kinasasangkutan ng paghahalo ng likidong mantika sa iba pang mga sangkap na likido bago idagdag ang mga ito sa mga tuyong sangkap.

muscovado sugar (muhs-coh-vah-doh) Hilaw, hindi pinong asukal na matingkad o mapusyaw at may lasang malapot na pulot.

mushroom Alinman sa maraming uri ng inaalagaan o ligaw na *fungus* (*class Basidiomycota*; ang uring nakakain ay kadalasang kabilang sa genus *Agaricus*) na kadalasang binubuo ng tangkay, sumbrero (na maaaring may mga *gill*) at *mycelium*, mabibiling sariwa o tuyo at kinakaing hilaw, tinutunaw o niluluto.

noodles 1. Mga *ribbon* ng iba't ibang haba, lapad at kapal gawa mula sa minasang trigong arina, tubig at mga itlog (o pula ng itlog) at kadalasang pinakuluhan; kilala ring *egg noodles*. 2. Pangkalahatang katawan sa mga *ribbon* ng pinakuluhan masa (kahit na gawa mula sa itlog o trigong arina) ng iba't ibang haba, lapad at kapal; ginagamit kadalasan para ilarawan ang mga produkto ng Asian. 3. British para sa *fettuccini* at katulad ng hugis ng pasta.

oatmeal Maaligasang na giniling na *oats* na iniluluto gaya ng mainit na *cereal* at ginagamit sa paghuhurno.

oats Damong *cereal* (*Avena sativa*) na napakasustansyang butil.

oils Mantikang (kadalasang nakuha mula sa mga halaman) likido sa mainit na silid.

olive oil Langis na nakukuha sa pamamagitan ng pagpiga sa hinog sa punong mga *olive*; ito ay may katangitanging lasang prutas, *olive* at minamarkahan ayon sa antas ng asido, ginagamit sa pagluluto, pampalasa at sangkap.

omelet; omelette (AHM-leht) Putahe gawa mula sa binating mga itlog, pampalasa at minsan gatas o tubig, niluto sa mantikilya hanggang tumigas; ito ay maaring walang halo o nilagyan ng matamis o malasang palaman at inihahaing plat o nakatupi.

onion 1. Alinman sa uri ng matapang na amoy at malasang ulo ng mga gulay ng pamilyang *lily (genus allium)* at mula sa central Asia; ang lasa ay nag-iiba mula sa talagang matamis hanggang maanghang na maanghang, ang kulay ng blat na parang papel na patung-patong ay naiiba mula puti hanggang dilaw hanggang pula, ang hugis ay nagbabago mula bilog hanggang hugis itlog at iba-iba rin ang sukat depende sa uri nito (ang malalaking sibuyas ay mas matamis at mas swabe); ito ay maaring kaining hilaw, niluluto gaya ng gulay o ginagamit bilang pampalasa. 2. Karaniwan, ang katamtamang laki hanggang sa malaking bilog hanggang medyo hugis itlog na sibuyas (*Allium cepa*) na may matingkad na kulay gintong dilaw sa patung-patong na balat, malutong na puting laman at maanghang na maanghang na lasa; kilala ring *yellow onion*.

oyster Miyembro ng malaking pamilya ng mga *bivalve mollusks* na makikita sa tubig-alat na rehiyon ng mundo; karaniwan, ang mga ito ay may magaspang na kulay abuhing kabibi (ang itaas na kabibi ay plat at ang ilalim ay medyo maumbok) at abuhing kayumangging laman na may malabot na kayarian at maalat na lasa; ang mga ito ay kinakaing hilaw o luto; mayroong apat na pangkalahatang uri ng inaalagaang

mga talaba: *Atlantic oysters, European flat oysters, Olympia oysters* at *Pacific oyster*.

pan gravy Sawsawang ginagawa sa pamamagitan ng *deglazing pan* pinatutulo mula sa nilitsong karne o poltri.

pan-broiling Walang sabaw o kakaunti ang sabaw na pamamaraan ng pagluluto na gumagamit ng *conduction* para ilipat ang init sa pagkaing nakalagay na direkta sa ibabaw ng lutuan. Walang mantikang ginagamit at ang pagkain ay hindi tinatakpan.

pancake Plat, bilog, pinaalsang tinapay na niluto sa tartara at inihahaing may mantikilya at matamis na sirup, lalo na para sa agahan, kilala ring *griddle cake, hot cake* at *flapjack*.

pancake syrup Matamis na sawsawan gawa sa sirup ng mais at tinimplahan ng *maple*; inilalagay sa ibabaw ng mga *pancake* at mga *waffle*.

pan-dressed Nabibiling anyo ng isda na kung saang ang *viscera*, hasang, at kaliskis ay inalis at ang mga palikpik at puntot ay pinutol.

pane station Lugar sa kusina na iniayos at nakahiwalay para sa pagbabalot ng mga pagkain.

pan-frying Pamamaraan ng pagluluto na kung saan ang pagkain ay inilalagay sa katamtamang dami ng mainit na mantika.

parboiling Bahagyang pagluluto ng pagkain sa pinakulo o kumukulong likido; katulad ng *blanching*, pero mas mahaba ang oras ng pagluluto.

parcooking Bahagyang pagluluto ng pagkain sa pamamagitan ng kahit na anong paraan ng pagluluto.

pare Pag-aalis ng maninipis na balat ng mga pagkain gaya ng mga prutas (e.g.,

mansanas) at mga gulay (e.g., patatas) sa pamamagitan ng maliit, maikling kutsilyo kilalang *paring knife* o sa pamamagitan ng *vegetable peeler*.

pasteurization Proseso ng pag-iinit ng gatas sa mataas na temperatura (kadalasan 161°F [72°C]) mga humigit-kumulang 15 segundo para patayin ang *pathogenic bacteria* at sirain ang *enzymes* na sanhin ng pagkapanis upang maging matagal ang pag-iimbak; sa pamamagitan ng batas, lahat ng gatas na may markang A ay kinakailangang pakuluan bago ibenta.

pasteurize Para linisan ang pagkain, lalo na gatas, sa pamamagitan ng pagpapakulo nito sa temperaturang 140-180°F (60-82.2°C) sa maikling panahon para patayin ang *bacteria*.

pastry 1. Masang gawa sa arina at pampaalsa at ginagamit para sa malutong na balat ng mga *pie*, mga tart at iba pang kauri. 2. Isang pagkain gawa sa pamamagitan ng masa. 3. Katawagang ginagamit ng malawakan at hindi tiyak para sa mga kinagigiliwang matatamis na hinurnong pagkain, kasama ang mga *cake*, mga *sweet roll* at mga *cookie*.

pastry cream Masustansyang makapal na *custard* gawa sa gatas, mga itlog, asukal at arina o gawgaw, niluto sa ibabaw ng kalan; ginagamit na palaman sa *eclairs*, mga *tart*, mga *cake* at iba pang hinuhurnong pagkain; kilala ring *crème patissiere*.

pastry flour Mahinang klaseng arina gawa lalo na mula sa *low-gluten* malambot na trigo na may mataas na arina at ginagamit para makabuo ng malambot, madaling madurog na mga hinuhurnong pagkain gaya ng mga *pastry*.

peanut Legume at hindi tunay na *nut* (*Arachis hypogea*); ito ay butong *nutlike* ng halamang lumalaki sa ilalim ng lupa; ang matigas na buto ay may parang papel na kulay kayumangging balat at nababalutan

ng manipis, parang kulabong kulay kayumangging balat; ang buto ay ginagamit sa pagmemeryenda at sa paggawa ng *peanut butter* at mantika; kilala ring *groundnut*, *earthenut*, *goober* (galing sa salitang Africang nguba) at *goober pea*.

peanut butter Malapandikit na palaman mula sa giniling ng mga mani, mantikang galing sa gulay (kadalasan hydrogenated) at asin; mabibili sa makinis at hiwa-hiwang estilo.

pear Isang bilog hanggang hugis-kampanang prutas ng *pome* (*Pyrus communis*), kadalasang makatas, malambot, malutong, medyo puting laman, katamtamang nipis ng balat at maaring magbago ang kulay mula *celadon* na berde at gintong-dilaw hanggang sa mamulamulang kayumangging at lasang maaaring matamis hanggang maanghang; ito ay maaaring kaining hindi luto o luto at tumutubo sa rehiyong may katamtamang temperatura sa buong mundo.

peas 1. Nakakaing mga buto na naglalaman ng mga balat ng iba't ibang gumagapang na pamilya ng *Leguminosae* (*Fabaceae*); ang mga buto ay kadalasang binabalatan at itinatapon ang balat; bagaman mabibiling sariwa, ang mga *pea* ay kadalasang mabibiling nakalata o pinalamig. 2. Katawagang ginagamit ng hindi tiyak bilang kahalintulad ng mga *bean*.

peeled Prutas o gulay kung saan ang balat ay inaalis.

pickle v. Pagpripreserba ng pagkain sa alat o maasim na likido. n. Pagkaing ipripreserba sa tinimpladang ng alat o asim

pickled eggs Binalatang lutung-lutong nilagang itlog na ibinabad sa suka at mga *peppercon*; kadalasang inihahaing pagkain sa bar.

pickling spices Pinaghalu-halong pampaganang ginagamit na pampalasang likido para sa binuburong pagkain o bilang panimpla; karaniwan ang pinaghalu-halong timplada ay nagtatagalay ng buo o dinurog ng lahat ng pampalasa, pulang *chile flakes*, *bay leaves*, *mga peppercorn*, buto ng mustasa, mga buto ng *cardmom*, *coriander seeds*, *cloves* at luya.

pie 1. Pastry na may matamis na palaman sa isang malutong na hinurnong *pastry* sa *slope-sided pan*, ito ay maaring may malutong na balat sa ilalaim lamang o sa ibabaw at ilalim. 2. Ang palamang malasang karne o gulay ay inilalagay sa *pastry*. 3. Ang timpladang matamis na prutas ay hinurno sa malalim na lalagyan na may malutong na balat sa ibabaw lamang (e.g., *cobbler*).

pinch Kinagawiang pagsukat sa dami; tumtumukoy sa dami ng pampalasa o pagkain na maaari lamang hawakan sa pagitan ng hinlalaki at hintuturo, humigit-kumulang 1 1/6 kutsarita.

pineapple 1. Tropical na prutas (*Ananas comosus*) na matinik, may padron na *diamond*, berdeng-kayumangging balat at may dahong malaespada; ang makatas na kulay dilaw na laman ay nakapaligid sa matigas na ubod at may matamis-masim na lasa.

pint 1. Yunit ng pagsukat ng dami; sa sistema ng pagsukat ng US ito ay katumbas ng 16 fl. Oz., at sa sistema ng pagsukat ng imperial, ito ay katumbas ng 20 fl. Oz. 2. Slang sa British para sa *beer*.

poaching May sabaw na pamamaraan ng pagluluto na gumagamit ng *convection* sa paglilipat ng init mula sa mainit na (humigit-kumulang 160-180°F [71-82°C]) likido sa pagkaing nakalubog dito.

pork Karne ng baboy, kadalasang kinakatay ng hindi pa nag-iisang taon.

pork cutlet Ginagawang hiwa sa *pork primal fresh ham*; ang maliit na walang butong hiwa ng *shank*.

pork loin roast, full Mas maliliit na na hiwa ng baboy sa *primal loin*, ito ay isang *roast* na kinuha mula sa dulo o *loin* o maaaring ang buong hiwa ng *loin*.

pork loin roast, rolled Ang mas malilit na hiwa ng baboy *primal loin*; ito ay malambot, may buto, *rolled roast*.

pork sausage Alinman sa maraming uri ng sariwang *sausage* mula sa giniling na karne at taba ng baboy, kadalasang tinitimplahan ng paminta at *sage*; ibinebentang magkakarugtong, mga *patty* o buuhan at mabibili ring pinausukan.

pork tenderloin Mas maliit na hiwa ng *pork primal loin*; ito ay malambot, walang tabang *tenderloin* at maaaring gamitin ng ganoon na lamang o maaaring gawing mga *medallion*.

pot roast v. Para iluto ang isang pirasong karne sa pamamagitan ng pagpiprito nito sa mainit na mantika at pagkatapos i-*braising* ito sa isang may takip na kaldero. n. 1. Isang mas maliit na hiwa ng karneng baka o *round primals*; ito ay kadalasang matigas at malasa.

pound v. Para bayuhin ang pagkain ng isang mabigat na bagay para masira ang kayarian nito at gawin itong malambot. n. Ang batayang pagsukat ng timbang sa sistema ng U.S.; 16 oz. ay katumbas ng 1 lb. at ang 1 lb. ay katumbas ng 453.6 g, o .4536 kg.

precook Para iluto ng bahagya ang pagkain o lutuin bago ito ihain bilang isang butahe.

preheat Para gamitin ang *oven*, *broiler* o kawali sa minimithing init bago ilagay ang pagkain dito.

preservative Idinaragdag sa pagkain para patagalin ang pagkakaimbak ng mga pagkaing iprinoseso sa pamamagitan ng pagpigil sa pagkabulok, pangangasim, pagtubo ng mikrobyo, *oxidation* at/o iba pang proseso na nakasisira sa pagkain.

preserve v. Para patagalin ang pagkain sa pamamagitan ng prosesong gaya ng *irradiation*, *canning*, *vacuum packing*, pagpaaptuyo o pagpapalamig at/o sa pamamagitan ng pagdaragdag ng mga pampreserba. *n.* Gel na prutas na may ng malalaking piraso ng buong prutas.

pressure cooking Paraan ng pagluluto ng pagkain gamit ang *pressure cooker* at tiyak na antas ng *pressure*; ang mas mataas na *pressure* ay mas mataas ang temperatura kapag kumukulo ang tubig; pagluluto ng pagkain sa likido sa ilalim ng *pressure*, ang hindi makaalpas na usok ang lumuluto sa pagkain na mas mabilis kaysa sa pangkaraniwang pamamaraan ng pagpapakulo.

processed food Pagkain na sumasailalim sa anumang artipisyal na anyong pagbabago, gaya ng pagpapalabot, pagpapaputi, paggiling o pagluluto.

professional cooking 1. Sistema ng pagluluto batay sa kaalaman at pagpapahalaga sa mga sangkap at pamamaraan. 2. Para pumasok sa pagluluto bilang trabahong binabayaran.

pudding 1. Malambot, makremang nilutong panghimagas gawa sa mga itlog, asukal, at mga pampalasa at pinalaoot na arina o ibang *starch*. 2. Ang panghimagas na putahe sa British.

pulled meat Ginutay-gutay na nilutong karne, kadalasan ay *barbecue* o litsong baka o baboy, pinutol mula sa mas malaking hiwa gaya ng balikat, ito ay karaniwang ginagamit sa mga sandwich.

punch Mainit o malamig na inuming mula sa pinaghalu-halong mga sangkap, kadalasang prutas o katas ng prutas ang pangunahing sangkap at malimit na winiwisikan ng alak o isa o higit pang inumin (gayunman hindi nito kinakailangang magtaglay ng alkohol); ang *punch* ay mula sa *Hindi panch* (lima), tumutukoy sa orihinal na resiping may limang sangkap; *lime*, asukal, pampalasa, tubig at alak; ginagawa sa malaking lalagyanan at inihahain para sa maraming tao; ang mga *punch* na ginagawang isa-isa ay tinatawag na *cups*.

puree (pur-ray) v. Para iproseso ang pagkain upang makamit ang makininis na sapal. *n.* Pagkaing iprinoseso sa pamamagitan ng paglamas, pagsala o paghiwa ng maninipis para makamit ang makinis na sapal.

quart (qt.) Pagsukat sa dami sa sistemang U.S.; ang 32 fl. Oz. ay katumbas ng 1 qt., at ang 4 qt. ay katumbas ng 1 gallon.

quarter v. Para hatiin sa apat na makakasukat na piraso. *n.* 1. Ang isangkapat na bahagi ng isang bagay (e.g. sangkapat ng *pound*). 2. Isang paang bahagi ng hayop na may apat na paa (e.g., a hind quarter). 3. Ang termino sa pamilihan para sa 1 1/8 – 1 1/4- lb. (510-567-g) na ulang.

radiation cooking Proseso ng pag-iinit na hindi nangangailangan ng pisikal na kontak sa pagitan ng pinagmumulan ng init at ng pagkaing iniluluto; sa halip, ang enerhiya ay naililipat sa pamamagitan ng mga wave ng init o liwanag na tumatama sa pagkain; ang dalawang uri ng *radiant* na init na ginagamit sa kusina ay *infrared* at *microwave*.

ready to cook (RTC) Iprinosesong produktong pagkain na handa nang lutuin (kadalasan ay iniinit); ang lahat ng

paghahanda ay ginawa na ng *manufacturer* o isang lugar sa pasilidad sa serbisyong pampagkain.

ready to eat (RTE) Iprinosesong produktong pagkain na lubos nang inihanda at maaari nang ihain sa kostumer; ang paghahanda ay maaring gawin na ng *manufacturer* o isang lugar sa pasilidad sa serbisyong pampagkain.

recipe Set ng nakasulat na mga panuto para sa paggawa ng isang tiyak na pagkain o inumin; kilala ring *formula* (lalo na sa mga may kinalaman sa mga hinuhurnong pagkain),

red mayonnaise English at American na sawsawang mayonnaise na inihalo sa *lobster coral* at katas ng *beetroot*; kadalasang hinahaing kasama ng *lobster salad*.

red onion Katamtaman hanggang sa malaking sibuyas na kulay *maroon* na balat, isang mapusyaw na kulay rosas-puting laman at medyo matamis, swabeng lasa; kilala ring *purple onion*.

red pepper 1. Pangkalahatang katawagan para sa alinmang uri ng pulang mga sili na may maanghang na lasa; kadalasang pinatutuyo at mabibiling buo, nakatipak o pinulbos.

reduce Para lutuin ang halu-halong likido, kadalasan ay sarsa, hanggang ang dami ay mabawasan sa pamamagitan ng ebaporasyon; kadalasang ginagawa para magsama-sama ang lasa at lumapot ang likido.

refined Pagkaing inalisang hindi nakakain o hindi kanais-nais na bahagi sa pamamagitan ng pagpoproseso (e.g., pininong *cereals* na nagtataglay ng maarinang *endosperm* pagkatapos alisin ang *chaff*, *bran* at *germ*).

refreshing 1. Proseso ng pagdaragdag ng bagong alak, nakalalasing na espiritu o iba pang inumin sa lumang produkto para magbigay ito ng bagong sigla. 2. Paglulubog na pagkain (kadalasang gulay) sa malamig na tubig para palamigin ito nang mabilis at maiwasan ang *coining*; kilala ring *shocking*.

rehydrate Para maibalik ang tubig na nawala habang nasa proseso ng pagpapatuyo (kadalasan sa pamamagitan ng pagluluto, pag-iimbak o *freeze-drying*).

relish Niluto o binurong sarsang kadalasan ay ginagawang may mga gulay at mga prutas at kadalasang ginagamit bilang panimpla; ito ay maaaring makinis o hiwa-hiwa, matamis o maanghang at mainit o katamtaman.

rice Ma-starch na buto ng *semiaquatic* na damo (*oryzasativa*), marahil ito ay nagmula sa Southeast Asia at ngayon ay bahagi ng karamihan ng mga lutuin; ito ay may tatlong klasipikasyon batay sa sukat ng haba ng butil, mahabang butil, katamtamang haba ng butil at maliit na butil ang bawat isa sa mga ito ay mabibili sa iba't ibang prinosesong anyo gaya ng puting bigas at kulay kayumangging bigas.

roast 1. Ang malaking hugpungan ng mga karne (mayroon o walang mga buto) na nililitson. 2. Ang unang putahe na inihahain pagkatapos ng *sorbet* at bago ang *entremets* sa isang *French grande cuisine meal*. 3. Ang unang putahe na kinabibilangan ng nilitsong mga karne, sinusundan ng sopas, isda at poltri o karneng putahe noong 19 na siglo ng British *meal*.

roasting Pamamaraan ng pagluluto sa pagkain sa pamamagitan ng pagpapaligid dito ng init, usok sa isang saradong kapaligiran o binubugahan ng apoy; ang

katawagan ay kadalasang iniuugnay sa mga karne, poltri, karne ng matatapang na hayop at mga gulay.

rock salt Malaking uri ng asin na hindi masyadong pino gaya ng *table salt*; ito ay may abuhing kayarian at hindi karaniwang ginagamit pero ginagawang latagan ng *shellfish* o inilalagay sa lalagyanan ng *ice cream* na *itinutulak*; kilala ring *bay salt* at *ice cream salt*.

rosemary Halamang panimpla (*Rosmarinus officinalis*) na may pilak-berde, hugis karayom na mga dahon, may matapang na lasang nahahalintulad sa limon at *pine* at matapang, maanghang tulad ng amoy ng *comphor*, mabibiling sariwa o tuyoy.

roux (roo) Timplada ng pinaghalong magkasing timbang na arina at taba, ginagamit na pampalabot sa mga sarsa, mga sabaw at iba pang mga putahe; ang pagluluto ng arina sa mantika ay bumabalot sa butil ng starch ng mantika at pinipigilang magbuo-buo kapag ginagawang likido.

rubs Pagpapahid ng tuyong panimpla sa karne bago ito iluto.

salad Pagkain o pinaghalu-halong pagkain na sinasamahan o pinaliligiran ng sarsa; ito ay maaaring ihaning pampagana, ang ikalawang putahe pagkatapos ng pampagana, ang putahe na sinusundan ng *entrée* o panghimagas at maaaring maglaman ng kahit anong pagkain.

salad bowl lettuce Pangkalahatang katawagan sa uri ng pangkaraniwang mga litsugas ginagamit sa mga salad na gulay (e.g., iceberg at romaine).

salad dressing Sarsa para sa salad; karamihan ay malamig na ang pangunahing sangkap ay *vinaigrette*, *mayonnaise* o iba pang *emulsified* na produkto.

salad greens Alinman sa mga uri ng maberdeng madadahong gulay na kadalasang kinakaing hilaw.

salad relish Ang linamanam ng repolyo at berdeng kamatis na tinimplahan ng pulang asukal, buto ng mustasa, buto ng *celery*, ulo at cinnamon na niluto sa suka.

salad, composed Salad na ang mga sangkap (mga gulay, mga palamuti at sarsa) ay maingat at masining na iniayos sa plato.

salad, tossed Salad na ang mga sangkap (mga gulay, mga palamuti at sarsa) ay inilagay sa lalagyanan at inaalog para mahalo.

salt 1. Sangkap na resulta mula sa interaksyong kemikal ng *acid* at *base*, kadalasan *sodium* at *chloride*. 2. Puting butil na sangkap (*sodium chloride*) na ginagamit para timplahan ang mga pagkain. **salt curing** Proseso ng pagpapaligid sa pagkain ng asin o pinaghalong asin, asukal, *nitrite-based curing salt*, malamang pampalasa, at mga pampagana; ang pagprepreserba gamit ang asin na nagpapatuyo sa pagkain, pinipigilan ang pagtubo ng *bacteria* at nakapagdaragdag ng lasa.

sap Matubig na bahagi ng halaman.

sauce v. Para magdagdag ng sarsa; para lagyan ng lasa o timplahan ang pagkain ng sarsa; *n.* 1. ang pinalapot na likido o malalikidong preperasyong ginagamit na pampalasa at pampataas ng lasa ng ibang pagkain. 2. Isang para sa inuming may alkohol (para *hit* ang sarsa).

sausage Karneng sapilitang inilagay sa lalagyan; ang pangunahing mga sangkap, pampalasa, hugis, sukat uri ng sisidlan, ang mga pamamaraan ng pagprepreserba at antas ng pagpapatuyo ay iba-iba.

sausages, dried Ang estilo ng paggawa ng mga *sausage* mula sa buong mga karne at pinatuyo sa hangin, ito ay mamaaring pausukan o lutuin; kilala ring mga *summer sausage* at mga *seminary sausage*.

sautéing (saw-tay-ing) Pamamaraan ng pagluluto na gumagamit ng *conduction* para ilipat ang init mula sa mainit na kawali sa pagkain sa tulong ng kaunting mainit na mantika; ang pagluluto ay ginagawa nang mabilis sa ilalim ng mataas na temperatura.

savory 1. Pagkaing hindi matamis. 2. Halamang pampalasa sa pamilyang *mint*.

scald Pagpapainit ng likido, kadalasang gatas, hanggang bago ito tuluyang kumulo.

scale *v.* 1. Para alisin ang kaliskis mula sa isda, kadalasan sa pamamagitan ng pagkuskos. 2. Pagsukat ng mga sangkap sa pamamagitan ng pagtimbang. *n.* Isa sa maraming matitigas na plato, alinman plat o may maliliit na nakausing parang mga ngipin, na bumubuo sa balat ng isda.

scallop *v.* 1. Pagluluto ng pagkain (e.g., mga patatas) sa pamamagitan ng pagpapatung-patong nito na may krema o sarsa at kadalasang binubudburan ng dinurog na tinapay bato ihurno. 2. Para gumawa ng nakataas na palamuting gilid sa malutong na balat ng *pie*. *n.* Isang payat, walang butong bilog o habilog na hiwa ng karne o isda.

scant Sinaunang katawagan sa pagsukat para sa halos (e.g. halos 1 kutsarita).

scramble Para haluin ang pagkain o mga pagkain hanggang mahalang mabuti.

scrape down Para alisin ang malabnaw na masa ng arina o masa mula sa gilid ng pinaghaluang mangkok gamit ang *spatula*; ang naipong sangkap ay kadalasang

idinadagdag sa malaking arinang o masang nasa mangkok.

sea salt Asin na nakukuha sa pamamagitan ng ebaporsyon ng tubig sa dagat; ito ay mabibiling pino o buu-buong kristal at ginagamit para sa pagluluto at pagpipreserba.

sear Para prituhin ang pagkain nang mabilis sa ilalim ng mataas na init; kadalasang ginagawa bilang hakbang sa paghahanda para sa pinagsamang pamamaraan ng pagluluto.

season 1. Pagbabago sa lasa ng pagkain sa pamamagitan ng pagdaragdag ng asin. 2. Mas kilala, para baguhin ang lasa ng pagkain sa pamamagitan ng pagdaragdag ng asin at/o giniling na paminta gayundin ng mga pampalasa at iba pang pampampaga; bukod sa pagdaragdag ng asin at paminta, ang pagtitimpla ay ginagawa ng *chef* at hindi ng kumakain. 3. Para pagulangin at gawing tama ang kondisyon ng pagkain (kadalasan baka o hayop-gubat) sa pamamagitan ng pagpipreserba o espesyal na paghahanda. 4. Para ihanda ang kaldero, kawali o iba pang kagamitan sa pagluluto para maiwasan ang paninikit dito. **seasoned salt** Panimplang pinaghalu-halo na ang pangunahing sangkap ay asin, na dinagdagan ng pampalasa gaya ng *celery*, bawang o sibuyas.

seasoning; seasoner 1. Isang bagay na idinadagdag para ilabas ang likas na lasa ng pagkain nang hindi masining na babaguhin ang lasa nito; ang asin ang pinaka kilalang pampalasa. 2. Mas karaniwan ang asin gayundin ang lahat ng mga pampalasa at pampagana; bukod sa asin at giniling na paminta, ang mga pampalasa ay kadalasang idinaragdag sa putahe ng *chef*.

service 1. Pagkilos o estilo ng paggawa ng mga inumin at/o pagkain para sa mga

kostumer bilang hiling. 2. Lugar na inihanda. 3. Set ng mga putahe, kagamitan o mga kubyertos na ginagagmit para sa pagseserbiyos at pagkain ng isang partikular na pagkain o putahe (e.g., tea service).

sesame oil; sesame seed oil Ang langis na nakukuha mula sa mga buto ng *sesame*; ito ay may mapusyaw na kulay kayumanggi at masustansya, lasang mani at ginagamit para sa pagpapalamuti at pagluluto.

sesame seeds Maliit, plat na mga buto ng halamang (*Sesamum indicum*) katutubo sa India; ito ay may malamaning lasa, katamtamang tamis at mabibili sa pula, kayumanggi, abuhing-garing na kulay; kilala ring *benne seeds*.

set 1. Para hayaan ang timplada ay lumapot o magyelo, karaniwan sa pamamagitan ng pagpapalamig (e.g., gulaman). 2. Para ilagay sa mesa ang *napery*, *flatware*, *glassware* at *dinnerware* na kailangan para sa pagkain.

sherbet Nagyeyelong panghimagas gawa mula sa katas ng prutas, asukal at tubig; ito ay maari ding may gatas, krema at puti ng itlog.

short-order cook Sa operasyon ng serbisyong pampagkain, ang taong may-katungkulan para sa paghahanda ng mga pagkain nang mabilis; siya ang gumagawa sa ihawan, tartera at *deep-fryer* at gumagawa ng mga *sandwich* at ilang ginigisang mga bagay.

short-order section Isa sa mga pangunahing lugar sa serbisyong pampagkain; ito ay kadalasang may *griddle station*, *fry station* at *broiler station*.

shred Para maghiwa, magkudkod, magputol o kung hindi ay bawasan ang pagkain para sa talagang haba, kitid.

shrimp Alinman sa maraming uri ng krustenesyan na makikita sa buong mundo, partikular na sa Atlantic at Pacific Oceans at Gulf ng Mexico; kadalasan, ang mga ito ay may 10 paa, balat na maaaring mapusyaw na kayumanggi, rosas, pula, abuhing-puti, dilaw, abuhing-berde o matingkad na berde, walang tabang puting laman at masustansya, matamis na lasa; kadalasang mabibili ayon sa bilang (bilang kada pound) at ikinakategorya bilang malalaki (10 o mas kaunti kada pound) *jumbo* (11-15), *extra large* (16-20), *large* (21-30), *medium* (31-35), *small* (36-45), *miniature* (mga 100) at *titi* (mga 400), ang mahahalagang mga uri, na nakikilala sa pamamagitan ng kulay ng balat ay kinabibilangan ng kayumanggi, rosas, puti, *puting Caribbean*, *sea bos* at *royal red* na mga hipon.

shrimp, dried Maliit, malarosas-kahel, tuyong hipon, kadalasan ay binabasa bago gamitin bilang pampalasa sa maraming lututing Asian at Latin American.

shuck v. Para alisin ang nakakaing bahagi ng pagkain (e.g., laman ng tulya, buto ng kadyos o butil ng mais) mula sa kabibi nito, balat, bunot.

side dish Ang pangalang ibinigay sa putahe gaya ng ma-starch o mga gulay na sinasamahan ng pangunahing putahe o *entrée*; kadalasang inhahaing nakahiwalay.

side masking Ang pamamaraan ng pagbabalot ng mga gilid ng *cake* na palamuti.

side order Isang *a la carte* na bagay sa menu na ginawa para bilihing bahagi o kasama ng *entrée* o pangunahing putahe.

sirloin Ang primal na bahagi ng karne ng baka; ito ay makikita sa pagitan ng *short loin* at *round* at nagtataglay ng bahagi ng *backbone* at *hip bone* at ang bahagi ng *tenderloin*; bukod sa *tenderloin*, ang hindi

kasing lambot ng *strip loin*; ito ay ginagamit para makabuo ng hiwa gaya ng *sirloin butt* at *strip loin steak*.

skim Para alisin ang ibabaw na bahagi ng likido habang hinahayaang manatili ang iba (e.g., pag-aalis ng mantika mula sa likido o *sum* mula sa sabaw o nilaga).

skim milk Purong gatas na ang *milkfat* na taglay ay ginagawang .5%; kilala ring *nonfat milk*.

slice v. Para hiwain ang pagkain sa talagang lapad, nipis na mga piraso. *n.* 1. Hiwa-hiwang mga piraso ng pagkain. 2. *Triangular* na *spatula* na ginagamit sa pag-aangat, lalo na sa mga *cake* at isda.

smoke point Temperatura kung saan ang taba ay nagsisimulang matunaw, naglalabas ng *acrid blue* na gas at nagbibigay ng lasang sunog.

smoking Pamamaraan ng pagpipreserba at pagtitimpla ng mga pagkain sa pamamagitan ng paglalantad nito sa usok; ito ay kinabibilangan ng (1) *cold smoking*, kung saan ang mga pagkain ay hindi nilulutong mabuti, at (2) *hot smoking*, kung saan ang mga pagkain ay niluluto; kilala ring *smoke curing*.

smorgasbord (smore-gas-bord) Sa United States, isang *buffet* ng iba't ibang maininit at malamig na mga putahe.

snack Kaunting dami ng pagkain na inhahain o kinakaing impormal, kadalasan sa pagitan ng mga pagkain.

snip v. 1. Para hiwain ang mga pagkain (e.g., chives) sa magkakaparehong haba gamit ang gunting na pangkusina. 2. Para alisin ang dahon, buko ng bulaklak, maliliit na sanga at iba pang katulad mula sa halaman (kadalasang halamang

pampalasa) gamit ang isang maliit na gunting. *n.* Ang aytem na naputol.

soft-boiled egg; soft-cooked egg Ang itlog na pinakuluang may balat, hanggang ang ilan sa mga puti nito ay tumigas, kadalasan 3-5 minuto.

soften Paghahanda ng mantikilya sa pamamagitan ng paglalagay nito sa medyo mainit na lugar hanggang sa ito ay madali nang hubugin pero hindi naman lusaw.

soup Pinaghalu-halong mga karne, poltri, isda, *shellfish*, mga gulay at/o mga prutas na niluto sa likido; ito ay maaring palamutian ng kahit ng anumang sa napakalawak na palamuti, maaring mainit o malamig, matamis o maanghang, manipis o makapal at inihahaing unang putahe o pangunahing putahe.

sour v. 1. Para umasim. 2. Para masira o maging *rancid*. *n.* 1. Isang *acidic tart* na maaring hindi maganda ang lasa. 2. Katawagan sa pagtikim ng alak na nasira at naging suka. 3. *Cocktail* na gawa sa likido, asukal, at katas ng citrus na hinalo na may tipak-tipak na yelo at inihahain sa *sour glass* na may *maraschino cherry* at *hiniwang orange*.

spareribs Ginagawang hiwa sa *pork primal belly*; ito ay mahaba, nakipot na hiwa na nagtataglay ng ibabang bahagi ng mga *rib* at *breastbone*.

spices Alinman sa malaking pangkat ng mababangong halaman na ang balabak, mga ugat, mga buto, mga buko o bunga ay ginagamit bilang pampalasa; kadalasang nabibiling tuyong, maaaring buo o giniling.

spicy 1. Katawagan sa pagtikim ng pagkain na may nananaig na lasa mula sa isa o higit pang pampalasa; kahit na ang lasa ay maaaring magbago mula sa napakaswabe hanggang sa

napakaanghang, ang katawagan ay mas kadalasang ginagamit sa paglalarawan ng anghang. Maaanghang na pagkain. 2. Katwagan sa alak na may *bouquet* at/o lasang katulad ng *black peppercorn*, *cinnamon* at iba pang mga pampalasa; kadalasang hindi ginagamit sa mga keso na tinimplahan ng mga pampalasa. 4. Katawagang ginagamit sa pagtikim ng kape ginagamit sa paglalarawan ng amoy o kahalintulad na lasa ng isang partikular na pampalasa o pangkat ng mga pampalasa.

sprinkle Para magbudbud ng kaunting dami ng tuyong sangkap o patak ng likido sa ibabaw ng pagkain.

squash 1. Ang nakakaing lamang prutas ng iba't iba miyembro ng pamilyang *gourd* (*Cucurbitaceae*); kadalasang nahahati sa dalawang kategorya ayon sa panahon at uri ng balat: tag-init o taglamig. 2. Isang British na inumin gawa sa pamamagitan ng pagpapalabnaw sa purong matamis na sitrus, kadalasang may tubig na *soda*.

station chef Sa operasyon ng serbisyong pampagkain na sumusunod sa sistemang brigada, ang nilalang na gumagawa ng mga bagay sa menu at nasa ilalim ng pamamahala ng *chef* at *sous-chef*; kadalasang ang bawat *station chef* ay natatalaga sa isang tiyak na gawain batay sa alinman, pamamaraan ng pagluluto at kagamitan (e.g., fry station chef) o uri ng aytem na lilikhain (e.g., garde-manger); kilala ring *chefs de partie*.

steak 1. Isang kros-seksiyunal na hiwa sa isang buong isda na may maliit na bahaging nakadikit sa buto. 2. Isang ginagawang hiwa sa karne, mayroon o walang buto.

steaming May sabaw na pamamaraan ng pagluluto kung saan direktang inililipat ang init mula sa usok patungo sa pagkaing niluluto; ang pagkaing papausukan ay

inilalagay sa basket o sisidlan sa ibabaw ng pinakukuluang likido sa may takip na kawali.

steep Para ibabad ang pagkain o pagtitimpla ng mainit na likido para ilabas ang lasa o dumi o palambutin ang kayarian ng aytem.

stew v. Para magluto sa pamamagitan ng paglalaga. n. Anumang putaheng inihahanda sa pamamagitan ng paglalaga, kadalasang nagtataglay ng karne at mga gulay.

steward Taong tagapamahala sa silid-impakan kung saan iniimbak ang pagkain, mga inumin, mga panustos, atbp.

stewing Pinagsanib na pamamaraan ng pagluluto kahalintulad ng *braising* pero kadalasang kinasasangkutan ng maliliit na piraso ng karne at binabanliaan muna at pagkatapos ay inihahaing may sawsawan at iba't ibang palamunti.

stir-fry Para mabilis na magluto sa kakaunting dami ng napakainit na mantika, palagian itong hinahalo, na nagdudulot sa pagkaing maging malutong pero malambot na kayarian; isang pamamaraang madalas gamitin sa mga lutuin Chinese at iba pang Asian sa pamamagitan ng malaking kawali.

stir-frying Pamamaraan ng pagluluto na kahalintulad ng paggigisa kung saan ang pagkain ay niluluto sa napakataas na init gamit ang kaunting mantika habang hinanahalo nang walang humpay at nang mabilis: kadalasang ginagawa sa malalaking kawali.

stirring Pamamaraan ng paghahalo kung saan ang mga sangkap ay dahan-dahang hinahalo hanggang tuluyang maghalo gamit ang kutsara, *whisk* o gomang *spatula*.

stoneground Pamamaraan ng paghahanda ng pagkaing may mais o buong arina ng

trigo sa pamamagitan ng paggiling sa buto sa pagitan ng dalawang batong gulong na mahinang kumikilos; ang nabuong produkto ay kadalasang durog at nagtataglay ng lahat ng mga sangkap ng butil.

straight cut Pamamaraan ng paghiwa kung saan ang pagkain ay pinuputol ayon sa patayong guhit ng ibabaw na bahaging puputuling pantay ang hiwa pababa; kilala ring *guillotine cut*.

straight dough method Pamamaraan ng paghahalo ng *yeast breads* kung saan ang lahat ng mga sangkap ay pinaghahalu-halo ng sabay.

submersion poaching Pamamaraang *poaching* kung saan ang pagkain ay nakalubog sa likido.

sundae Panghimagas na gawa mula sa isa o higit pang salok ng *ice cream* na binudburan ng isa o higit pang matamis na sawsawan at pinalamutian ng binating krema at dinurog na mani.

Sunny-side-up egg Itlog na hindi binabaligtad habang piniprito; ang pula ng itlog ay kailangang hindi masira.

table salt Giniling na pino at pininong *rock salt*; ito ay kadalasang nagtataglay ng sangkap na *anticaking* at iba pang pamparami.

tablering Karaniwang pamamaraang ginagamit para timplahin ang tsokolate gamit ang mga kamay; ang tinunaw na tsokolate ay ipinapahid at hinahalo sa isang *marble slab* para palamigin ito sa tamang temperatura.

tart *n.* Isang may mababang gilid na malutong na balat ng tinapay na nilagyan ng matamis o maanghang na timplada; ang tart ay maaaring mayroon o walang balat sa ibabaw. *adj.* Isang malamig, maanghang,

kadalasang *acidic* o minsan ay lasang maasim.

tartlet Maliit, inihahaing pang-isahang *tart*.

tempering 1. Banayad at dahan-dahang pag-iinit. 2. Proseso ng dahan-dahang pagdaragdag ng mainit na likido sa mga itlog o iba pang mga pagkain para pataasin ang temperatura ng mga ito nang hindi mabubuo ang mga ito.

tender 1. Ginagawang hiwa sa *beef primal sirloin*; ito ay hiniwang walang butong *steak*. 2. Hibla ng laman na makikita sa loob ng pitso ng manok kasunod ng buto.

tenderize Para palambutin at/o hati-hatiin ang matitigas na laman ng karne sa pamamagitan ng *cubing*, *needling*, *pounding*, *marinating* sa mga sangkap na maasido, pagdaragdag ng *enzymes* at/o paglulutong may sabaw.

tenderizer Idinaragdag o sangkap na ginagamit na pampalambot at/o putul-putulin ang matitigas na karne, kinabibilangan ng *enzymes* (e.g., papain) at *acidic marinades* (e.g., a red wine marinade).

tenderloin Napakalasa at napakalambot na karne na dumadaloy sa pamamagitan ng primal na *short loin* at *sirloin* ng baka; ito ay bahagi ng *T-bone* at *porterhouse steaks* o maaaring gawing *chateaubriand*, *filet*, *mignon*, at *tournedos*.

tenderloin tips Ginagawang hiwa sa primal *short loin* ng baka; ang mga ito ay maliliit na piraso ng *short tenderloin*.

thicken Proseso ng pagpapalapot ng isang sangkap na likido sa pamamagitan ng pagdaragdag ng pampalapot na sangkap (e.g., arina o gulaman) o sa pamamagitan ng pagluluto para mabawasan ang likido.

toast *v.* Para gawing malutong at mainit ang isang bagay (kadalasan mga hinuhurnong pagkain). *n.* 1. Isang piraso ng tinapay na inihaw o tinusda sa parehong gilid. 2. Isang talumpati o parirala na sinasabi bago uminom para sa tao o bagay na binibigyang parangal. 3. Ang inuming ginagamit para sa pagpaparangal sa isang tao o bagay. 4. Isang para sa isang aytem na talagang nasobrahan ng pagluluto.

tomato paste 1. Ina o nangungunang sawsawang French na gawa sa pamamagitan ng paggisa sa *mirepoix* at mga kamatis; dinaragdagan ng puting sabaw, at ang sawsawan ay pinalalapot ng *roux*; kilala ring *sauce tomato*. 2. Isang sarsa ng pasta gawa mula sa binalatan, inalisang ng buto at nilutong mga kamatis; ito ay maaaring malapot o malabnaw na tinimplahan ng iba't ibang pampalasa at pinalamutian ng karne, mga kabute, mga sibuyas at iba pang katulad. 3. Medyo malabnaw na katas ng kamatis, kadalasang tinitimplahan, ginagamit na batayan ng mga sawsawan o bilang pampalasa o pang-ibabaw na sangkap.

turkey Mga pangunahing uri ng poltri na kinikilala ng U.S. Department of Agriculture (USDA); ito ay may mapusyaw at matingkad na karne at talagang kakaunti ang taba.

turn Para hugisan ang gulay o prutas gamit ang *paring knife*.

turnover 1. Kwadrang piraso ng hinuhurnong arina na itinupi sa gitna na may matamis o maanghang na palaman para makagawa ng trayanggolo. 2. Ang bilang ng nakaimbak at nabenta at idinagdag na produkto sa isang tiyak na pahanon.

vacuum packaging Pamamamaraan ng preserbasyon ng pagkain kung saan ang sariwa o nilutong pagkain ay inilalagay sa isang lalagyanang hindi mapapasukan ng hangin (kadalasan plastik), talagang lahat ng hangin ay inaalalis sa pamamagitan ng

prosesong *vacuum*, kaya nga ang pagsiselyado ng lalagyan at pagpatay sa kapaligiran para mapigilan ang pagkakaroon ng tiyak na *microorganism* na sisira sa pagkain.

vegetable coloring Nabibiling nakahandang pangkulay nakukuha mula sa pinagmumulang gulay at ginagamit para pangkulay sa mga sangkap ng pagkain gaya ng *Easter eggs* at *icings*.

vegetable oil 1. Uri ng tiyak na langis na nakukuha mula sa mga halaman. 2. Pangkalahatang katawagang naglalarawan sa pagsasama-sama ng iba't ibang langis ng gulay gaya ng mais, *safflower*, *rapeseed*, *cottonseed* at/o *soybean* na langis; ang timpladang ito ay kadalasang sinadyang magkaroon ng kaunting lasa at amoy at ginagamit bilang *all-purpose oils*.

vegetables Nakakaing mga bahagi ng halaman, kabilang ang mga dahon, mga sanga, mga ugat, mga lamang-ugat at mga bulaklak (at sa ibang pagkakataon ang prutas); ang mga ito ay kadalasang maaanghang sa halip na matatamis at kadalasang inaasinan o nililinisang; ang ilan ay kadalasang kinakaing luto, at iba naman ay laging ihaw (sariwa) at ang ilan ay maaaring kaining ihaw o luto; minsan isinasama sa karne, isda, *shellfish* at poltri bilang bahagi ng pagkain o sangkap; ang mga gulay ay kadalasang matubig (humigit-kumulang 80%) at kadalasang nagtataglay ng mga bitamina, mga mineral, *carbohydrates*, protina at taba.

waffle Manipis, malutong, magaang na *cake* na *honeycomb* ang ibabaw; ito ay hinurno sa *waffle iron* at inihahaing may matamis o maanghang sa ibabaw.

warm Pag-iinit ng pagkain.

wet aging *Vacuum-packaged* na proseso ng pag-iimbak ng mga karne sa loob ng

refrigerator sa loob ng 6 na linggo para mas lumambot at lumasa.

wheat Isang *cereal* na damo (genus *Triticum*, lalo na *T. aestivum*) tumutubo sa buong mundo; mayroon itong tatlong pangunahing uri; *durum*, matigas at malambot; ayon sa klima, maaaring magkaroon ng mas maraming siklo ng pagtatanim bawat taon; ang halaman ay minsang nakikilala sa pamamagitan ng pahanon ng pagtatanim gaya ng taglamig, tagsibol, o tag-init na trigo.

wheat bread Tinapay na gawa mula sa pinaghalong puti at purong arina ng trigo.

wheat, hard Bunga ng trigo na may mataas na protina, arinang giniling mula sa matigas na trigo at may mataas na potensyal na makabuo ng malagkit na ginagamit para sa mga *yeast bread*.

wheat, soft Arinang may mababang protina; arinang giniling mula sa malambot na trigo na may mababang potensyal na makabuo ng lagkit at ito ay ginagamit para sa mga malalambot na hinuhurnong pagkain gaya ng mga *cake*.

whipping Pamamaraan ng paghahalo kung saan ang pagkain ay binabating mabuti para makapagdagdag ng hangin gamit ang *whisk* o *electric mixer* na may nakakabit na *whip*.

whole wheat Arinang maaaring mula sa kiniskis na balat ng butil o may ilang mga sangkap na ibinabalik pagkatapos ng pakiskis.

workstations Ang iba't ibang lugar na pinaghahandaan sa loob ng kusina, kadalansang nakikilala sa pamamagitan ng mga kagamitang ginagamit para mabuo ang pagkain.

yeast Isang hindi nakikitang *fungus* (genus *Saccharomyces*, lalo na *S. cerevisiae*) na

ginagawa nito ang kanyang pagkain (carbohydrates) na maging *carbon dioxide* at alkohol sa pamamagitan ng prosesong *metabolic* kilala ring *fermentation*; ang *yeast* ay kailangan para sa paggawa ng *beer*, alak, keso at ilang mga tinapay.

yogurt, yoghurt, yoghourt (YOH-gert) Malapot na tart, parang *custard* na maasim-asim na productong gatas kung saan ang inaalagaang *bacteria* (e.g., *Streptococcus thermophilus*, *Thermobacterium bulgaricum* at *T. jogurt*) ay idinaragdag; ito ay kasing dami ng *milkfat* sa gatas kung saan ito gawa.

york ham Isang English na *ham* mula sa *Yorkshire* na mga baboy; ito ay preniserba ng asin, *saltpeter* at pulang asukal sa loob ng tatlong linggo bago pausukan at pagkatapos ay lutuin.

Zucchini (zoo-KEE-nee) Isang katamtamang haba, bilugang kalabasa sa tag-init na may makinis, matingkaad na berdeng balat at baku-bakong ibabaw, isang makremang puting-berdeng laman at may swabeng lasa, kilala ring *courgette* (lalo na sa Europe).

B. House Keeping

A.M. room check Pagtitiyak sa mga silid para sa mga bisita na inaasahang handa na para sa pagtanggap ng bisita. Ang pagtingin ay ginagawa mga 8:00 n.u. Ang mga kwartong hindi malinaw ang katayuan ay tinatawag na na *A.M. discrepancies* at kinakailangang imbestigahan. Ang ilang mga hotel ay ginagawa ang *A.M. room check* sa bawat silid para matiyak ang katayuan ng bawat silid. Minsan ang mga nasa departamento ng *house keeping* ay nagtatalaga ng mga empleyado batay sa isinagawang *A.M. room check*.

actual expenditures Aktwal na pagtatrabaho at panustos para suportahan ang kinikita, bilang kabaligtaran ng nakaplanong halaga ng gastusin (nakaplano) o inaasahang mga gastusin.

adjoining rooms Dalawa o higit pang silid na magkatabi, mayroon o walang pintuang nag-uugnay sa mga ito. Sa ibang salita, ang mga silid ay maaring magkadikit na hindi ikinokonekta.

administration Gawaing pampamamahala. Pag-aasikaso sa mga detalye ng isang pampamunuang pagtitipon.

administrative theory Unang ipinakilala ni Henri Fayol, isa itong pagtatangkang gumamit ng pamamamraang sayantipiko sa organisasyon ng negosyo. Isang maliit na bahagi ng klasikong paaralan.

all-purpose cleaner Sangkap na disenyo para sa napakaraming iba't ibang gawaing paglilinis, depende ang gagawing sa proporsyon ng pagtutunaw.

amortize Napapanahon at dahang-dahang pagbabawas ng halaga o paggastos hanggang sa wala ng gasgastusin sa loob ng inihayag na panahon; halimbawa, ang paunang gastusin ng isang *hotel* o ospital.

analyze problems Pangangalap ng mga katibayan, tiyakin ang mga dahilan, at luminang ng mga mapagpipiliang mga solusyon.

annual linen reorder plan Sistema ng pagbili ng *linen* na nakapagbibigay ng mahabang panahon para sa iba't ibang aytem ng *linen*; hinahayan ang *hotel* o ospital na makipagkasundo ng direkta sa pabrika ng *linen*; hinahayaan ang pabrika na humabi ng *linen* sa panahong mas kapaki-pakinabang para sa pabrika.

antichlor Sangkap na ginagamit sa pag-aalis ng sobrang *chlorine* mula sa tela pagkatapos ng pagpapaputi.

antiseptis Proseso kung saan ang mga kemikal ay ginagamit sa balat para sa *bacteriostatic* and *germicide* na mga layunin.

area responsibility plan Geograpikal na dokumentong nagpapakita ng pisikal na mga lugar ng pasilidad at nagtatalaga ng mga katungkulan para sa paglilinis sa iba't ibang departamento ng *hotel* o oragnisasyon ng ospital; kadalasang nalilinig mula sa dokumento ng paghahati-hati ng gawain.

assignment sheet Nasusulat na mga panuto na nagdedetalye sa kung anu-anong gawain ang kailangang magawa ng isang empleyado habang oras ng kanyang trabaho.

back-of-the-house Panserbisyonang lugar na hindi bukas sa publiko.

back-to-back Mantinding *check-out* at *check-in* sa parehong araw, sa gayon kapag ang silid ay handa na may bagong bisitang papasok.

badge system Paraan ng pagkilala sa mga empleyado sa pamamagitan ng kanilang sagisag na pagkakakilanlan. Ang sagisag ay kadalasang nagpapakita kung saan nagtatrabaho ang empleyado, bilang ng pagkakakilanlan at larawan ng empleyado.

balancing Katungkulang ng *staffing clerk* tuwing umaga kapag sinusubukan niyang itataga ang sinuman na linisin ang mga silid na itinakda sa isang araw.

banquet house attendant Taong naghahanda at naglilinis sa mga silid pulungan.

ed and bath linen Mga aytem gaya ng mga kumot, mga punda, mga labakara, mga twalya, *washcloths*, at *cloth bath mats*.

bedding Lahat ng mga *linen*, gaya ng mga kumot at mga punda, at mga blangket, mga *shams*, *dust ruffles*, mga unan, mga *quilt*, mga *comforter*, mga *coverlet*, mga *mattress pad*, at mga *bedspread*.

beeper Nabibitbit na kagamitan ng komunikasyon na nagsisilbing *pager*. Ang ilang yunit ay naglalabas ng tunog bilang signal; ang iba ay nangangatal. Ang mga bagong modelo ay ipinakikita ang numero ng tumatawag.

best practices Pinakamahusay na mga pamamaraan para tapusin ang isang ibinigay na gawain.

bonnet cleaning Sistema ng paglilinis na gumagamit ng *rotary machine* na may nakakabit na espesyal na *bonnet pads* para magpagpag ng nililinisang *carpet*.

booking Reserbasyong ginagawa para sa isang silid o pagdiriwang.

break down a room Pag-aalis ng mga mesa, mga upuan, mga tanghalan, at iba pang mga bagay mula sa isang pagdiriwang o silid-pulungan matapos ang mga ito.

bridge the beds Paglalagay ng *two twin mattresses* pahalang sa ibabaw ng mga *box springs* para makabuo ng isang *king-size* na kama.

brush up (BUP) Paglilinis ng silid pagkatapos umalis ng bisita (maagang pagsasayos ng mga kama at pagpapalit ng mga kagamitan sa palikuran). Kilala ring *touch-up room*.

budget Kabuuang pondo para sa isang operasyong nagsasaad ng inaasahang pagkakagastusan para sa isang panahon.

buffer Makinang ginagamit para sa pangangalaga sa sahig at dahang-dahang nagpapakintab.

buffing Kilos o paggawa ng pagpapakintab ng sahig sa marahang-bilis (175-350 rpm) ng makina.

building superintendent (misang tinatawag na *chief engineer*) Taong nakatalaga sa pangangalaga ng gusali.

burnisher Makinang ginagamit sa pangangalaga sa sahig at mabilis na nagpapakintab sa sahig.

burnishing Kilos o paggawa ng pagpapakintab ng sahig sa mas mabilis (350+ rpm) makinang ginagamit para makuha ang napakakintab na sahig.

cakes *Tunnel washer* na walang *centrifuge* para tuyuin ang *linen*, kaya ang *linen* ay pinipiga para mailabas ang sobrang tubig. Ang resulta ay isang bagay na bilog na parang *cake*.

call-off Pagliban na hiniling sa maikling panahon, kadalasang mas maikli pa sa dalawang oras bago magsimula ang oras ng trabaho.

canteen Lugar sa palapag ng mga bisita na kinalalagyan ng *ice machine* at iba bang mga *vending machine*.

capital equipment Kagamitang tumatagal ng isang taon o higit pa.

card Proseso ng paghihiwalay o pagtutuwid ng tali.

card entry system Isang sistema para regular na makapasok sa kwarto ng *hotel*. Karamihan sa sistema ay gumagamit ng plastik (kard) na maaaring baguhin ang

lagdang elektroniko upang hindi na kailanganin pa ang susi.

case goods Kagamitan sa kwarto ng *hotel* na gawa sa kahoy at ginagamit na imbakan, tulad *armoire* o mesa.

check-in Ang proseso ng pagpaparehistro sa bisita, paglalaan ng kwarto, at pagbibigay ng susi. *Check-in*, opisyal na tumutukoy sa oras kung kailan pagmamay-ari na ng bisita ang kwarto.

check-out Ang proseso ng pag-alis sa kwarto (pagkuha ng gamit), pagbabalik ng susi, at pagbabayad. Gayundin sa talaan ng *housekeeping* na nagpapahayag na ang kwarto ay opisyal nang nilisan ng bisita; ipinakikita ito ng kowd na C/O.

checkout (C/O) Silid ng bisita kung saan ang bisita ay permanenteng umalis sa *hotel* at ang kwarto ay bakante na ulit para sa susunod na bisita.

chief engineer Taong nakatakda sa departamento ng enhenyero, na kinabibilangan ng tubero, elektrisyan, at iba pang espesyalisadong mga tauhan.

chief steward Tagapangasiwa ng isang departamento na espesyalisado sa paglilinis at pangangalaga sa kusina.

civil disturbance Sa mga hotel o mga ospital, gulo na ang dahilan ay isa o maraming tao ang tumatangging sumunod sa pakiusap, utos, o hinihingi ng mga otoridad.

cleaning solution Panlinis na ginagamit para sa *sanitizing*.

closed dates Petsa kung kailan walang kwartong pinaupahan dahil sa puno na ang *hotel*.

color-fatness Kakayahan sa pagpapanatili ng kulay pagkatapos linisin; nagpapakita na ang tela ay hindi nanghahawa o kumukupas bilang resulta ng paglilinis.

commercial rate Ang halaga na pinagkasunduan ng kumpanya at *hotel* para sa reserbasyon ng isang kwarto. Ang ilang *hotel* ay nagbibigay ng *commercial rate* sa lahat ng *business travelers*, kahit na ang mga kumpanya ay walang kontrata sa *hotel*.

communication symbols Isang magkakasunod na nakasulat na simbolo na ginagamit para ipahayag ang katayuan ng mga kwarto sa hotel; halimbawa, R, C/O, OCC, DND, RFV, OOO, MR, at T.

comp. Libre; walang bayad ang kwarto at/o iba pang serbisyo (mga serbisyo). Ang “**Full Comp**” ay nangangahulugang walang bayad ang kwarto o anumang serbisyo, kasama ang pagkain, telepono, *valet* at iba pa.

compensatory time Bayad na natanggap mula sa patay na oras na binayaran para sa *overtime* na hindi binayaran; mas bihira sa *lodging industry*, trabaho tuwing holidays.

confirmed reservation Pasalita o pasulat na pagkumpirma ng *hotel* na ang reserbasyon ay tinanggap (mas gusto ang pasulat). Ang kadalasang hangganan ng *check-in* ay 6:00 n.g. (local time). Ang mga bisita ay maaaring mag-*check in* ng mas gabi pa kung naabisuhan ang *hotel* at bayad ang kwarto gamit ang *credit card*.

connecting rooms Dalawa o higit pang kwarto na may pribadong magkakonektang pinto at lagusan sa pagitan ng mga ito na hindi na kailangang pumunta pa sa koridor.

consolidated room sales summary Dokumentong inihanda ng *sales at marketing department* ng *hotel* na nagpapakita ng mga kwartong inaasahang mapapaupahang sa susunod na tao.

Ginagamit ng ibang departamento para sa pagkarkula ng mga sahod, kita, at mga gastusin para sa inaasahang mapauupahang kwarto; bahagi ng pangkalahatang *budget*.

consumer (market segment) *Market segment* ng mga bisita ng hotel na di kadalasang nasa *expense account*; halimbawa, bakasyonista na may o walang anak.

contingency approach Teorya ng nagpapakita ng tamang estilo ng pamamahala na maaaring makabawi at ang ugali ng mga nasasakupan. Nahahawig sa modelong *situational leadership*.

continuous functions of management Magkakaugnay na kilos (pag-aanalisa ng mga suliranin, pagdedesisyon, pagkikipagkomunikasyon) na patuloy na ginagawa ng mga tagapamahala.

contract furnishings *Furnishing designed* para sa institusyonal na paggamit na kabaligtaran ng paggamit sa tahanan; ang mga ito ay binibili sa na may kontrata na naglalaman ng mga *specification*, oras ng pagdadala, at iba pa.

controller (also comptroller) Ang tagapamahala sa lahat ng mga *accounting function* ng hotel o ospital. Ang mga gawin ay kinabibilangan ng pangkalahatang paghahanda ng pananalapi, gastusin, at mga pamamaraang internal na pagtutuos at pagsukat sa pagkakagawa kung ihahambing sa naunang pinagtibay na mga plano, mga pamamaraan, at mga pamantayan; pagsusuri at pag-uulat ng mga datos pampinasyal sa ibang miyembro ng tagapamahala ng *hotel*; pakikisangkot sa pagdedesisyon sa paggawa ng mga batas at *executive action*.

corporate transient hotel Ang hotel na kadalasang ginagamit ng mga

nagnenegosyo gamit ang *expense accounts*. Maaring magkaroon ng pansamantalang mga kostumer na makadaragdag sa ilang dati ng mga kostumer.

corrective maintenance Pinagsama-samang paggawa para tugunan ang sira ng kagamitan at pasilidad sa pamamagitan ng pagpapaayos, *trouble shooting*, at iba pa.

cost per occupied room Pagsusuma sa lahat ng gastusin sa lahat ng departamento isang panahon at hinahati sa kabuuang bilang ng kwartong inupahan para sa parehong panahon.

coverlet Sapin sa kama na binabalutan lamang ang ibabaw ng *dust ruffle*. Hindi ito umaabot sa sahig.

covers Bilang ng mga taong nagsisilbi sa pagkain sa isang pagdiriwang o sa isang *restaurant*.

crevice tool Nakakabit na *vacuum* na makipot sa *slit-like* na bunganga.

crinkle sheet Tinatawag ding *third sheet* o *night spread*, ang kakaibang hinabing tela (nahahawig sa *seersucker*) na ginagamit para takpan at protektahan ang blangket.

cross-training Pagsasanay sa isang empleyado sa mga gawain para sa ibang posisyon.

cut loop Tali sa karpeta na iniaayos ang mga bahagi sa matataas na balumbon at mababang balumbon para makabuo ng isang padron ng dekorasyong iba't iba ang taas.

daily routine Mga serye ng administratibo at gawaing may kaugnayan sa mga pangyayari sa trabaho sa pagitan ng 6:30 n.u. at hating gabi na bumubuo sa pang-araw-araw na gawain ng *housekeeping* sa

mga silid-pambisita at mga lugar na pampubliko sa *hotel*.

daily work assignment sheet Pormas na nagpapahayag ng espesyal na trabahong kailangan sa itinakdang araw at nakatalaga sa tiyak na empleyado.

damp mopping Paggamit ng tuyong (hindi basa) *mop* para sa paglilinis ng mantsa o mga natatapon at pangkalahatang paglilinis ng mga maliliit na dumi sa sahig. Ang pamamaraang ito ay hindi nakalaan para mag-alis ng mga mabibigat na kabaong mga dumi o baguhin ang kayarian ng lumang sahig.

day rate Kalahating presyo ng kwarto, para gamitin ng bisita sa isang araw hanggang 5:00 n.h. Minsan tinatawag itong *use rate*.

deep clean Pana-panahong paglilinis nang matindi sa silid-pambisita. Kinapapalooban ng paglilipat ng mabibigat na kagamitan, matinding pag-aalis ng alikabok, pagbabaligtad ng mga kama, pagba-*vacuum* ng mga tela at mga kurtina, at iba pang gawaing paglilinis na hindi normal na ginagawa sa pang-araw-araw na pagseserbisyo sa silid-pambisita. Kasingkahulugan ng *general clean*.

deferring maintenance Pagpapaliban ng mga gawaing pagkukumpuni at pangangalaga

deficiency of knowledge (DK) Dahilang ibinibigay para sa hindi paggawa ng isang gawain. Ang mga empleyado ay hindi nagagampanan ang gawain kahit na nakasalalay dito ang kanilang buhay. Kadalasang dahilan ay walang pagsasanay o kakulangan sa pag-unawa sa kung ano ang itinuro.

deficiency of task execution (DE) Hindi tamang pagtupad sa gawin ng isang empleyado pagkatapos ng pagsasanay.

deficit spending Paggastos sa sobrang kita.

defoamer Kemikal na idinaragdag sa panlinis ng damit na nakababawas sa dami ng bulang nalilikha ng sabon. Ang mga *defoamer* ay kadalasang ginagamit sa pag-alis ng tubig sa kemikal na panlinis ng *carpet* para ang tanke ay di mapuno ng bula.

degreaser Pormulang nagtataglay ng natural na *citric solvent* para panatilihin walang sebo at mabango ang sahig. Ito ay nakalaan para sa mga ibabaw na may matinding sebo.

delegating Paggawa ng responsibilidad para sa pagtatalaga ng mga gawain sa mga nasasakupan, pagpapasa sa kanila ng otoridad upang gumawa.

delineating relationship Nagtatakda ng mga tagapamagitan sa loob ng isang pormal na organisasyon na mapadali ang ugnayan. Gawaing pag-oorganisa.

demonstration method Paraan ng pagsasanay kung saan ipinakikita sa iba kung paano gawin ang isang trabaho.

department Yunit ng organisasyon na nagangahulugan ng pagkilos o paggawa na dapat isakatuparan.

department staffing guide Dokumentong ginamit na batayan sa pagtanggap ng empleyado. Isa-isang tinutukoy dito ang posisyon sa loob ng isang organisasyon at ang dami ng kailangang tao para mapunan ang posisyon.

department meetings Isang paraan ng pakikipag-ugnayan sa lahat ng miyembro ng isang departamento sa iisa o magkakaparehong oras. Ang departamento ng tagapaglinis ay may nakatakdang araw

at oras ng pagpupulong, ito ay nakatalagang isang beses sa isang buwan depende kung kinakilangan.

depreciate Sistema ng pagbabawas ng halaga sa isang bagay o pag-aari mula sa tagal ng paggamit.

detergent Kemikal na parang sabon at ginagamit sa paglilinis ng iba't ibang ibabaw. Ito rin ay maaaring gamitin sa madumi at di purong tubig kung saan ang karaniwang sabon ay hindi gaanong bubula.

developing employees Pagpapaunlad ng ugali, kaalaman at kakayahan ng isang empleyado tungo sa malaking responsibilidad na iaatang sa kanya o nakakaapekto sa pagtaas ng posisyon.

developing policies Paggawa ng mga desisyon na sasaklaw kung saan at papaanong ang mga pamamaraan ay ipatutupad, kadalasang pangmatagalang panahon. Isang gawaing pampagpaplano.

developing strategies Pagpapasya kung paano at kailan kailangang makamit ang isang tiyak na hangarin. Isang gawaing pampagpaplano.

development of subordinates Ang tungkulin ng mga namamahala na siguraduhin ang propesyunal na paglago ng mga empleyadong nasa ilalim ng pamamahala.

dilution control Pangangasiwa sa paghahalo ng *all-purpose cleaner* sa tamang dami ng tubig na makatutulong sa pagsasagawa ng iba't ibang uri ng paglilinis.

dilution ratio Paghahambing ng dami ng tubig na ilalagay, o dapat idagdag sa sangkap sa paglilinis na nakalaan para sa isang tiyak na gawaing paglilinis. Halimbawa, 20:1 *dilution ratio* ay nangangahulugang 20 bahagi ng tubig sa 1

bahagi ng sangkap sa paglilinis para maisakatuparan ang isang tiyak na gawain.

directing Pagsasagawa ng tiyak na mga gawain na humahantong sa makabuluhang gawain para sa minimithing mga layunin. Ang sunud-sunod na tungkulin ng tagapamahala.

disaster plan Planong nagbabalangkas kung saan-saan pupunta sa *hotel* at kung ano ang dapat gawin kapag may isang kalamidad gaya ng bagyo o sakuna, gaya ng pambubomba.

discrepancy Ang sitwasyong nagaganap kapag ang nakareport na estado ng isang silid-pambisita ng *front desk* ay iba sa aktwal na estadong inireport ng departamento ng *housekeeping* sa umaga o gabing pagbisita sa silid. Halimbawa, naniniwala ang *front desk* na ang silid ay okupado at ang *housekeeping* ay nagsasabing ang silid ay bakante. Ang pagkakaiba ay kinakailangang maayos ng *front desk* o ang silid ay kailangang tingnang muli ng *housekeeping*.

disinfectants Sangkap o pamamaraang ginagamit para patayin ang *pathogenic microorganisms*.

division of work documents Report na inihanda ng pinuno ng *housekeeper* bilang resulta ng pagbisita at pagsusuri ng bagong pasilidad bago buksan. Ang report ay nagpapakita ng mga lugar na nangangailangan ng paglilinis at naglalaman ng mga rekomendasyon kung sino ang dapat gumawa ng paglilinis ng bawat lugar. Pormas na batayan para sa paglinang at pagpapahayag ng mga tungkuling nakaatang.

do not disturb (DND) Pasalita o pasulat na pahayag ng bisita na huwag siyang gambalahin. Tumutukoy sa bisita at hindi sa silid nito. Ang bisita ay kadalasang

nakikiusap sa pamamagitan ng pagsasabit ng maliit na palataandaan, na nagpapahayag ng, “Do not disturb,” sa gilid ng pasilyo ng pinto ng silid-pambisita.

documented Nakatalang pagdirieang, pangyayari, o resulta ng inspeksyon.

double locked (DL) Ang okupadong silid kung saan ang dulong kandado ay pinapalitan para ipagbawal ang pagpasok dito mula sa pasilyo.

double occupancy Ang silid-pambisitang inuukupahan ng dalawang bisita.

double rooming Ang *front desk* ay hindi sinasadyang ilagay sa isang silid ang magkaibang bisita o magkasamang bisita sa parehong silid; kadalasang bunga ng hindi naayos na pagkakaiba ng report.

dropping a room Katawagang ginagamit kapag kulang ng isang silid na sinerbisuhan ang *room attendant* para sa *quota*.

dry foam extractor Makinang gumagamit ng tuyong bulang panlinis at kaunting basa.

dry powder cleaning system Dalawang bahagi ng sistema ng paglilinis kung saan ang tuyong pulbos o mga kristal ay inilalagay at ibinebenda sa dumi, at pagkatapos ang pulbos at mga kristal ay ginagamitan ng *vacuum*.

drying capacity Pinakamataas na timbang ng *linen* na maaaring ilagay sa nabibiling *automatic dryer*; halimbawa, 50-libra, 100-libra, 200- libra, 300- librang na mga *dryers*. Ginagamit sa pagsukat sa mga labahan.

due out (D/O) Ang silid na nagpapakita na ang mga bisita ay lalabas na sa araw na iyon sa tamang panahon ng paglabas.

dwell time Pahanon na ang *disinfectant* ay kailangang manatili sa ibabaw para maging epektibo.

eighteen-room workload Sukat ng lilinisang silid na nakatalaga araw-araw sa mga *housekeeper* ng mga modelong *hotel*. Pangkaraniwang *workload* na itinatalaga sa napakagaling na mga *housekeeper* sa *corporate transient hotel*.

emergencies Hindi inaasahang pagkakataon o nagbubunga ng kalagayang nangangailangan ng mabilis na pagkilos; maaaring madalas na naagapan pero bihirang nakikini-kinita.

emergency action plan Plano na nagbabalangkas ng eksaktong gagawin, saan pupunta, at kanino ipaaalam kung may kagipitang mangyayari.

emergency response plan Mas detalyado kaysa sa *Emergency Action Plan*, nakasulat dito kung ano ang maaaring gawin ng empleyado para mapigilan ang kagipitang nangyayari, gaya ng kung paano gamitin ang *fire extinguisher* kung may maliit na sunog.

employee requisition Dokumentong ginawa ng isang departamento at ibinibigay sa *personnel office* na nakikiusap na ang mga pamamaraan ng pagtanggap sa empleyado ay kailangan ng simula para mapunuan ang kakulangan o bagong posisyon sa trabaho.

executive housekeeper Taong nakatalaga sa pamamahala at pangangasiwa sa departamento ng *housekeeping* o operasyon sa hotel. Kasingkahulugan ng mga titulong *director of services*, *director of internal services*, at *director of environmental services* (sa mga ospital).

finishing floors Kompletong proseso ng paglilinis ng sahig sa pamamagitan ng

paglalagay ng *floor wax* o *floor shine* pero kapag ito ay natuklap lamang at kung may *floor sealer*.

flatwork Katawagan ginagamit sa *laundry* para sa mga blangket, mga punda, at mga telang pangmesa.

floor polishing Pagsisikap na panatilihin ang kintab at dulas ng sahig na nilagyan ng *floor wax*. Ang pagpapakintab ay kadalasang ginagawa sa pamamagitan ng paggamit ng *floor polisher* (makina) o kung wala nito, bunot o iba pang mga manwal na pampakintab.

fresh look Pagsusuring ginagawa ng mga taong hindi palagiang nauugnay sa lugar; pinapayagan para sa pagmamatiyag at pagrereport ng mga kakulangan na hindi nakikita ng sinumang regular na nauugnay sa lugar.

front desk Lugar kung saan ang mga bisita ay nagtse-*check in*, kung saan itinatago ang mga susi, kung saan ipinamamahagi ang mga sulat; tumutukoy rin sa *front desk* na empleyado na nagbabahagi ng impormasyon sa *housekeeping* at iba pang mga departamento.

front office Lugar kung saan itinatago ang impormasyong may kinalaman sa mga bisita, gaya ng pagrereserba at mga pilyego.

front office manager Taong namamahala ng operasyon ng *front office* ng *hotel*. Isa sa maraming pangunahing katuwang ng nakatirang tagapamahala sa *hotel*, na sa parehong pagkakataon ay siya ring *executive housekeeper*. Taong nakatalaga sa *front desk*, *bell services*, trasportasyon at iba pang mga kaugnay na gawain sa *hotel*.

function room sheet Pormas kung saan inilalagay ang mga espesyal na panuto para sa paghahanda, pag-aayos, o muling

pagsasaayos ng silid-pambisita para sa isang espesyal na pagdiriwang.

general clean Nagpapahayag nang matinding paglilinis sa mga silid-pambisita at mga palikuran. Kilala ring *deep clean*.

group market Market segment ng *hotel* na kadalasang nagtatakda ng pag-ookupa ng 10 o higit pang silid sa gabi ng isang pangkat.

guest charge Bayaring inilalagay sa pilyedo ng bisita.

guest essentials Mga kagamitang kailangan sa mga silid-pambisita pero hindi kadalasang inaasahang nauubos o tatanggalin sa pag-alis. Kinabibilangan ng mga halimbawang baso, *ice buckets*, at *clothes hanger*.

guest expendables Mga kagamitan ng mga bisita na kadalasang inaashang mauubos o kukunin kapag umalis na sa *hotel*. Kinabibilangan ng *toilet tissue*, at sabon

guest receipt log book *Log book* kung saan lumalagda ang mga bisita para humiram ng mga bagay.

guest request Anumang espesyal na hiling na hindi kadalasang kasama sa regular na serbisyon ng silid-pambisita, gaya ng higit pang tuwalya, *hair dryer*, *razor*, *roll-away bed*, o kuna.

guest supplies Kagamitang tiyak na kakailanganin dahil ang bisita ay magtatagal sa hotel.

guestroom Mga silid na nilagyan ng numero para okupahan ng isa o higit pang regular o pansamantalang mga bisita; ito ay kadalasang inuupahan pero maari ding walang bayad para sa espesyal na mga bisita, ito ay nakalagay sa pangunahing

maliliit na bahagi ng hotel kilalang bahagi ng silid-pambisita ng *hotel*.

guestroom portion of the hotel Mga tiyak na lugar sa hotel kung saan nakalagay ang mga silid-pambisita; kinabibilangan din ng pasilyo, *elevators*, hagdanan, lugar bilihan, at iba pang lugar para sa serbisyo. Hindi kabilang ang lugar publiko, mga *restaurant*, lugar pahingahan, lugar libangan, o pangunahing lugar panserbisyo.

guestroom types Pagkakaiba ng mga silid-pambisita batay sa uri ng lugar tulugan o kagamitan, kadalasang nakikilala sa pamamagitan ng mga tiyak na simbolo tulad ng: T, silid na may isang *twin* na kama; TT, silid na may dalawang *twin* na kama; D, silid na may isang dobleng kama; DD, silid na may dalawang dobleng kama; ST, *studio*, silid na may *day bed* o nagagawang sofa; Q, silid na may isang *queen bed*; K, silid na may isang *king bed*; P, silid na may *parlor sitting* na kadalasang may nakatagong mga kagamitan sa pagtulog, maaring ayusin para sa isang maliit na pulong o pagtanggap; S, *suite*, dalawa o higit pang silid na may panloob na lagusan at ibinebenta bilang isang yunit; CON, silid na magkatabi at may panloob na lagusan; BS, *bilevel suite*, kwarto sa magkaibang palapag na may panloob na hagdanan sa bawat palapag; ES, *executive suite*, isang mataas na kalidad na silid, kadalasang may dalawa o higit pang silid pero isa lang ang may daanan papuntang pasilyo ng *hotel*.

hospitality suite Silid-pambisita na pansamantalang inayos para makapagsagawa ng maliit na handaan; maaaring mangailangan ng paggalaw sa ilang mga kagamitan; mas tamang iayos sa *suite* o *parlor*.

hot water extraction Sistemang paglilinis na nagbubuga ng mainit na tubig sa pamamagitan ng *nozzle* na may mataas na presyur na nagtataboy ng mga dumi sa ibabaw, ang *vacuum* ay nililinis at inalis

ang dumi sa tuyong lababo sa pamamagitan ng *discharge* na *hose*.

house breakout plan Dokumentong tumitiyak sa paghahati sa bahagi ng silid-pambisita ng hotel sa makabuluhang yunit ng trabaho para sa paglilinis at pagseserbisyo. Ang plano ay kadalasang larawan ng *floor plan* ng silid, tamang-tamang hinati sa *room sections* at *house divisions* para mapagliwanag ng tungkulin ng tagapangasiwa.

house division Pangkat ng apat hanggang anim na bahagi ng silid na nag-uugnay at/o tiyak na pasilyo, *elevator*, hagdanan at lugar serbisyo at imbakan; maaaring magtalaga ng kulay o sulat na marka at ipasailalim sa pamamahala ng isang matagal ng *housekeeper* (tagapangasiwa).

housekeeper's report Report na araw-araw na ginagawa sa *front desk* sa pamamagitan ng departamento ng *housekeeping* at nilalagdaan ng tagapamahala, nagpapakita ng tamang katayuan ng lahat ng silid-pambisita sa *hotel* bilang ng bisita ng mga 3:00 n.h. bawat araw. Kalipunan ng mga resultang nakukuha mula sa n.h. na pagbisita sa mga silid na isinasagawa sa buong bahagi ng silid-pambisita ng *hotel*. Tinitiyak kung aling mga kwarto ang handa na para okupahan, inuukupahan ng bisita o naglalaman ng dala-dalahan, at/o pinapalitan (inaayos para sa bagong dating na bisita).

housekeeping central Kasingkahulugan ng pangunahing silid ng *linen*. Sentrong pisikal na lugar ng gawaing pang-administratibo at operasyon para sa departamento ng *housekeeping*.

Kadalasang kinapapalooban o katabi ng opisina ng tagapamahala ng *housekeeping* at pangunahing mga katuwang. Sa ilalim ng pamamahala ng tagapangasiwa ng silid ng *linen* at/o panggabing tagapangasiwa ng *housekeeping*. Sentrong lugar ng pamamahala para sa lahat ng

komunikasyong nagmumula at natatanggap ng departamento ng *housekeeping*. Lugar kung saan nagbibigay ng ilang pili at espesyal na bagay na kagamitan.

housekeeping day Panahon loob ng 24-oras kapag ang departamento ng *housekeeping* ay bukas at nagseserbisyo; kadalasan mula 6:30 n.u. hanggang hatinggabi

housekeeping manager Tagapamahala na pangunahing katuwang ng tagapangasiwa ng *housekeeping*; taong direktang may tungkuling linisin ang silid-pambisita. Maaari ding ang taong namamahala sa departamento ng *housekeeping* sa isang maliit na *hotel*.

housekeeping standing rotational scheduling form Pormas na ginagawa para ipakita ang sistema ng standing rotational scheduling, bumabanggit ng mga regular na day off para sa pangkat ng *housekeeping* at iba pang tao sa loob ng departamento.

housekeeping team Pangkat ng empleyado ng *housekeeping* na binubuo ng isang *senior housekeeper* (tagapangasiwa), maraming pangkat ng *housekeeper* o GRAs, at isang pangkat ng *housekeeping aide*, na nagtatrabaho ng sama-sama bilang regular na pangkat o hinirang na maglibot sa itinakdang *house division*. Ang pangkat ay kadalasang nakikilala sa pamamagitan ng kulay o bilang na katulad ng *house division* kung saan nakatakda magtrabaho ang mga empleyado.

individual development (ID) program Programang pagpapa-unlad para sa tagapamahalang hinihahanda para sa mas mabigat na mga tungkulin at/o promosyon ng *Marriott Hotel Corporation*.

inspector Taong walang ginawa kung hindi bisitahin ang mga silid-pambisita sa hotel at

ospital para siguraduhin ang itinakdang kalinisan ay napananatili.

inventory record or inventory report Ang listahan ng bawat ibinibigay na aytem, nagpapakita ng kasalukuyang dami ng nakaimbak na aytem at kadalasang nagpapakita ng halaga.

key control program Plano o pamamahala para maiwasan ang pagkawala ng mga susing ginagamit ng mga empleyado sa pang-araw-araw na paggawa ng kanilang mga tungkulin.

key controls Pamamaraan upang makaiwas sa pagkawala ng susi para masubaybayan kung sino ang binigyan ng susi sa simula ng oras ng trabaho at kung lahat ng susi ay naibalik sa katapusan ng oras ng trabaho.

key pouch Balat na lalagyanan para sa pagtatago ng mga susi. Maliit na supot na kadalasang nagtataglay ng markang mapagkakakilanlan o bilang para mapabilis ang pagtukoy sa tiyak na lugar ng pasilidad at mapadali ang pag-iingat at pag-iimbentaryo ng susi.

laundry consultant Dalubhasa sa pagpapa-unlad ng operasyon at mga pasilidad ng *laundry*.

linen room supervisor Taong tagapamahala sa sentral o pangunahing silid ng linen, silid ng operasyon at pakikipag-ugnayan ng linen sa departamento ng *housekeeping*, *front desk*, *engineering*, at mga bisita; katuwang ng pinuno ng *housekeeping*.

linen valuation Katumbas na salapi ng imbentaryo ng *linen*, kasama pareho ang bago at ginagamit na mga *linen*. Ang karkulasyon ay nalalaman sa pamamagitan ng pagmu-*multiply* ng tiyak na bilang ng *linen* sa bawat aytem ng linen sa huling

presyo ng pagbili ng aytem. Ang halaga ng pag-aaring *linen* na naimbentaryo bilang bahagi ng kabuuang imbentaryo.

maintenance checklists Dokumentong ginagamit bilang gabay sa pagsasagawa ng *maintenance inspection*.

make up Pagpapalit ng linen ng mga kama at paglilinis ng palikuran habang ang bisita ay nakarehistro.

model room Isang halimbawang silid na naglalaman ng mga kasangkapan, kayarian, at kagamitan na ikakabit sa bago o binagong silid-pambisita.

night housekeeping supervisor Tagapamahala ng nakatalaga ng panggabing operasyon ng *housekeeping*; isang katuwang ng *executive housekeeper*.

night supervisor's report of evening activities Report na ipinagpapatuloy ng panggabing nakatalagang tagapamahala ng ikalawang paghahalin-hinan ng mga empleyado, nagpapakita ng dami at uri ng gawaing naisakatuparan ng mga panggabing empleyado. Kasama ang tala ng check outs at mga paglilinis na inihanda, muling pagsusuring ginawa at ang mga bunga nito, at buod ng espesyal na mga hiling ng mga bisita.

nonrecycled inventory Mga kagamitan sa paglilinis o kagamitan ng mga bisita na nagamit na (naubos na).

no-show guest Ang bisitang tiniyak ang reserbasyon na hindi dumating o tumawag para ipawalang-bisa ang reserbasyon.

occupancy Ang bilang ng mga silid na aktwal na ginagamit.

occupancy forecast Madaliang pag-iistima ng inaasahang ookupa ng mga silid sa loob ng isang panahon, gaya ng isang araw, isang linggo o iba pang *accounting period* na kadalasang hindi hihigit sa 90 araw.

occupancy type Paaran kung paano ookupahan ang silid ng nakarehistrong bisita o pangkat ng mga bisita; *single occupancy* ay isang tao lamang sa isang silid; *double occupancy* ay dalawang tao sa isang silid; *multiple occupancy* ay higit sa dalawang tao sa isang silid.

operating supplies Mga kagamitan sa paglilinis at kagamitan ng mga bisita na nauubos sa loob ng isang taon.

operational budget for the housekeeping department Kabuuang operasyunal na budget para sa *housekeeping* ng isang hotel o ospital. Sa mga *hotel*, ang bahagi ng operasyunal na *budget* na iniuugnay sa kinikita ng silid-pambisita, sahod at kinita, gastusin ng mga empleyado, at napipigil na gastusing kaugnay ng pagseserbisyo sa mga silid-pambisita at pampublikong lugar sa hotel.

out of order (OOO) Katayuan ng silid na hindi maaaring upahan dahil ito ay inaayos o binabago.

oversold (also overbooked) Pagtanggap ng reserbasyon kahit na hindi kayang magbigay ng silid ng *hotel*.

pick-up Para isaayos ang silid, kadalasan pagkatapos magamit ang silid at umalis na ang bisita. Kakaunting oras ang nakalaan para sa *pick-up* na kabaligtaran ng *brush-up* na nangangailangan ng pagpapalit ng *linen* at paglilinis ng palikuran.

pre-registered Lahat ng rehistrasyon ay ginawa bago ang pagdating ng mga bisita; ang bisita ay simpleng inaabutan na lamang ng susi nang hindi naatraso.

profile of business Palagay sa lahat inaasahang kikitain sa isang tiyak na panahon na kinabibilangan ng palagay sa maaaring maokupahan gayundin palagay para sa pulong at gawaing pangnegosyo.

property inspection program Pormal na programa para sa pagbisita sa kakanyahan ng buong hotel o ospital.

recycled inventory Mga ipinamamahaging mga aytem na maaaring gamiting muli, gaya ng mga uniporme, linen, kagamitan at makinarya.

repair and physical maintenance Pagtatama sa depektibong kaanyuan ng pasilidad; nagaganap sa ilalim ng pamamahala ng pinuno ng departamento ng pagkukumpuni at pangangala (chief engineer).

resident manager Taong tagapamahala sa operasyon ng *hotel* para lamang sa pagkain at inumin; pangunahing katuwang ng tagapamahala ng hotel. Isang miyembro ng tagapagpaganap na komite; Kadalasang pangunahing tagapangasiwa para sa *front office manager* at *executive housekeeper*.

roll in Paglalagay ng nairorolyong kama sa silid-pambisita.

roll out Paglalabas ng nairorolyong kama sa silid-pambisita.

room amenities Tumutukoy sa mga aytem at kagamitang nakalagay sa mga silid-pambisita bilang bahagi ng kasunduang binayaran. Ang mga amenity ay nauuri sa 1) *standard amenities* na sapilitan para sa lahat ng mga karaniwang mga silid na pinaupahan sa karaniwang halaga at 2) *luxury amenities* na nakakabit lamang sa mga silid na *de luxe* at mga *suite* na pinaupahan sa mas mataas na halaga.

rooming list Ang talaan ng mga pangalang ipinasa nang maaga ng mamimili para okupahin ang nauna nang reserbasyon ng lugar.

runner Ang taong “tumatakbo” para omorder mula sa empleyado sa opisina ng

housekeeping patungo sa palapag ng mga bisita; gayundin, ang taong kumukuha ng malilinis na mga linen mula sa mga silid ng linen sa naglilingkod sa mga palapag ng bisita at nagbabalik ng maruruming linen sa *laundry*.

section housekeeper Taong kalimitang itinalaga para maglinis ng mga silid-pambisita ng hotel. Kasingkahulugan ng *maid*, *chambermaid*, *room attendant*.

self-supervision Ang katayuan kung saang nagbibigay ng karapatan sa mga tagapaglingkod para tingnan ang mga silid-pambisita (o mga lugar pampubliko) na nalinisan at naibigay na sa *front desk*.

senior housekeeper Oras-oras na tagapamahala na nakatalaga sa *house division* at *division personnel*; pinamamahalaan ang maraming bagai ng *housekeeper* at bahagi ng katuwang na *housekeeping*; gumagawa ng mga tungkulin ng pampangangasiwa at sinisiguradong na naisasagawa ayon sa pamantayan itinakda ng bawat division worker; iniinspeksyon ang mga pagkakalinis ng mga silid-pambisita kung kinakailangan.

senior housekeeper’s daily work report form Isang dokumentong nagpapakita ng bawat silid sa loob ng house division na hinati sa bawat bahagi. Pinapagayang ang senior housekeeper na ipagpatuloy ang gawain ng section housekeepers sa buong araw sa loob ng itinalagang division.

senior housekeeping aide Nagtatrabahong katuwang na tagapangasiwa ng *executive housekeeper*; tagapangasiwa sa paglilinis ng lahat ng pampublikong lugar, proyekto, pag-iimbentayo sa silid-imbakan, at bahagi ng pagsasanay at mga katuwang ng *utility housekeeping*.

service a guest room Katawagang madalas ginagamit na nangangahulugang “linis ang silid-pambisita.”

software items Kasangkapan sa silid ng hotel o ospital na kadalasang isinasalang-alang bilang bahagi ng mga ari-ariang bumababa ang halaga, gaya ng mga kutson, mga kurtia, mga tela, mga punda, at iba pang mga aytem na malalambot; hindi kasama ang kama at mga linen sa palikuran.

staff turnover Pagbabago sa pwesto ng mga tauhan batay porsyento ng aalis o pagpapaaalis sa mga empleyado. Sa Europe, “turnover,” ginagamit lamang sa pagtukoy sa mga kinita.

standard operating procedure (SOP) Isang pormal na dokumento ng isang kompanya na tumitiyak ng partikular na pamamaraan ng pagpapatakbo o tiyak na pamamaraan para sa pagsasagawa ng isang gawain.

standards of cleanliness Papapahayag ng kondisyong lumalabas kapag ang trabaho ay nagawang kasiya-siya. Ginagamit minsan bilang batayan sa paggawa ng pormas para sa inspeksyon.

stewards Sa mga kusina, sila ang mga tagapaghugas na kadalasang nangangasiwa sa pagtatabi at paglilipat ng mga plato, babasaging kagamitan, kagamitan sa mesa, ang mga banquet steward ang nag-aayos at nagsasara sa banquet at mga silid-pulungan.

stewards’ department Departamento ng pagkain at inumin sa operasyon ng hotel na naglilinis at nangangalaga sa mga kusina, kasama ang iba pang gawain.

swab Isang di nakakagaspas na pangkusko na may mahabang hawakan.

table of personnel requirements Kagamitan sa pamamahala na nagpapakita ng bilang ng mga silid na nangangailangan ng serbisyo at bilang ng empleyado ng hotel na kakailanganin sa bawat porsyento ng nakatira.

taking the count or taking the AM/PM report Pagsasagawa ng pisikal na pagsisiyasat sa mga bisita sa attendants’ section para alamin ang mga pagbabagong nagaganap sa katayuan ng bawat silid. Ito ay kadalasang ginagawa dalawang beses isang araw.

team cleaning Isang lapit sa paglilinis kung saan ang trabaho ay ginagawa ng pangkat sa halip na isang indibidwal.

team scheduling Sistema ng pagtatakda kung saan ang pangkat ng mga empleyado ay binubo sa isang permanenteng pangkat ay nakatakdang magtrabaho bilang isang yunit.

team staffing Sistema ng pagpili ng mga empleyadong tatanggapin at isasama sa makikilala mga pangkat para sa layuning ng pagsasagawa ng mga yunit ng gawain na isinama sa lohikal na ugnayan.

trouble report Ang nakasulat na report na nagpapakita na kailangan ang pagkukumpuni.

turnover Ang bilang ng mga empleyadong naalis sa isang organisasyon sa loob ng isang panahon, ipinakikita bilang porsyento. Kinukwenta sa pamamagitan ng pagkuha sa kabuuang bilang ng naalis na empleyado na nagaganap sa isa taong at hinahati sa kabuuang bilang ng kabuuang posisyon sa organisasyon (ang kabuuang bilang ng posisyon sa organisasyon sa simula ng taon idadag ang kabuuang bilang ng posisyon sa katapusan ng taon hatiin sa dalawa). Ang proporsyong ito ay ipinakikita bilang

porsyento. Ang mataas na turnover ay magastos para sa isang organisasyon.

very important person (VIP) Minsa kilala bilang Most Important Person o Special Attention List (SPLAT), ang simbolong ito ay nangangahulugang ang partikular na bisita ay kinakailangang tumanggap ng espesyal na atensyo at sa napakagaling na serbisyong hangga't maaari.

walk in Ang bisitang humihiling ng silid nang hindi nagpareserba.

walking a guest Minsa ay tinatawag na farming out, ito ay nangangahulugang pagpapadala ng mga bisitang may reserbasyon na hindi na matatanggap dahil sa ang mga silid sa hotel ay okupado na sa kahalintulad na mga hotel na may bakante pa. Ang hotel na nagpadala ng bisita ang nag-aayos para sa sasakyan mula sa hotel at papunta sa ibang hotel, gumagawa ng pagpapareserba, at nagbabayad ng halaga ng sasakyan at silid.

wash formula *Quantitative determinants* ng kung gaano katagal lalabhan ang isang tiyak na uri ng piraso ng linen, babanlawan, at aalisi; kikabibilangan ng temperatura ng paglalaba at solusyon para sa pagbabanlaw at dami ng sabon, pampaputi, at pampalambot na gagamitin sa panahon ng iba't ibang *wash cycles*.

washer/extractor Panlaba na may kasamang pampiga.

wet mopping Pagpupunas ng sahig gamit ang basang-basang (pero hindi tumtutulo) basahan.

wet scrubbing Pagbubunot sa sahig pagkatapos ng paglalagay ng pampakintab ng sahig.

zone inspection program Laang-gugol na nakabatay sa inaasahang mga gastusin ng inaasahang antas ng negosyo para sa susunod na panahon.

C. Kagamitan sa Pagluluto

apple corer Isang hugis tubo na ginagamit pang-alis ng ubod ng mansanas.

asparagus steamer Ang lipong binubuo ng dalawang matataas na kaldero; ang panloob na kaldero ay may ginagampanan ang ilalim at hinahawakan ang asparagus ng patayo, ang lipon ay bahagyang nilalagyan ng tubig para ang mga tangkay ay mapakuluan habang ang mga dulo ay mausukan.

aspic cutters Maliit na metal na panghiwa ng iba't ibang hugis (kahalintulad ng cookie cutters); ginagamit sa paghiwa ng aspic, mga truffle, lutung-lutung nilagang puti ng itlog; balat ng kamatis at iba pang ginagamit na disenyo ng pagpapalamuti.

aspic mold Isang 1 1/2 – pulaga (3.8-cm) malalim, habilog, flair-sided, stainless na panghulma na may kakayahang 4 ft. oz. (113.4g); ito ay ginagamit sa isahang paghahain ng pagkain gaya ng mga egg in aspic, kilala rin bilang oval dariole.

baguette pan Isang metal na kawaling paghurno na binubuo ng dalawa o higit pang mahabang hinating hugis bumbong na pinadugtong sa tagiliran; ang metal ay maaaring butasin para hayaang makapasok nang masa maayos ang hangin; ito ay ginagamit para sa proofind at mga baking yeast bread; kilala rin bilang French bread pan.

bain marie pan or bain marie insert Mataas na hugis bumbong na stainless na lalagyan ginagamit para sa pag-iimbak at pagpapanatili ng pagkaing may sabaw na tubig.

bake cup Isang papel na may pileges ng foil cup na ginagamit para lagyan ng linya ang muffin o cupcake pan; ang cup ay pinananatili ang mantikilya, na nagpapadali ng pag-alis ng mga produktong hinurno.

baker's knife Isang kutsilyong may nipis na 12 pulgadng talim, isang bilog, pulpol na dulo at puro, halos magkakadikit na mga ngipin; ito ay kinagamit sa paghiwa sa maseselang cake at malulutong na hurno.

baker's rack Isang nabibitbit na lalagyanang metal na idinesenyo para hawakan ang maraming piraso ng kawali o mga hotel pan; ito ay ginagamit sa pag-aalis ng mga kawali nang mabilisan mula sa isang lugar gawaan patungo sa isa pang lugar; kilala rin bilang *speed rack*.

baking sheet Isang matigas, plat na pirasong metal, kadalasang aluminum, na may mabababa, deretsong mga gilid, kung saan ang mga aytem ay inilalagay para hurnuhin.

baking stone Isang mabigat na bilog o parisukat na ceramic o babasaging platong ginagamit sa halip na baking sheet para sa *pizza* at mga tinapay; kilala rin bilang *pizza stone*.

baking tile Isang makapal, hindi makintab na quarry tile, kadalasang 8-12 pulgada kwadrado; ginagamit tulad ng *baking stone*.

baking tray Halu-halong iba't ibang aluminum o stainless na mga tray, pangunahing ginagamit para sa paghuhurno ng mga ayte, gaya ng cake, baked potatoes at iba pa.

balance scale Isang timbangang may dalawang lalagyanan; ang isa ay nilalagyan ng aytem na titimbangin at ang pabigat ay inilalagay naman sa kabilang lalagyanan hanggang ang dalawang lalagyanan ay maging makasimbigat.

ball cutter, melon ball scoop, or parisienne knife cutter Isang matalim ang gilid na panandok o hugis tasa, kalahating bilog na ginagamit para sa paghiwa ng parang bola sa mga prutas at mga gulay.

balloon whisk Isang malaking pamalis na ginagamit para sa pagbabati ng puti ng itlog; ang mga likaw ng kawad ay nakalilikha ng halos pabilog na kayarian.

bar knife Ang kasangkapang ito ay ginagamit para sa paghihwa ng mga citrus na prutas, gaya ng mga limon, mga dayap, mga dalandan at iba pa at may kasamang *cap lifter*.

barding fat Isang manipis na piraso ng taba ng likod na ginagamit na pambalot sa mga karneng lilitsonin o braised para panatilihing basa ang karne at maiwasang ang ilang bahagi (gaya ng dibdib ng poltri) na masobrahan sa pagkakaluto.

barquette mold Isang hugis pangkat hulmahan ng tartlet na may patag o *fluted* ang mga gilid.

barrel 1. Isang bilugang kahoy na lalagyanan na may medyo nakaumbok na mga gilid na gawa sa mga pinagbuklod na malilit na piraso ng kahoy na may plat na magkaagapay na dulo; ang standard barrel ay nahahawakan ang 31.5 U.S. gallons o 105 dry quarts. 2. Ang kahoy, babasagin o stainless na lalagyanan kung saan iniimbak o pinagugulang at minsan ipinadadala ang alak, beer o inuming nakalalasing.

blanching pot Isang pinagsamang dalawang kaldero: isang mas maliit na kaldero na may *perforated* na gilid at ilalim at ang malaking kaldero ang pinaglalagayan ng nilulutong likido; ang pagkain ay inilalagay sa mas maliit na kaldero, na nagkalubog sa mas malaking kaldero; kapag ang pagakin ay luto na, ang nasa

loob na bahagi ay inaalís at ang likido ay itinatapon.

blender Isa de kuryenteng kagamitan sa kusina na binubuo ng babasagin, stainless, o plastic na lalagyanan na may mabilis na umiikot na talim na derektang nakakabit o kasama ng electric motor sa baba; ginagamit para panghalo, pandurog, pangkudkod, panghiwa, pamulpos, emulsifying, at pasasalikido ng laman ng lalagyanan na maaring tuyo o basa.

blending fork Isang malaking tinidor na may matutulis na talim sa likod ng mga ngipin; ginagamit para pagsamahin ang taba at harina.

boning knife Isang manipis, matulis na talim mga 6 na pulgada ang haba ginagamit para sa pag-aalis ng buto sa hilaw na karne o poltri.

border mold Isang hugis doughnut na hulmahan na may malaking hugkang na panloob; ito ay ginagamit na panghulma sa pagkain na gagamitin bilang hangganan sa palibot ng ikalawang pagkain na pupunuing mabuti ang hugkang na panloob.

bowl 1. Isang bilog na lalagyanan na ginagamit para sa paghahanda at paghahain ng mga pagkain, lalo na sa mga likido o malalikido ang kayarian. 2. Ang malukong (mula sa harap) na bahagi ng kutsara na nakakabit sa hawakan. 3. Ang bahagi ng baso o kopa na nakapatong sa tangkay o pagkain at hinahawakan ang likido.

bowl scraper Isang kasing hugis ng palad. Parang kunyas na kagamitang plastik na may nakalikong gilid para makatulong ito sa paglikha ng malalim na ibabaw; ito ay ginagamit para sa pag-aalis at paglilipat ng huling butil ng pagkain mula sa mangkok o sangkalan patungo sa mangkok, *board*, *pastry bag* o iba pang sisidlan; kilala rin bilang *scraper*.

box grater Apat na plat na mga pagkudkod, kadalasang may iba't ibang antas ng kagaspangan, pinagsasama para makabuo ng kahon, kadalasang may hawakan sa taas.

bread and butter plate Isang 6 na pulgadang plato na ginagamit para sa tinapay, mga panghimagas at hinulmang mga salad.

bread knife Isang mahaba, katamtamang tigas na kutsilyo na may alun-along gilid katulad *serrated* na gilid; ginagamit sa paghiwa ng mga hinurnong produkto; ang haba ng talim ay naiiba-iba mula 8 hanggang 10 pulgada at may pulpo na dulo.

bread machine Isang electrical, computer-driven na makinarya na naghahalo, magmasa, nagpapatibay at naghuhurno ng mga tinapay; ang talim na nasa pundasyon ng lalagyanan ang naghahalo at nagmamasa sa harina at ang umiinit na бага ang humuhurno sa tinapay.

bread pan Isang habilog o parisukat na lalagyanang ginagamit para hawakan ang hilaw na tinapay sa paghuhurno.

brioche pan Isang bilog, fluted na metal na baking pan na may masisiklab na gilid, mabibili sa iba't ibang sukat; ginagamit para sa paghuhurno ng kinagawiang hugis ng *broiche* at para sa paghuhulma ng mga *custard* at mga *Bavarian*.

broiler Kasangkapan sa pagluluto kung saan ang pinagmumulan ng init (gas o kuryente) ay makikita sa taas ng salansanang ginagamit para hawakan ang pagkain; ito ay kadalasang nakasara at maaaring isama sa *oven*.

broiler pan Isang kayariang binubuo ng 1.5 pulgadang lalim ng drip pan na may hanay ng tray sa loob; ang kanal ng hanay ng mga

tray ay nagsisilbing patuluan ng taba para mabawasan ang pag-usok at pagsaboy.

buffalo chopper Kasangkapang ginagamit para katamtamang iproseso ang maraming pagkain gaya ng dinurog na tinapay o mga sibuyas; ang pagkain ay inilalagay sa malaking sisidlan na umiikot sa ilalim ng *hood* kung saan ang mga nakakurbang talim ay hinihiwa ang mga ito; maaari ding lagyan ng panghiwa/ pagkudkod o panggiling ng karne; kilala rin bilang *food chopper*.

bulb baster Kasangkapang ginagamit para pahiran ang karne, poltri at isda; ang pamahid na likido ay nakukuha sa malalim na lalagyan sa pamamagitan ng pagsipsip na nagagawa sa pamamagitan ng pagpisil sa bumbilya sa kabilang dulo; mabibiling malukong, nakakabit na parang karayom para sa pagtuturog ng pamahid na likido sa pagkain.

burner Ang kasangkapang nakalilikha ng init mula sa gas, kuryente o iba bang panggatong; ito ay maaring lagyan ng ibang burner sa ibabaw ng kalan o maaaring mabitbit, minsan may nakakabit na lalagyanan ng gas gaya ng *propane*.

butcher knife Isang mabigat, malapad, medyo kurbadong talim ginagamit para panghiwa, paghahati-hati, at pabawas sa hilaw na karne.

butcher's twine Isang makitid, matibay na tali kadalasang gawa sa sinulid o linen, ginagamit para panggapos sa poltri, panali ng litson at iba pa.

butter board Isang piraso ng kahoy na may mga palupong ginagamit para sa pagluluto ng *butter balls*.

butter curler Isang manu-manong kasangkapan na ginagamit para sa pagluktot ng mantikilya.

butter knife Isang maliit na kutsilyong ginagamit para ihain ang mantikilya sa mesa.

butter melter Isang maliit-mabigat na kaldero para tunawin ang mantikilya.

butter mold Isang hulmahang ginagamit para gawing kaakit-akit ang hugis ng malambot na mantikilya o maglagay ng desensyo sa ibabaw nito.

butter server Isang maliit-malapad na *spatula* mas malaki kaysa sa *butter spreader*.

butter spreader Isang maliit-malapad na *spatula* na ginagamit bilang isahang paghahain ng mantikilya.

cake breaker Isang may mahahabang ngipin na suklay na may 3.5 na pulgada (8.8 cm ang haba) ang metal na mga ngipin ay nakakabit sa isang sangang hawakan; ginagamit para hiwain ang *angel food* at mga *chiffon cake*.

cake knife Isang kutsilyong may plat, parang palang 6 na pulgada ang haba (1.5 cm haba) ng talim na may pinong panghiwang mga ngipin; ginagamit para hatiin at ihain ang mga cake at mga pay at gayundi para sa pag-aangat at paghahain ng hinating bahagi.

cake pan or cake tin Isang metal o babasaging (oven-proof) lalagyanan kadalasang may iba't ibang sukat, hugis at disenyo para sa paghuhurno ng mga cake.

cake pans Iba't ibang hugis at suka na lalagyanan para sa paghuhurno ng mantikilya ng cake.

cake rack Isang metal na balangkas para sa pagpapalamig ng mga cooky at mga hinurno, kadalasang bilog, kwadrado o parisukat ang hugis.

cake strip Isang malakas ang resistensyang strip ng metallic fabric na ibinabalot sa paligid ng cake pan para panatilihin ang pantay na temperatura habang hinuhurno.

cake tester Isang mahaba, manipis na kawad na may maliit na singsing o hawakan; ito (o clean broom straw) ay ginagamit para tingnan ang cake kung luto na.

caldron; cauldron Isang gawa sa bakal o gawa sa aluminum na kaserola o takore na may bilugang ilalim at deretsong mga gilid.

can opener, crank Isang manu-manong kasangkapan na gina gamit sa pagbubkas ng mga lata; may matalas na umiikot na pamputol na iniipit sa labi ng lata, pagkatapos ang maniketa ay iniikot, dahilan para ang gulong ay mabutas ang lata at itulak pababa ang putol na gilid sa paligid ng ng takip.

can opener, manual Isang kasangkapang ginagamit para buksa ang lata, iangat ang takip at buksan ang mga bote; ang dulo ng maliit na talim ang bumubutas sa lata, pagkatapos, sa pamamagitan ng pag-aalog, pinupunit nito ang gilid ng takip; ito ay kadalasang may kawit na nag-aangat sa takip at sa likaw-likaw na kawad para alisin ang takip ng bote.

can opener, table-mounted Ang nakadikit sa mesang kasangkapang may mahabang hawakan kung saan nakadikit ang matalas na talim na bumubutas sa lata; isang maniketang pinipihit kasalungat ng talim ang humihiwa sa lata.

canelle knife Isang kasangkapang may maliit-plat na talim na may nakapasok na hugis U na ginagamit para hiwain ang manipis na ginagamit sa paghiwa ng manipis na hibla ng linamnam ng sitrus o

pagbabalat ng mga gulay na may padrong palamuti. Kilala rin bilang *stripper* at *citrus stripper*.

canisters Mga lalagyanang gawa sa iba't ibang materyales, may iba't ibang hugis, sukat disenyo at kulay; ginagamit para sa pag-iimbak ng mga pangunahin at iba pa bang sangkap ng pagkain tulad ng nababalutan ng tsokolate, mga cooky at mga kendi, na may mahigpit na takip para mapanatili ang pagiging sariwa.

cannoli form (kan-OH-lee forhm) Isang 4 - 6 na pulgadang habang tubo ng na may kabilugang 5/8 hanggang 1 pulgada; ito ay ginagamit para hugisan ang cannoli sa pamamagitan ng pagpapalibot ng minasang arina sa palibot ng hugis bago ito iprito.

caramel ruler; caramel bar Isang stainless na asero o chromed steel bar (.5X.5X20-30 pulgada) ginagamit para hawakan ang arnibal, tsokolate o fondant mixture habang ang mga ito ay pinalalmig; kilala rin bilang *chocolate ruler* o *chocolate bar*.

casserole pan Isang may takip na kagamitan sa pagluluto na oven-proof, metal o babasagin na may isa o dalawang hawakan kung saan ang pagkain ay maaring hurnuhin at ihain; kadalasang ginagamit sa ibabaw ng kalan. Mga sukat: 1 quart, 1 1/2 quarts, 2 quarts, 2 1/2 quarts, at 3 quarts

cereal bowl Isang 6 na pulgadang maraming gamit na malalim na kaserolang ginagamit sa paghahain ng mga cereal, mga salad, kanin, at mga panghimagas.

chafing dish Isang nabibitbi na bain-marie ginagamit para pantiliing mainit ang pagkain ginagamit para sa mesa; maaaring gumagamit ng kuryente o alcohol.

champagne saucer Isang may hawakang baso na plat, mababa na lalagyan na may

iba't ibang sukat mula 3 hanggang 10 fl. Oz; kadalasang ginagamit para ihain ang kumikinang na alak, dahil ang malaking ibabaw na bahagi ng alak ay nalalantad sa hangin, kaya mabilis na nawawala ang bula; kilala rin bilang *sacer glass* or *coupe*.

champagne tulip Isang may tangkay na basong may hugis ng pahabang V o hugis tulip na lalagyanan na may iba't ibang sukat mula 6 hanggang 10 fl. oz.; nilinang ng lumika ng French; ito ay iminungkahing gamitin sa paghahain ng kumikinang na alak dahil nakatutulog itong kulungin ang bula.

cheese cloth; cheesecloth Isang maluwag na habi ng telang gasang ginagamit na pansala ng mga sabaw at sarsa at pambalot ng poltri at isda para sa pagsusuam.

cheese knife Isang kutsilyong ginagamit na panghiwa sa matitigas na keso; ang talim ay may iba't ibang haba mula 4.5 hanggang 12 pulgada at mayroong coped na dulo, plat na gilid na panghiwa at uka-ukang gilid (para hindi dumikit ang keso); ang hawakan ay kadalasang *offset*.

chef's knife Ang maraming gamit na kutsilyong ginagamit na paghiwa, pamputol, at pandurog; ang matigas na talim nito ay may 8 hanggang 14 na pulgada na malapad ang tagiliran, papaliit sa isang bahagi; kilala rin bilang *French knife*.

chocolate dipping fork Isang kagamitan sa pagluluto na may kahoy na hawakan na may stainless na aserong habilog o bilog na lalagyanan, isang kawad na paikot o grid, o mahahabang ngipin; ang bawa hugis ay ginagamit para sa paglulubog sa isang partikular na hugis o uri ng kendi sa tinunaw na tsokolate; kilala rin bilang *candy dipper* o *truffle dipper*.

chocolate mill Isang patpat na kahoy na may malaking dulong ginagamit sa pagbabati o paghahalo ng tsokolate paulit-ulit.

chocolate mold Isang plastik o metal na hulmahan, mabibili sa iba't ibang hugis at sukat, ginagamit sa paghuhulma ng kending tsokolate; isang mababa na hulmahan ginagamit sa paghuhulma sa mga matitigas na at ang dalawang bahaging hulmahan ay ginagamit para sa malalim na paghuhulma at pinupuno ng tsokolate.

chopsticks Isang paris ng payat na patpat, kadalang bilugan at minsan ay medyo matulis, gawa sa metal, yari sa garing, plastik, kahoy o iba pang materyales na inilalagay sa pagitan ng hinlalaki at mga daliri ng isang kamay at ginagamit para galawin ang pagkain habang nagluluto o pagsusubo ng pagkain, ginagamit kadalasan sa mga bansa sa Asya gaya ng China, Japan at Korea.

choucoute fork Isang 2.5 pulgadang lapad ng tinidor na may apat na matutulis na ngipin at medyo lubog sa hugpungang ng mga ngipin at hawakan para maiwasan mailipat ang katas mula sa kaserola patungong plato; ang mga ngipin ay ginagamit para ihiwalay ang hibla sa kabuuan nito.

cider mill Ang makinang naglalabas ng katas mula sa mansanan sa pamamagitan ng presyur. 2. Ang gusali kung saan ginagawa ang katas ng mansanas.

clam knife Isang maikli, matalas, malapad na talim na kutsilyong medyo may katalasang ginagamit para buksan ang halaan at mga piling uri ng shellfish.

clay chicken pot Isang walang kintab na palayok na may takip; ito ay inilulubog sa malamig na tubig bago gamitin; kapag nainitan, ang usok mula sa basang palayok ay tumutulong lutuin ang pagkain.

cloche (klosh) 1. Isang maumbok na kaserola na may hawakang bilog o

hawakan sa ibabaw, kadalasan stainless na asero o tubog sa pilak na metal; ginagamit para panatilihin mainit ang pagkain, lalo na sa mga restaurant. 2. Isang walang kintab na ceramic na panghurnong lalagyan na may mataas na bobidang takip ginagamit sa paghuhurno ng malutong at matigas na mga tinapay.

cocktail shaker Isang lalagyanang katulad ng baso na may mahigpit na takip kadalasang gawa sa metal na stainless para sa paghaalo ng mga sangkap ng cocktail na inumin.

cocktail strainer Isang butas-butas na stainless na aserong kutsara o bilog na salaan kadalasang napapalibutan ng malambot na likaw ng metal o kawad ng kwerdas; ito ay mga tainga o hawakan na akma sa bibig ng aaluging baso at ginagamit para sa pagsasala ng mga *cocktail* na may prutas, sapal o yelo.

coffee grinder Ang makinaryang gumigiling sa tinustang buto ng kape bago pagkuluhan; ito ay mamaaring manu-mano o de kuryente, na ang kapinuhang ng pagkakagiling ay kadalasang nakadepende sa haba ng oras na pagaganahain ang gilingan; kilala rin bilang *coffee mill*.

colander Isang butas-butas na lalagyanan na may iba't ibang sukat gawa sa stainless na asero, aluminum o plastik ginagamit sa pagpapatulo ng hinugasan o nilutong mga sangkap mula sa likido.

cook's fork Isang mabigat, may dalawang ngiping tinidor na may mahabang hawakan ginagamit sa pag-aangat at paglilipat ng pagkain gaya ng malalaking putol ng karne at poltri.

cookie cutter Isang metal o plastik na kasangkapang ginagamit na pamputol ng binilot na masa sa iba't ibang hugis.

cookie molds Kahoy, plastik, metal o ceramic na mga hulmahan, mabibili sa

napakaraming uri ng hugis at sukat, ginagamit para gumawa ng pandekorasyon desenyong mula sa masang cookie.

cookie press; cookie gun Isang malalim na bilugang kasangkapang pinupuno ng malabnaw o malambot na masa ng arinang idinidiin sa iba't ibang uri ng mga lalagyanang bilog o mga tubo sa *cookie sheet*.

cookie sheet Isang piraso ng metal, parisukat na hugis, ginagamit sa paghuhurno ng mga cookie, mga tinapay, cake, mga pambalot, mga pastry at para sa iba pang layuning paghuhurno.

cookie stamp Isang maliit na baso, plastic, kahoy o ceramic na kasangkapan para idiin ang padron o desenyong sa masa o indibidwal na cookie bago hurnuhin.

cooking surface Ang pugon, tartera o iba pang pinaiinitang bahagi o *platform* na ginagamit para sa ibabaw lutuang kalan.

cookware Alinman sa malalaking uri ng sisidlan at lalagyanang ginagamit sa ibabaw ng kalan o sa oven para lutuin ang pagkain o iimbak ito; maaring gaw ito sa metal (e.g., tanso, aluminum, stainless na asero at pundidong bakal), babasaging ceramic o iba pang katulad at kinabibilangan ng palayok, kawali, hotel pans at mga hulmahan.

cooling rack Isang salansanang metal, medyo na nakataas hinahayaang makaikot ang hangin, ginagamit sa pagluluto ng mga piling hinuhurnong pagkain.

corer Ang maliit, pinatalas na bilugang metal na inilagay sa puluhang nakadikit sa hawakan; ginagamit para alisin ang ubod mula sa mga prutas gaya ng mga mansanas o para ukitin ang mga gulay para sa papapalaman.

corkscrew Ang kasangkapang ginagamit para alisin ang tapon mula sa bote; ang

pinakasimple ay paikot na kawad na nakakabit sa isang hawakan.

covered chicken fryer Isang malalamin na prituhang kawali, kadalasang gawa mula sa pundidong bakal, na may maikling pungok na hawakan at may bobidang takip; ginagamit para sa pagpiprito at *braising*.

crimper; cutter Isang manu-manong kasangkapan na may dalawaang *crimping dike axle-set flush* kakontra ng alinmang gilid ng umiikot na pamutol; maaari nitong diina, crimp at putulin ang masa ng sabay-sabay; kadalasan para sa *ravioli, empanads, turnovers* at ibang *pastry doughs*; kilala rin bilang *doughspur*.

croissant cutter Isang malalim, umiikot na hugis kawaling kasangkapan na may stainless na aserong tatsolok na talim; kapag pinagugulong nang pahalang sa masa, ito ay nakapuputol ng tatsolok na mga hugis na pagkatapos ay pinagugulong sa *croissants*.

custard cups Maliit at malalim na ovenware na lalagyanang paminsan-minsang ginagamit sa paghahain ng mga panghimagas at mga salad.

decanter Ang babasaging lalagyanan kung saang *decanted* ang alak bago ihain; ito ay kadalasang may pamasak at kapasidad na 750 o 1500 ml.

deck oven Ang oven na may nakahiwalay na mga lalagyanan; ang produkto ay maaaring ihurno sa mga kawalai o direkta sa solidong lalagyan.

deep fryer ; deep-fat-fryer 1. Isang kasangkapang ginagamit para lutuin ang mga pagkain sa mainit na mantika; ang mantika ay pina-init sa pamamagitan ng panloob na pinagmumulan na kinukontrol ng thermostat; ito ay malalim na lalagyanan na naglalaman ng mantika at kadalasang may basket na humahawak at sumasala sa mga pagkain. 2. Isang malalim na pangkat

ng kaserola; ito ay kadalasang may basket na humahawak sa pagkain at nagpapatuyo sa pagkain.

demitasse spoon Isang 4 na pulgadang habang kutsara ginagamit para sa maliliit na tasa ng kape pagkatapos kumain.

dessert spoon Isang 7 pulgadang haba ng kutsara na ginagamit para sa mga cereal, panghimagas at paminsan-minsan para sa sopas.

dinner fork Ang apat na ngipin/dulong matulis na tinidor na ginagamit sa pagkain.

dinner knife Isang tuwid o *serrated* na kutsilyong kadalasang malapad at may bilugang dulo.

dinner plate Isang 10 pulgadang platong ginagamit sa paghahain ng mga pangunahing putahe sa bawat cover sa isang pormal na pagdiriwang.

dinner spoon Isang uri ng kutsara na may habilog na lalagyanang ginagamit para sa pagkain.

dipping fork Isang tinidor na may dalawang mahahabang payat na ngiping ginagamit para sa pagtusok sa mga pagkaing isasasaw sa asukal, tsokolate o iba pang katulad.

doughnut cutter Isang kasangkapan sa pagluluto na binubuo ng dalawang 1 pulgadang taas na mga bilog; ang mas maliit ay iginigitna sa loob ng mas malaking bilog, at ang kasangkapan ay pinabubuklod ng isang hugis U hawakan; minsang ang panloob na bilog ay naalis; ito ay ginagamit na pamutol ng doughnut mula sa masa.

dry measuring cup Mga tasang panukat na mabibili sa 1, 1/2, 1/3 at 1/4 sukat ng tasa gawa sa stainless na asero, aluminum, o palstic, maaring 1 piraso o magkakasama.

dutch oven Isang malalim na metal na lutuang lalagyanan na may mahigpit na takip ginagamit sa pagluluto ng litson at nilaga.

egg separator Isang maliit na parang tasang lalagyanan na may daan sa gitna paikot; ang puti ng itlog ay dumudulas sa daan, inihiwan ang pula ng itlog sa tasa.

egg slicer Isang kasangkapang may bisagra sa itaas na bahagi binanat ng todo ng stainless na aserong kawad at may habilog na mababang pundasyon na may manipis na piraso ng metal na nag-uugnay sa mga kawad; ang itlog ay inilalagay sa pundasyon at ang itaas na bahagi ay ibinababa, hinahati ang itlog sa pantay na mga hiwa.

electronic scale Isang bandeha na tumitimbang sa mga bagay ayon sa antas ng ng panloob na kwerdas ay bumababa kapag ang bagay ay inilalagay sa *tray* sa ibabaw ng kwerdas; ang timbang ay makikita sa *digital readout* na maaaring maayos sa *metric, U.S., o imperial system*; ang *electronic scales* ay kadalasang ginagamit bilang *portion scales*.

enamel ware Mga kagamitan sa pagluluto na binalutan ng enamel para proteksyunan ito mula sa kalawang at epekto ng mga asido.

espresso maker Isang hugis hourglass na lalagyanang ginagamit sa paggawa ng espresso; ang ilalim ay nilalagyan ng tubig at ang basket sa gitna na may pininong kape; ang init ay itinutulak ang usok at kumukulong tubig sa gitnang bunganga at palayo sa latak ng kape; ang nakuhang espresso ay makukuha sa itaas na lalagyanan.

fish knife Isang 8 1/2 pulgadang haba na kutsilyo na may katangi-tanging hugis ng dulo.

fish poacher Isang mahaba, makitid, metal na lalagyanan na may butas-butas na salansanang ginagamit sa pag-aangat at pagbababa ng isda na isang piraso.

flatware Kasangkapan sa pagkain gaya ng mga tinidor, mga kutsilyo at mga kutsara.

flower nail Isang maliit na kasangkapan na binubuo ng metal o plastik na tangkay na hugis kuko na pinatungan ng *platform*, ginagamit sa pagdedekorasyon ng *cake* para makabuo ng tatlong dimensyunal na mga bulaklak, mga nakayuko o mga nakabalunbon.

fluter Isang kasangkapang ginagamit para lumikha ng nakapasok na tupi sa gilid ng pay o pastry para sa dekorasyon o para pagdikitin ang dalawang dulo ng pastry.

fluting knife Isang maliit na kutsilyo na may hugis-kunyas na talim; ginagamit para makagawa ng mabababaw na pangdekorasyong maliliit na kanal, mga gatla o hiwa sa iba't ibang pagkain, espesyal na nililikha.

foil Manipis na piraso ng aluminum, na ginagamit para takpan ang mga pagkain, pinananatili nito siksik at mainit. Dahil sa anyo nito metal ang mga ito ay ginagamit para sa layuning paghuhurno dahil sa ibinabalik nito ang init, magagamit sa paghuhurno ng mga karne, gayundin ng paghuhurno ng mga patatas.

fondue service Isang ayos ng pahahanda ng pagkaing binubuo ng *fondue pot* sa ibabaw ng apoy ng alkohol at mga *fondue fork*; ginagamit sa pagluluto at paghahain ng keso o karneng *fondues*.

food processor Isang kasangkapang ginagamit sa *puree*, putol, kudkod, hiwa at magpira-piraso ng pagkain; ito ay binubuo ng lalagyanan na nakalagay sa itaas ng

motorized driveshaft; isang hugis S na talim sa ilalim ng lalagyanang nagpoproseso ng pagkain na maaaring ilagay sa lalagyanan sa pamamagitan ng bunganga o tubo sa ibabaw; ang ilang uri ay maaaring ayusin bilang *juicer* at/o *pasta maker*.

French drip pot Isang *three-tiered coffemaker*, ang itaas na lalagyanan ay nilalagyan ng tubig, na pumapatak sa pamamagitan ng panggitnang lalagyanan na humahawak sa latak ng kape; ang kape ay iniipon sa ilalim ng sisidlan.

frying pan Isang bilog na kawali na may isang mahabang hawakan at mababa, naalun-along mga gilid at ginagamit para magprito ng mga pagkain; mabibili nang hindi madikit ang ibabaw at ng 8-, 10- at 12 pulgada ang kabilugan; kilala rin bilang *skillet*.

funnel Isang hugis apang kasangkapan sa kusina na may tubo sa dulong ginagamit para maglipat ng mga likido o pulbos sa lalagyang may makitid na leeg upang maiwasan ang pagtapon.

galantine mold Isang parisukat na hulmahang porselana na may medyo alon-along tagiliran at hinahatak na hawakan; ang mga nilalaman ay inhahain mula sa hulmahan.

gateaux slicer Ang kagamitan sa paglulutong plat matulis na kutsara na may hugis tatsolok na ulo, na may hawakan sa sulok, espesyal na ginagamit para pumutol o humiwa ng mga cake, mga pastry at iba pang katulad ng hindi gaanong mahirap.

ginger grater Isang plat na ceramic na pangkudkod na may mga hanay na ceramic na mga ngiping ginagamit para kudkurin ang luya.

goblet 1. Isang may tangkay na lalagyanan ng inumin na may pundasyon at tagayan,

kadalasang gawa sa babasagin o mamahaling metal. 2. Isang pamamaraan ng pagpuputol ng puno ng ubas kaya ginaya nila ang hugis ng *goblet*.

grater Isang kasangkapang ginagamit para paliitin ang matitigas na pakain o mahahabang payat na mga hibla sa pamamagitan ng pagpapadaan ng matatalas na nakaangat na mga dulo ng iba't ibang hugis ng mga butas o mga punit.

gravity separator Isang malinaw na tasang plastic na may mahabang tubong nakalagay ng mababa sa tasa; pan drippings ay ibinubuhos sa tasa, ang mantika ay umiibabaw, at ang kanais-nais na likidong nasa ilalim ay maaring ibuhos palabas sa pamamagitan ng tubo; kadalasang mabibiling may 1.5 hanggang 4 tasang kapasidad.

griddle Isang plat, makinis, umiinit na ibabaw kung saan ang mga pagkaing tulad ng mga *pancake*, mga *burger* at iba pang mga karne at mga itlog na nangangailangan ng kaunting mantika ay direktang iniluluto; maaaring mabiling bilang nakahiwalay na yunit o bilang bahagi ng *range top*.

grill pan Isang bilog o parihabang lutuan na may *ridged* ilalim kadalasang gawa sa pundidong bakal o anodized aluminum, at ginagamit para mga ihaw ng mg karne sa ibabaw ng kalan.

ice cream freezer 1. Isang kasangkapang ginagamit sa paggawa ng *ice cream*; ang mga sangkapa ay tinatakpan sa isang sisidlang metal na nilagyan ng malaking sandok, ang sisidlan ay inalagay sa banyera ng yelo at asin, at ang malaking sandok ay hinahalo ng kamay o motor hanggang ang timplada ay maiayos. 2. Ang panggawa ng *ice cream* na may patung-patong na sisidlan; ang mga sangkap ay inilagay sa isang butas na may malaking sandok na hinahalo ng kamay; mayroong *refrigerant* sa pagitan ng mga suson, na kapag habang pinalalamig bago

gamitin, inihahhanda ang mga sangkap. 3. Isang kasangkapang de kuryente na nagpapalamig at nag-aalog sa timplada ng *ice cream*.

ice cream scoop Isang kasangkapang ginagamit para alisin ang ice cream mula sa sisidlan; ito ay maaaring isang simpleng kasangkapang tulad ng isang dulos o may sisidlang may talim na pinagagana ng panikwas para alisin ang laman ng sisidlan; mabibili sa iba't ibang sukat.

ice pick Isang kasangkapang tulad ng awl na may mabigat na hawakan at matibay , manipis 5 pulgadang katawan na may matulis na dulo; ito ay ginagamit para hati-hatiin na isang malaking bloke ng yelo

ice tongs Maliit na sipit na kadalasang may hugis kukong mga dulong ginagamit para alisin ang yelo mula sa *ice bucket*.

iced spoons Isang kutsarang may mahabang hawakan mga 8 pulgada ang haba na may maliit na maliit na habilog na *bowl* para sa lahat ng babasagin.

iced tea spoon Isang kutsarang may mahabang hawakan na ginagamit para sa paghahalo ng iced tea.

jelly glass Isang footed hugis na trumpetang basa o na ginagamit para hawakan ang minatamis, *jelled* na katas ng prutas, karaniwang may dalawang hawakan, kahit na mayroon iisa o dalawa.

jelly roll pan Isang parisukat na baking sheet na may 1 pulgada ang lalim; ginagamit para sa paghuhurno ng maninipis na *cake*.

juicer Ang de kuryente o manu-manong kasangkapang ginagamit sa pagpiga ng katas mula sa mga tiyak na prutas at mga gulay; ang kalahating prutas ay inilalagay sa *ridged cone* at nilalagyan ng presyur.

kitchen shears Ang may dalawang talim na maraming gamit na kasangkapang pamutol kahawig na kahawig ng gunting, ginagamit na pamutol, pang-alis ng kaliskis ng isda, at pamiyak ng mani.

ladle v. Para alisin ang bahagi ng pagkain gamit ang sandok. n. Ang kasangkapang may parang tasang lalagyanan at isang mahabang kalawit o *pierced* na hawakan at mabibili sa iba't ibang sukat (ang kapasidad ay kadalasang *stamped* sa hawakan); ginagamit sa pagbubuhos ng mga sawsawan at mga likido (e.g., mga sabaw) at para itulad ang mga sawsawan at iba pang mga pagkain sa salaan.

liquid measuring cup Panukat na tasa gawa sa malinaw na babasagin o plastik na mabibili ng isang piraso, may mga labi para sa madaling pagbubuhos, minarkahan sa pamamagitan ng mga gatla sa gilid.

loaf pan Ang parisukat na baking pan mabibili sa iba't ibang sukat; ginagamit sa paghuhurno ng mga tinapay, mga cake at mga meat loaf.

lucheon plate or breakfast plate Ang 9 pulgadang maraming gamit na plato para sa pang-araw-araw na pagkain.

mallet Ang kahoy, metal, o plastik na parang martilyong kasangkapan para durugin ang yelo, pitpitin ang karne at poltri.

marmite Ang espesyal na metal o putik na lalagyanan na may takip at mga hawakang ginagamit para sa mahaba, dahan-dahang paglulutong kadalasang 8-12 onsa ang capacity.

measuring cups, dry Mga lalagyan, kadalasang gawa sa plastik o metal, na may hawakan at bibig na may tatak nang pinakamataas na tiyak na sukat; ang mga ito ay ginagamit para sukatin ang dami ng

tuyong sangkap at karaniwang mabibiling nakapangkat sa 1/4, 1/3, 1/2, at 1 tasang kapasidad, ang *metric measures* ay mabibili rin.

measuring cups, liquid Mga lalagyan, kadalasang gawa sa plastik o metal, na may hawakan at may tubo na nasa itaas ng linya ng sukat; espesyal na ginagamit para sukatin ang dami ng likido at karaniwang mabibili sa 1, 2, at 4 na tasa hanggang 1 galong mga kapasidad; ang *metric measures* ay mabibili rin; kilala rin bilang *glass cup measures*.

measuring spoons Ang plastik o metal na mga kutsara na may bilog o habilog na lalagyanan at ginagamit para sukatin ang dami; ang mga ito ay kadalasang mabibili sa apat na sukat 1/4, 1/2, at 1 kutsarita at 1 kutsara.

meat grinder; meat mincer Ang kasangkapang ginagamit para gilingin ang karne, ang karne ay inilalagay sa isang hopper at idinidiin sa umiikot na talim, pagkatapos patungo sa butas-butas na disk (iba't ibang sukat ang mabibili) at ibinubuga; manu-mano o de kuryente, ito ay maaaring lagyan ng *attachments* (e.g., lalagyanan ng sausage).

meat tenderizer 1. Ang nakahandang enzymes na inilalagay sa karne bago lutuin para tumulong na maputol ang *connective tissue*; hindi tulad ng marinad, na maaring magtalay ng pambalambot ng karne, hindi ito nakapadaragdag ng lasa. 2. Ang metal o kahoy na parang martilyong kasangkapang ginagamit para lumambot ang karne; ang isang bahagi ng mukhang tumatama ay may pinong ngipin, at ang isa naman ay magaspang na ngipin; kilala rin bilang *meat hammer*.

meat thermometer Ang metal na *thermometer* na may panukat na elementong matulis ang dulo at pabilog na

nagpapakita ng *dial*, inilagay sa dulo nito sa makapal na bahagi ng dugtungan para ipakita ng internal na temperatura. Ito ay ipinapasok bago ang pagluluto at iniwan sa produkto habang niluluto.

microwave oven Ang oven na nagluluto sa pamamagitan ng *microwaves*; mabibiling may umiikot na *platform* para malutong pantay ang pagkain.

mixer 1. Ang kasangkapan sa kusina na may iba't ibang pambati, mga *dough hooks* at iba pang mga ikinakabit at ginagamit para sa paghahalo, pagbabati, pagmamasa, whipping o pagpapakrema ng mga pagkain; maari itong naililipat-lipat o permanente. 2. Isang hindi nakalalasing ng inumin gaya ng *soft drink* na inihahalo sa nakalalasing na inumin para makagawa ng *cocktail*.

muffin pan; muffin tin Ang parang *sheet* na pan na humahawak sa 6-12 malalalim na pan para makagawa ng mga *muffin* at mga *cupcakes*.

muffin ring Isang maliit na bilog, kadalasang tinned iron, ginagamit para makagawa ng mga muffin gaya ng mga English muffin.

nutmeg grater Ang pangkudkod na ginagamit para gawing pulbos ang isang buong nutmeg; ang ibabaw ng pangkudkod ay maaaring plat o malukong.

offset spatula Isang malapad na talim na kasangkapang binaluktot para hindi madikit ang kamay sa maiinit na ibabaw. Ito ay ginagamit para sa pagbabaligtad at pag-aangat ng mga itlog, mga pan cake at mga karne sa mga tartera, parilya, sheet pans, at iba pang katulad at ginagamit din para sa pakakayod at paglilinis ng mga tartera.

omelet pan Isang may mabigat na ilalim na kawaling prituhan kadalasang pundidong bakal o tansao, na may bilugang baka-bakong mga gilid ginagamit para lamang sa

mga *omelet* at hindi hinuhugas pagkatapos gamitin pero nililinis ng *absorbent paper*.

oyster fork Ang tatlong ngipin/matutulis na dulong maliit na tinidor para sa mga talaba, mgatahong, at mga halaan.

oyster knife Ang maliit, rigid, mapurol na kutsilyo na may pulpol na gilid na ginagamit para buksa ng mga talaba.

paella pan Ang malapad, mababaw na lalagyanan na may medyo bakubakong mga gilid at dalawang hawakan, kadalasang gaw sa metal o *earthenware*, ito ay ginaamit sa pagluuto ng paella.

pandoro mold Isang hugis bituwing hulmahan na ginagamit para maghurno ng pandoro.

parchment paper Papel na may kakayahang hindi malagyan ng mantika na ginagamit para pansapin sa mga cake pan o mga baking sheet, para balutin ang mga pagkain para sa baking en papillote at makagawa ng mga disposable piping bag.

paring knife Isang maliit at matulis na talim mga 2 hanggang 4 na pulgada ang haba na ginagamit para pamutol at pambalat ng mga prutas at mga gulay.

paring knife, sheep's foot Isang maliit na kutsilyo na ginagamit na pamutol at peeling produce o detalyadong trabaho, ito ay mga 2 hanggang 4 na pulgadang haba na *rigid knife*.

pasta fork Isang mahaba, parang panalok na tinidor na may 1 pulgada ang haba na pulpol ang dulo ng mga ngipin na may makikipot na butas sa pagitan; ginagamit para mag-angat at sumala sa pasta at paghahain ng pang-isahang may sarsa ng pasta; kilala rin bilang *spaghetti fork* o *spaghetti rake*.

pastry bag Isang hugis apang bag na may dalawang bukas na dulo, ang mas maliit sa mga ito ay maaaring lagyan ng plastic o metal na dulo, ang bag ay puno ng *icing*, krema, masa, o malabnaw na masa, na pinipisil sa dulo sa mga dekorasyong padron o mga disenyo; mabibili sa iba't ibang sukat at iba't ibang materyales; kilala rin bilang *piping bag*.

pastry blender Isang hawakang kawad na kasangkapang ginagamit para sa pagputol sa pampaalsa sa tuyong mga sangkap sa paggawa ng mga pastry.

pastry brush Isang maliit na kasangkapang ginagamit para pahiran ang ibabaw ng hindi hinurnong mga pastry o mga cookie ng puti ng itlog, pula ng itlog o pampakintab.

pastry cloth Isang malaking piraso ng kambas o plastik na pambalot na gawang tela ginagamit bilang hindi dumidikit na ibabaw para sa pagbibilog ng masa.

pastry cutters Isang nested set mga pamutol na aserong matutulis ang dulong; ang isang gilid ay bilog at ang isa pa ay matalas para sa pagputol sa masa; ang mga ito ay maaaring simple o *fluted* at mabibiling sa iba't ibang hugis (e.g., mga bilog, mga puso at mga bituwin).

pastry wheel or wheel knife Isang bilog, umiikot na talim, simple o *fluted* na may hawakan na ginagamit para putulin ang masa, mga *pastry*, at hinurnong *pizza*.

pie pan; pie plate Isang bilog, 1 hanggang 2 pulgada ang lalim na babasagin o metal na lalagyanan na may baku-bakong mga gilid na ginagamit para sa paghuhurno ng mga pay.

pie weights Ceramic o aluminum na mga pellet na ginagamit para pabigatin ang malutong na balat ng pay na hinurnong walang palaman.

pineapple corer Isang mataas na kasangkapan na may dalawang *concentric* na mga singsing na may *serrated* na mga ngipin; habang ang *corer* ay idinidiin sa ibabaw ng pinya; ang isang singsing ay inihihiwalay ang laman sa balat at ang isa ay inihihiwalay ang ubod sa laman.

piping bag Isang bag na ginagamit sa pagdedesenyong *cake*, kung saan ginagamit ito kasabay ng bukilya, pagkatapos ang bag ay pinipisil at ang gumagamit ay denidesenyuhan ang gilid ng *cake*.

pizza pan Isang malaking bilog na metal na lalagyanan na may mababaw, bilugan, nakaangat na bunganga na ginagamit para maghurno ng pizza; mabibili na butas-butas ang ilalim na hinahayaang makalabas ang usok at tumutulong sa pagluto sa malutong na balat.

pizza wheel; pizza cutter Isang kasangkapang may matalas na umiikot na gulong; ang gulong ay hinihili pahalang sa *pizza* para hiwain ito.

pizzelle iron Katulad ng *waffle iron*, ito ay kasangkapang may dalawang nakaumbok o magulong ukit na 5 pulgadang lapad na mga *disk* na pinagsama-sama at nakadikit sa mahabang hawakan at ginagamit para makagawa ng *pizzelle*; ang bakal ay pinaiinitan sa ibabaw ng kalan. Ang malabnaw na masa ay ibinubuhos dito at ibinabalik sa kalan para sa paghuhurno; ang padro ay maililipat sa mga *cooky*.

platters Habilog na kagamitan sa paghahain na may iba't ibang sukat.

potato masher Isang kasangkapan na may hindi nababaluktot na *zigzag* na kawad at may kahoy o metal na hawakan; ito ay ginagamit para bawasan ang mga gulay na

mataas ang arina gaya ng mga patatas o mga parsnip sa malambot, pinong kayarian.

potato nest basket Ang assemblage ng dalawang basket na kawad, mas maliit ang isa, ang kinudkod na mga patatas ay inilalagay sa mas malaking baske, at ang mas maliit na basket ay inilalagay sa ibabaw ng mga patatas; ang assemblage ay inilulubog sa mainit na mantika at niluluto; mabibili sa iba't ibang sukat.

potato peeler Isang hugis kutsilyong kasangkapan na may talim sa gitna na ginagamit lamang sa pagpapalat ng mga mga ugat na gulay, gaya ng mga patatas, mga karot at iba pa.

poultry shears Isang pares ng matalas na gunting na may medyo nakakurbang mga talim (ang isang talim ay may-gatla at *serrated* na gilid) ginagamit na pamutol sa karne ng poltri at mga buto.

pudding mold, steamed Isang hugis baldeng hulmahan na may simple o *fluted* na mga gilid at may tubo sa gitna; ang takip ay nakaipit sa isang lugar at may hawakan sa itaas; ginagamit para sa pagpapausok sa mga *pudding*.

refrigerator Isang ininsulahang kabinet (naaabot) o silid (*walk-in*) ginagamit para sa pag-iimbak ng mga pagkain sa mababang temperatura nalilikha sa pamamagitan ng mekanikal o kemikal na *refrigeration*.

rice cooker Isang kagamitang de kuryente, kadalasang bilog na may takip, ginagamit sa pagsasaing, kapag ang bigas ay luto na, ito ay namamatay ng kusa; maaari din itong gamitin sa pagpapakulo ng mga gulay.

ricer/ potato ricer/ potato masher Isang kagamitan sa kusina na disenyo para itulak ang patatas at katulad na nilutong gulay sa butas-butas na lalagyanan, nagbubunga ng mga hiblang may

kabilugang mga kasing laki ng butil ng bigas.

roasting pan Ang malalim o mababaw, habilog o parisukat, metal o ceramic na lalagyan na may dalawang hawakan.

rolling mincer Isang kasangkapang may lima o higit pang bilugang mga talim na nakalagay sa pabalat na hawakan; ginagamit para pandurog ng mga herbs, bawang, mga sibuyas at iba pang katulad sa pamamagitan ng pagpapagulong sa kasangkapan pabalik-balik sa ibabaw ng mga pagkain.

salad fork Isang maikli, malapad na tinidor na may apat na matutulis na dulo at ginagamit para sa mga salad at mga panghimagas; kilala rin bilang *cake fork* at *dessert fork*.

salad knife or utility knife Ang uri ng kutsilyong ginagamit kadalasan para *pantry work*, paghihiwa at paghahanda sa salad na gulay at mga prutas. Ginagamit din sa pag-uukit sa mga poltring nilitson.

salad or dessert fork Isang may apat na ngipin/matutulis na dulo pero mas maliit at mas malapad na tinidor para sa mga salad at mga panghimagas.

salad plates Ang 7 pulgadang plato na ginagamit para sa paghahain ng mga salad, mga panghimagas, isda o pang-ilalim para sa mga steamware at kahit mga lalagyanan ng cereal.

sauce pot; saucepot Isang bilog na lalagyanan na may katamtaman ang lalim katulad ng mga lalagyanan ng sabaw, pero mas mababaw, sa gayon nagagawa nitong mas padaliin ang proseso ng paghahalo; ginagamit para sa mga sawsawan, sopas, at iba pang mga likido. Mga sukat: 6-60 quartz o mga litro.

saucepan Isang katamtamang lalim na kasangkapan sa pagluluto na may isang mahabang hawakan at medyo bilog ang ilalim na ginagamit nang may o walang takip, mabibili sa iba't ibang sukat mula 1 ½ hanggang 15 quarts o litro.

saucepan; flare-sided Isang makapal, mabigat na lalagyanan ng sawsawan na may sumisiklab na mga gilid at may mahabang hawakan; ito ay may malapad na ibabaw at ginagamit para sa mabilis na ebaporasyon; kilala rin bilang Windsor saucepan.

sieve Isang uri ng salaang na sinusuportahan ng bilog na metal na katawang ginagamit para sa paglilipat ng mga tuyong sangkap tulad ng gawgaw at arina.

sifter Isang hawakang kasangkapang ginagamit sa paglilipat ng mga tuyong sangkap, lalo na ng arina, ito ay binubuo ng hugis silindro na may apat na kurbadong mga baras na nakakabit sa isang *hand crank*; ang mga baras ay binubrutsa ang mga laman sa pamamagitan ng pinong butas ng salaang.

soup bowl Isang malalim na lalagyan, kadalasang walang bunganga, ginagamit para sa mga sopas, mga nilaga o ibang mga pagkaing may kasamang likido.

soup plate Isang 9 na pulgadang lalim na plato na ginagamit sa pormal na mga hapunan.

soup spoon Isang uri ng kutsara na may bilog na lalagyanang ginagamit para sa mga sopas humigit-kumulang 8 1/2 pulgada ang haba.

spatula Isang kasangkapang may hawakan at isang malapad o makitid, mahaba o maikli, malambot o *rigid* plat na talim.

special thermometers Ginagamit para subukan ang katamaan ng *oven, refrigerator at freezer thermostats*.

steak knife Isang baluktot, matulis na talim na ginagamit para sa tamang hiwa ng bistik.

steam kettle; steam-jacketed knife Isang kasangkapang katulad ng *stockpot* bukod sa ito ay pinaiinitan mula sa ilalim at mga gilid sa pamamagitan ng usok (nagmumula sa loob o mula sa labas na pinagmumula) umiikot sa pagitan ng bawat antas ng *stainless* na asero; mabibili sa mga sukat mula *2 gallon table model* hanggang *100 gallon floor model*.

steamer 1. Isang kasangkapang ginagamit para sa pagpapausok ng mga pagkain sa isang saradong lalagyanan; ang usok ay nagmumula sa nakakabit na pinagmumula ng init. 2. Isang assemblage ng dalawang lalagyanan at isang takip na ginagamit sa ibabaw ng kalan para pausukan ang mga pagkain; ang ibabang lalagyanan ay nilalagyan ng tubig, at ang itaas na lalagyanan, kung saan na nakalagay sa ibabaw ng ibabang lalagyan at may butas-butas na ilalim, nilalagyan ng pagkain; kilala rin bilang *vegetable steamer*. 3. Isang butas-butas na metal o kawayan insert na inilalagay sa isang lalagyan at ginagamit sa pagpapainit sa mga pagkain. 4. Isang uri ng halaang may malambot na balat mula sa U.S. East Coast.

stew pot Isang malaking kasangkapan sa pagluluto na may mahigpit na takip para sa paglalaga ng iba't ibang sangkap ng pagkain.

stock pot Isang malaki, bilugan, malalim, may deretsong gilid na lalagyan para sa paghahanda ng mga sabaw at pagpapakulo ng maraming likido; kadalasang hinahayaang kumulo sa sa lahat ng oras at nililinis at regular na dinadagdagan.

tablespoon 1. Isang kutsarang may malaki, medyo matulis na lalagyanang ginagamit sa paghahain ng mga pagkain sa mesa. 2. Isang pagsukat sa dami gamit ang U.S. system; 1 kutsara (T.) ay katumbas ng 3 kutsarita o .05 fl. oz.

tart pan Isang maliit na lalagyanan, 4.5 hanggang 12.5 na pulgada ang kabiulgan at .75 hanggang 1.25 na pulgada ang taas, kadalasang bilog, kwadrado o parihaba, na may fluted, medyo sloping mga gilid; ito ay ginagamit para maghurno ng mga tart at kadalasang gawa sa lata o itim na asero na may natatanggal na ilaim.

teapot Isang painitang lalagyan na may tubo kung saan ang tsaa ay ibinababad at mula rito ay inihahahin.

teaspoon Isang maliit na kutsara na may habilog na lalagyanang ginagamit para sa kape, tsaa at paminsan-minsan para sa mga panghimagas.

tomato knife Isang kutsilyong ginagamit na panghiwa ng mga kamatis, mga sausage at matitigas na keso; ito ay may 5 pulgadang haba, ridged, alun-along pamutol na talim na may dalawang ngipin sa dulo para sa paglilipat ng mga hiniwa sa plato; kilala rin bilang European tomato knife.

tongs Isang kasangkapang may dalawang mahahabang hawakang nakadikit sa itaas; mayroon ito dalawang uri; ang mga may mabibigay na kawad na gunting at iyong may mga spring; parahong gawa sa aliman stainless na asero o chromed na asero at at ginagamit bilang kagamitan sa pagbabalik.

tube pan Isang malalim na bilog na lalagyanan na may malalim na tubo sa gitna; ginagamit sa paghuhurno ng mga cake, lalo na sa mga pagkain ng mga bata, *chiffon* at *pound cake*.

tureen Isang malalim na lalagyanan, kadalasang may dalawang hawakan at isang uka sa takip para sa sandok; ginagamit para sa paghahain ng mga sopas, mga nilaga at iba pang katulad.

vegetable peeler Isang parang kutsilyong kagamitan na hindi gumagalaw o swiveling na talim na may dalawang hiwa; ginagamit para sa manipis na hibla ng balat mula sa *produce*.

waffle iron Isang kasangkapan sa pagluluto ng mga waffle, may dalawang makapal na metal na plato na magkadikit sa isang gilid na may mga hawakan sa magkabilang gilid at may pinapainitang nakapasok na ibabaw na lapagan na nagbibigay ng panlabas na kaanyuan sa mga waffle; maaaring de kuryente o manu-mano.

wax paper; waxed paper Isang bahagyang nanganganinag na papel na isang pambalot na hindi mababasa sa parehong gilid at ginagamit na panapin sa mga baking pan at panakip ng mga pagkaing iimbak; kilalal rin bilang grease proof paper.

whetstone Isang siksik na piraso ng bato na ginagamit para lagyan ng gilid ang isang mapurol na kutsilyo; kilala rin bilang sharpening stone o oilstone.

wine basket Isang basket na pinapayagan manatili ang bote ng alak ng pahiga habang inihahain.

wok Kagamitan sa pagluluto na may bilugang ilalim at nakakurbang mga gilid na nagkakalat ng init at pinadadali ang pagtutusta o paghahalo ng mga laman; ito ay kadalasang may bobidang takip at dalawang hawakan, gayundin ang isang mahabang hawakan na bersyon ay mabibili rin; ginagamit orihinal sa mga lutuing Asyano.

D. Rehiyunal na Termino

1. Bikolano

adobo sa gata; Bicol-style adobo Adobong nilutong may gata ng niyog.

alang na tapa Baka o kalabaw na ibinilad sa araw hanggang sa tumigas.

balao, balaw Inasinang batang mga hipon.

balisoso Kinudkod na kamoteng kahoy at niyog.

Bikol Express Isang napakaanghang na putaheng may sili, gata, baboy at bagoong alamang. Ito ay ipinangalan sa treng mula sa Maynila hanggang sa Lunsod, Legaspi hanggang Bikol.

buyud Hipong tubig-tabang.

cocido Sinigang na isda.

kasag Alimasag.

kinunut Kinudkod na laman ng pating na may gata.

kurakding Isang uri ng kabuti na lumalaki sa nabubulok na kahoy sa gubat.

lado Hindi pa masyadong magulang na niyog pero mas magulang sa lukadon.

langkawas Pampalasang halamang kahawig ng luya.

liputok; liputuk Kakang gata.

lubi-lubi *Chinese honeysuckle*.

lukadon Hindi pa magulang na niyog.

natong or laing Dahon ng gabi.

pangat, pinangat Ulam na mga dahon ng gabi niluto sa gata na may kaunting baboy o mga hipon. Tinatawag itong laing ng mga Tagalog.

picadillo Isdang may palamang gulay.

pinalusag Sariwang dahon ng gabi sa gata.

pinangat/tinuktuk Mga hipon sa dahon ng gabi.

tinumtuman Putaheng may labong na niluto sa gata ng niyog.

tinumuk Dahon ng gabi o kalabasa na nilagyan ng alimasag o *shellfish*, murang niyog, luya at bawang at saka niluto sa gata ng niyog na may tanglad.

2. Cebuano

agos-os Isang meryendang gawa sa kamoteng pinakuluan at pinalamanan ng taba ng baboy na tinimplahan ng suka at asin. Ito ay binabalot sa mga balat ng mais pagkatapos ay ibinibitin at pinauusukan.

binignit Ang putahing kadalasang gawa sa hiniwang saba, gabi, kamote. Ang mga gulay kasama ng sago ay iniluluto sa pinaghalong tubig, gata, at landang. Ang sopas ay kadalasang iniluluto at kinakain tuwing Mahal na Araw, lalo kapag Biyernes Santo kapag ang mga Cebuano ay nag-aayuno. Ang sopas ay masarap kapag inihahaing mainit.

budbod kabog Ang sumang gawa sa kabog.

danggit Pinatuyong isda (siganid) na inasinan ng tubig-alat.

ginamos Inasinang isda o dinurog na hipon.

inon-unan Paksiw na isda.

kilaw Para ibabad sa suka, para kaining hilaw.

lechon de Cebu Isang buong baboy na pinalamanan ng tanglad, at iba pang mga pampalasa pagkatapos ay nilitson. Ang litson ito ay kadalasang inihahaing walang sawsawan.

paklay Iba't ibang karne mula sa baboy, baka o kambing na pinaasim ng balimbing, hilaw na pinya at kamyas.

puso Bigas na ibinalos sa hinabing dahon ng niyog at niluto sa kumukulong tubig. Tinatawag din ito tamo (Tausog).

putomaya; potomaya, puto maya Malagkit na bigas na niluto sa gata at pagkatapos hinulma sa mga tasa at itinaob sa mga dahon ng saging kung saan ang mga ito ay binudburan ng asukal at kinudkod na niyog.

putserong Cebuano Gumagamit ng mga buto ng baka na may utak ng buto, mga tainga ng mais at pinung-pinong labong.

Sinalok Pagkaing mais na pinausukan sa tubo ng kawayan. Ito ay kasamang inihahain ng kilawin.

sugba Ihihaw sa ibabaw ng uling.

sugong Ang kawayang sisidlan ng tuba.

SuTuKil Kolokyal na katawagan para sa sinogba-tinowa-kinilaw.

tabuguk Maliit na pugita, mas malaki sa tamala, mas maliit sa pugita.

tinowa Inasimang isda na may mga kamatis at mga sibuyas.

torta Malaking matamis na cake

torta Cebuana Cake na lasang anis na ginamitan ng tuba bilang pampaalsa.

utanon Putaheng Cebuano na nilagang gulay

3. Ilokano

ar-arosip Halamang-dagat na kahawig ng mga kumpol na maliliit na ubas. Ito ay kinakain bilang salad o pampagana. Tinatawag ding lato.

bagoong Aparri Bagong isda na inilagay sa bangang gawa sa Vigan at ibinabaon sa ilalim ng dumi ng kalabaw sa loob ng isang tao para umalsa.

baridibud, boridibod Mga gulay na pinakuluan sa sabaw na tinimplahang ng bagoong isda at kamote.

binubudan Lebadura para sa basi.

dinakdakan Kinilaw na baboy kasama ang ulo, karne, lamanloob at utak.

dinengdeng Mga gulay na iniluto sa bagoong isda, minsan ay may kasamang inihaw na isda.

inabraw, inabrao Tinatawag ding dinengdeng – isang putaheng may mga gulay na niluto sa bagoong mayroon o walang inihaw na isda o baboy. Ito ay tinatawag na bulanglang sa Cenrtal at Southern Luzon. Ito ay maaari ding mangahulugang ulam.

kappukan Kilawing kambing kasama ang balat.

kilawen Pinaghalong inihaw na balat ng kambing at karne na may apdo.

kilawin paryok Librilyo, бага at bituka inilutong may kaunting apdo sa palayok.

kulot Isang magaspang, may sanga, kaya makapal na halamang-dagat.

lasuna Sibuyas Tagalog.

monamon Maliliit na dilis.

or-ormot Isang matingkad na berde, parang sinulid na halamang-dagat.

pakbet, pinakbet Nangangahulugang, kulubot sa Ilokano. Isang putaheng Ilokano na nilutong mga gulay na may bagoong isda. Ang kailangang gulay ay ampalaya. Sinasabing mas masarap ang pinakbet kung iniluluto sa palayok nang hindi hinahalo. Ang palayok ay inaalog lamang. Ang pangunahing lasa ng putahe ay mapait dahil sa amplaya.

papait Isang mapait na katas mula sa bituka ng baka at kambing; iba pang sangkap na ginagamit sa paglalasang mapait ng pagkain; isang sawsawang mapait.

patupat Sumang gawa sa bigas na binalot sa hinabing kwadrang mga dahon at pagkatapos ay inilubog sa kumukulong sirup para maluto.

pinapaitan Isang putahe ng karne ng kambing at lamanloob na niluto sa apdo, pespes at papaet.

pinespesan Ang mapait na likidong nakukuha mula sa pagpiga sa halos natunaw ng damo mula sa bituka ng kambing o baka.

sinanglaw Sabaw ng karneng baka at lamanloob, buong dugo, kamyas at maanghang na sili.

sukang iloko Masydong maasim na maitim na suka gawa mula sa tubo.

tupig Suman o bikong malagkit, pulot at kinudkod na niyog na ibinalot sa dahon ng saging at hinurno sa isang bunton ng nagniningas na ipa.

4. Kapampangan

alpang kamyas o mangga Nilagang kamyas o hilaw na manggang dinurog sa asin at iginisang may mga hipon at baboy.

bagis Giniling na baboy na ginasi sa sibuyas at sili at tinimplahan ng kalamansi.

bangkat Malapot na sirup na katas ng tubong niluto at binuong malambot na kendi.

begukan Bersyon ng pampango sa Tagalog na binagoongan (baboy na nilutong may bagoong alamang), kadalasang kinakaing may hilaw na mga mangga.

betute Piniritong palakang may palaman. Ang pangalan ay galing sa bulete na kung saan ito rin ang kolokyal na katawagan para sa taong may malaking tiyan.

binle, binli Biskwit na lasang anis, hinulma, pinakuluan sa tubig at hinurno. Ito ay kadalasang inihahaing may kasamang tsokolate o tsaa.

boboto Hindi matamis na tamales ng Sulipan.

buro Tumutukoy sa anumang inasiman, o sa proseso ng preserbasyon sa pamamagitan ng pagpapaasim. Inasimang sabaw ng bigas; inasimang mga alimango, mga palaka o bangus sa maasim na sabaw; mga piniritong kuliglig, at prineserbang hiniwang baboy na tinatawag na tosiino.

duman Napaka espesyal na milagrosang bigas inaning maaga at saka binayo upang maging pinipig. Kinakain ito ng ganito na; na may kasamang mainit na tsokolate; inihalo sa matamis na tuba o binabad sa gatas ng kalabaw hanggang sa mamaga at pagkatapos ay minatamis sa pulot o asukal.

ebun a barag Nilagang itlog ng bayawak. Para kainin, ang balat ng itlog ay binubutas at ang laman ay inilalagay ang laman sa mainit na kanin.

galang-galang Hugis doughnut na mga biskwit na sama-samang tinuhog at ibinebenta sa labas ng simbahan sa Guagua pagkatapos ng kumpil.

kamaniang Mga hipong ginisang may sitaw at kalabasa.

kamaru; kamaro Mga kuliglig na tinusta hanggang maging malutong o inadobo.

karimbuaya Bersyon ng Pampanga sa listson pinalamanan ng oregano may kanin o wala.

kilain Kilawing may labanos, бага at lamanloob.

kilayen; kilawin Kilawing twalya, puso at bagang ibinabad sa suka.

lastillas Mga cheese stick na gawa sa keso de bola o Edam Cheese.

lelot balatong Malagkit at tinustang monggong niluto sa gata. Ito ay kinagawiang ihain sa Bacolor kapag ang bata ay may ginawa sa kauna-unahang pagkakataon, tulad ng unang paghakbang.

lelut manuc Arroz caldo ng Pampango o lugaw na may manok na inihahain kapag may mga espesyal na okasyon.

longanisang Sulipan Sausage ng Pampango na maraming bawang, tinimplahan ng dayap o katas ng dayap.

lumpiang dabong Sariwang lupang may lamang labong at mabawang na sawsawang kulay kayumanggi.

panara Maliliit na piniritong pastry na kahugis ng kalahating buwan. Ang balat ay gawa sa galapong, alak mula sa anis at atsuete na nabibigay ng mamula-mulang kulay dito. Ang laman ay kinudkod na upo o hilaw na papayang ginisang may baboy o hipon. Ito ay kinakaing may putong lusong pagkatapos ng Simbang Gabi.

pigan Lugaw na gawa sa malagkit na bigas, tinustang monggo, gata at kaunting asukal.

putong lusong Puting putong may lasang anis hiniwang may apat na gilid.

sisig Espesyalidad na putahe na gumagamit ng pisngi ng baboy, karne ng ulo at inihaw na бага, kinudrado at saka ginisa at inihahaing mainit na mainit.

tapong Sariwang giniling na malagkit na ginagamit para sa lugaw at para sa balat ng panara, isang *turnover*.

tibok-tibok Bersyon ng Pampango sa maja blanca, gawa sa gatas ng kalabaw na tinimplahan ng balat ng dayap at binudburan ng latik.

torta *Dinner rools* gawa sa taba ng baboy.

5. Tagalog

adobong Batangas Isang mapulang kahel na adobo ng Batangas City, kinulayan sa pamamagitan ng atswete, dinagdagan ng dinurog na atay.

adobong de carajay; adobong Cavite Isang lutong adobo na kinulayan sa pamamagitan ng annatto.

adobong Laguna Kapag ang simpleng adobo ay dinagdagan ng luyang dilaw.

adobong Maynila; adobong masabaw Karneng kinulob sa suka, bawang, at asin na may maraming sarsa.

bagoong Balayan Isang napakalapot na sabaw ng isda gawa sa maliit na isda (dilis) pinaaasim sa halos kahawig nitong patis.

balao-balao Isang tubig-tabang na hipong niluto sa gata hanggang sa matuyo.

balatong Ginisang munggo.

balaw-balaw Ang Tagalog na pampagana ng pagkaing gawa mula sa maliit na hipon fermented sa kanin. Ito ay tinatawa ng balo-balo sa mga probinsya ng Northern Luzon.

dacuycoy Piniritong macroni at kinakain bilang meryenda.

en blanco Isang sabaw ng isda na pinakuluan sa pinaghugasan ng bigas na may mga patatas, mga kamatis, sili, mga sibuyas, pechay o repolyo at murang sibuyas.

ensaimada Malolos Ang tanyag na ensaimada mula sa Malolos sa Bulakan. Ang masa ay napaka lambot dahil sa idinagdag na dinurog na mga patatas. Iniibabawan ng hiniwang itlog na maalat.

galantine Palaman sa manok na inalisang ng buto na ibinalot sa cheesecloth o aluminum foil pagkatapos pinausukan o pinakuluan hanggang sa maluto. Ang palaman ay kadalasang pinaghalu-halong giniling na baboy, sausage, ham, mga karots, atsara, lutong itlog at mga olive.

Ang galantina ay hinihiwang manipis pagkatapos inihahaing malamig kadalasang may *gravy*.

ginulat na tulya Para ihagis ang tulya o shellfish sa kumukulong tubig para gulatin ang mga ito at bumukaas.

hamon Bulakena Ang liempong prineserba sa pinakulong pineapples juice at beer at pinakintab ng asukal.

humba Liempong iniluto sa toyo, asukal at tahure na may bulaklak ng saging.

inipit Ang cake na may dalawang patong ng sponge cake na may palamang minatamis na bukal at binudburan ng asukal. Ang cake ay hiniwa sa maliliit na bara taman lamang para sa isang subuan.

kasilyo;quesillo Ang kesong puti gawa mula sa purong gatas ng kalabaw.

kesong puti Hindi pa magulang na kesong puti tinatawag ring Laguna cottage cheese. Ang gatas ng kalabaw ay pinatigas sa suka o prineserba sa rennet para makagawa ng kesong putting na ibinalot sa patung-patong na dahon ng saging. Ang keso ay madaling masira kaya kinakailangang ubusin agad. Kadalasang itong kinakaing kasama ng pandesal.

kilawin Ang putahe o hilaw na isda, shellfish o bahagyang nilutong karne at bituka na may sarsang suka at mga pampalasa.

kilawing bituka Kilawing hiniwa-hiwang bituka na may suka at sibuyas na binudburan ng piniritong bihon.

kinulob Adobong baka, baboy, kalabaw na nilutong may suka at toyo.

kiping Ang makukulay na hugis dahong rice wafers gawa mula sa tubig at galapong.

Ang timplada ay hinuhulma sa dahon ng punong kabal (*Fragraea reamosa*) pagkatpos ay pinauusukan at pinatutuyo. Ginagamit ang mga ito sa pagpapalamuti sa mga bahay para sa Pahiyas sa pista ni San Isidro. Ang mga wafer na ito ay maaaring prituhin at kainin, isawsaw sa suka o toyo.

kulawo Salad na talong o labong na may sarsang gata ng niyog.

laksa Ang putaheng puso ng saging, sitaw, talong, sigarilyas at pataning niluto sa gata ng niyog na may sotanghon at mga hipon.

langlang Isang sotanghong sopas na may tuyong mga hipon, tuyong kabuti o tengang daga at manok. Dati-rati, ito ay iniibabaw ng hiniwnag saring ubog.

lato Tagalog para sa sea grapes, halamang-dagat na kahawig ng mga kumpol ng maliliit na ubas. Tinatawag ito ar-arosip ng mga Ilokano.

longanisang Lukban Ang maliliit na sausage mula sa Lukba, Quezon na tinimplahan ng oregano.

mikolog Isang kakaibang piniritong miki kinain bilang meryenda.

minanok Karne ng bakang pinakuluang may dahon ng mustasa.

paborita Isang maliit manipis na bilog na biskwit.

pansit habhab Ang pansit na putahe ng Lukban, Quezon gawa sa kayumangging pansit miki ginisang may kasamang sayote at kaunting baboy. Ang pansit na ito ay kakaiba dahil inihahain ito sa isang piraso ng dahon ng saging pagkatapos hinahabhab ng mga kumakain – hindi kailangan ng kutsara at tinidor.

pansit Malabon Ang pansit na putahe mula sa bayan ng Malabon, gawa sa bihong sariwa na inibabawan ng matingkad na kulay kahel na sarsa at pinalamutain ng mga hipon at mga talaba. Ito ay kadalasang kinakaing kasama ng mga kamatsili cooky.

pansit Meycauayan Pansit na putahe ng Bulakan na inibabawan ng prutas na kasuy at dinurog na chicharon o chicharong baboy.

paralusdo Isang putahe ng mga kamote, langka, saba at bilo-bilong niluto sa gata ng niyog.

pinagong Tinapay na may nakaumbok na likod na kahawig ng pagong.

pinaso Panghimagas gawa sa gatas ng kalabaw, mga itlog at dinurog na biskwit niluto hanggang lumapot. Ang timplada ay inilagay sa mababaw na lalagyan at pinakinis ang ibabaw. Ito ay binudburan ng arnibal.

putong bula Isang malaking putting putong hiniwang pahiyas.

putserong Tagalog Nilagang karne na may kalabasa, saba, Baguio beans at pechay inihahaing may pampaganang mga talong, dinurog na kalabasa na may bawang at suka.

sinigang Isang sabaw na may isda, karne o mga sugpong nilutong may kasamang pampaasim (e.g., sampalok, kamyas, batuan, hilaw na mangga, hilaw na pinya).

sinindihan sa tuba Literal na nangangahulugang sinindihan sa tuba. Ang tuba ay sinindihang tatlong beses bago ihagis ang isda sa lalagyanan at niluto.

sukang Paombong Isang napakaasim na mapusyaw ang kulay na suka gawa mula sa nipa.

taghilaw Ang Batangas besyon ng bopis.

unday-unday Plump dimpled cake na gawa sa galapong at binudburan ng kinayod na niyog.

E. Internasyunal na Termino

1. Italian

aceto [ah-CHAY-to] Italian para sa suka; tingnan din ang BALSAMIC VINEGAR.

aceto-dolce [ah-CHAY-to-DOL-chay] Isang matamis at maasim na timplada ng mga gulay at prutas ginaamit sa Italy bilang isang ANTIPASTO.

al dente (al-DEN-tay) Italian para sa to the tooth at ginagamit para ilarawan ang pagkain, kadalasan pasta, na niluluto lamang hanggang magbigay ito ng bahagyang paglaban kapag kinagat ito ng sinuman; ang pagkain ay maaaring malambot o malabsak.

al forno (ahl FOHR-no) Katawagang Italian para sa pagkaing hinuhurno o iniihaw sa oven.

al fresco (ahl FREHS-koh) Italyano para sa bukas at ginagamit para ilarawan ang mga pagkain o iba pang kasiyahang pampubliko na ginaganap sa labas.

alla [ahl-lah] Italian para sa estilo ng; tingnan ang A LA.

Alto Adige [AHL-to AH-dee-jay] Isang lambak sa northeastern Tirolean Italy katabi ng Bolzano, na nag-eeksport nang maraming masasarap na alak, pareho pula

at puti, sa kabilang ibagyo hanggang Austria.

amaretti (am-ah-REHT-tee) Malutong, may lamang hangin na Italian macaroon gawa sa mapait na almond o katas ng *apricot hernel*.

Amaretto (am-ah-REHT-toh) Isang Italian ng likidong kulay amber na may lasang parang almond, kahit na ito ay talagang tinimplahan ng butil ng apricot; ito ay nagmula sa Saronno at tinatawag na Amaretto di Saronno.

amaretto [ah-mah-RET-to] Italian para sa MACAROON, gawa mula sa matamis at mapait na almond, ito rin ang likidong Amaretto de Saronno, gawa mula sa butil ng apricot.

Arborio rice [ar-BOR-yo] Isang maikli, matabang butil magawgaw na uri ng Italian na bigas ginagamit sa pagluluto ng RISOTTO; lumalaki sa Lombardy at Piedmont at mabibili sa United States.

arsella [ar-ZEL-lah] Italian para sa tahong.

Asiago d' Allevo [ah-SYAH-go d' ah-LAY-vo] Isang binanliang pinatigas na keso kadalasang gawa mula sa gatas ng kalabaw na inalisan ng taba sa buong magdamag at buong umaga at pinagulang hanggang dalawang taon; ang malalaking gulong ay may manipis kulay kayumangging balat at isag makinis na mapusyaw na masa na may mga butas. Ang ibang pang mga Asiago cheese mula sa Vicenza, Italy ay ginagamit para lamang ipalaman.

bagna cauda (BAHN-yah COW-dah) Italian para sa mainit na pampaligo at ginagamit para ilarawan ang sawsawang gawa sa olive oil, mantikilya, bawang at dilis at inihahaing may hilaw na mga gulay.

balsamic vinegar (bahl-sah-mek) Isang maitim, masarap na sukang Italian na may tamis-asim na lasa; ito ay gawa mula sa purong katas ng ubas pinaasim at

pinagulang mula sa 15-20 taon sa hanay ng mga bariles ng kahoy.

Bardolino [bar-do-LEE-no] Isang tanyag na pulang alak gawa sa nothern Italy; Maprutas, hindi matapang, pinakamasarap inum hanggang hindi pa iniimbak.

barolo [bah-RO-lo] Isang Italian na pulang alak mula sa Piedmont, south of Turin, gawa mula sa ubas ng NEBBIOLO; ibinabaon ng buo, at dahan-dahang pinagugulang, ito ay hindi pangkaraniwang alak na pinakamasarap inumin pagkatapos ng 10 hanggang 15 taon ng pagpapagulang.

basilico [bah-ZEE-lee-ko] Italian para sa BASIL.

biscotti (bee-skwat-tee) Italian para sa mga hiniwang piniping cookie mula sa dalawang bese na pagkakahurno.

bologna (bah-LOW-nyah; bah-LOW-nee) Isang malaki, tinimplahang mabuting sausage gawa mula sa baboy, baka, guya; ipinangalan para sa Bologna, Italy (kahit na ang Italian sausage na iniuugnay sa siyudad na ito ay ang *mortadella*), ito ay mabibiling luto na at kadalasang inhahaing malamig; kilala rin bilang *baloney*.

bolognese (boh-loh-nay-see) Ang Italian na sarsang may karne para sa pasta gawa mula sa giniling na karne, kamatis, *celery*, karot at *bacon* at tinimplahan ng bawang, pampalasa at *olive oil*; kilala rin bilang *ragu* at *sugo*.

borlotto (boar-LOT-to) Isang mataba, habilog na pinatuyong buto na katutubo sa Italy; ito ay may manipis, kulay rosas hanggang mapusyaw na kulay kayumangging may guhit maroon na balat at may mapait na lasa.

broccoli (BROH-KLEE) Italian para sa tumutubong repolyo at ginagamit para

ilarawan ang meyembro ng pamilyang cabbage (*Brassica oleracea*) na may mahigpit na kumpol ng makintab na kulay berdeng maliliit na bulaklak sa ibabaw ng malaki, mas mapusyaw na berdeng nakakaing tangkay na may matitingkad na berdeng dahon.

caffe caffe [kah-FAY] Italian para sa kape, o bahay-kapihan; *caffe espresso*, matapang na kape sa maliit na tasa, gawa sa pamamagitan ng espesyal na makinarya na nagtutulak sa usok na pumunta sa giniling na kape; *caffe macchiato*, may bahid ng *espresso* na may kaunting malamig na gatas; *caffe corretto*, *espresso* na may brandi; *caffe ristretto*, mas matapang na *espresso*; *caffe lungo*, hindi gaanong matapang na *espresso* sa malaking tasa; *cappuccino*, *lungo* na may mainit na gatas na nilagyan ng wiski at marahil may dinurog na tsokolate sa ibabaw (ipinangalan para sa kulay ng *Capuchin friar's habit*); *caffe con latte*, *lungo* na may nilagyan ng kaunting malamik na gatas; *caffe e latte* (*caffelatte*), kalahating kape, halahating mainit na gatas. Sa Italy, ang *espresso* ay hindi iniinum kasabay ng pagkain, pagkatapos lamang ng panghimagas, at hindi kailanman na may lasang lemon; ang *cappuccino* ay iniinum sa almusal, hindi sa tanghaliaan o hapunan.

caffe americano (kahf-AY a-mer-i-CAH-no) Isang inuming Italian gawa mula sa mahigit-kumulang sangkapat na *espresso* at katlopat na mainit na tubig.

caffe latte (kahf-AY LAH-tay) 1. Isang inuming Italian na gaw mula sa sangkatlo o mas kaunting *espresso* at dalawang-katlo o mas maraming pinakuluang gatas, minsan inhahaing may *dollop* ng bula sa ibabaw; kadalasang inihahain sa mataas na baso. 2. Italian para sa kapeng may gatas.

calamari [kal-ah-MAHR-ee] Italian para sa pusit.

cannelloni [kan-nel-LO-nee] Italian na kwadradong pasta kadalasang pinakululuan, pinalalamanan, binibilot, at hinuhurnong may sarsa.

cannoli (kan-OH-lee) Isang Italian na *pastry* na binubuo ng isang tubong minatamis na masang arinang piniritong nakalubog sa mantika na pinalalamanan ng matamis na *ricotta* na pinalamutian ng minatamis na prutas, tsokolate o buto ng *pistachio*.

cappuccino (kahp-uh-CHEE-noh) Isang Italian inuming gawa mula sa magkasindami ang *espresso*, pinakuluang gatas at bula ng gatas, minsan ay binubudburan ng minatamis na pulbos ng kakaw o *cinnamon* kadalasang inihahain sa malaking tasa.

capretto [kah-PRET-to] Italian para sa batang kambing.

carbonara, alla (kar-boh-NAH-rah, ah-la) Isang Italian na putahe ng pasta, kadalasang *spaghetti*, na may sarsa ng mga itlog, krema, *Parmesan* at kaunting nilutong *bacon*.

carnaroli [kar-nah-RO-lee] Isang uri ng Italian na bigas na may maiikling butil kahawig ng Arborio at akma-akma para sa *RISOTTO*.

carne [KAR-nay] Italian at Spanish para sa laman.

castagna [kah-STAH-nyah] Italian para sa kastanyas.

Cetriolo [chay-tree-O-lo] Italian para sa pipino.

chipolata (shee-po-LAH-tah) Isang maliit na Italian sausage gawa mula sa baboy na tinimplahan ng *thyme*, *chives*, *coriander*, *cloves* at minsan siling pula.

cilindrati (chee-leen-drah-tee) Italian croissants gawa mula sa napakanipis na tinapay na binilot nang paulit-ulit bago hulmahing bilog.

coda di bue [KO-dah dee BOO-ay] Italian para sa buntot ng baka.

coppa (KOAP-pah) Isang Italian sausage gawa mula sa pigi ng baboy na ibinabad sa bawang at pulang alak; ito ay *braise* pinatuyo at kinakain bago manigas.

cosciotto, coscetto (kō-SHOT-tō, kō-SHET-tō) Italian para sa paa ng tupa; buto ng balakang.

Cotechino Nagmula sa Italian, ito ay sausage gawa mula sa karneng walang taba at taba ng baboy, putting alak at pampalasa at kadalasang inhahaing mainit na may buto (beans).

cotto salami (kot-TOE suh-LAH-mee) Isang malaking Italian sausage gawa mula sa baboy at baka, tinimplahan ng maraming bawang, black pepperconrs at iba pang pampalasa, ito ay pinepreserba at pinatutuyo sa hangin.

crema (KRAI-mah) Isang Italian custard, makremang sabaw o tinimplahan ng ice cream.

creme chiboust (chee-boos) Isang kremang pastry na pinagaang sa pamamagitan ng paglalagay sa Italian meringue.

crostini (kroh-STEE-nee) 1. Italian para sa bahagyang tinusta at ginagamit para ilarawan ang maliit, manipis na hiwa ng tinustang tinapay, kadalasang pinapahiran ng *olive oil*. 2. *Canapes* ng manipis na tinustang tinapay na binudburan ng maanghang sa ibabaw. 3. *Croutons* na ginagamit para sa mga sopas at mga salad.

dente, al [al DEN-tay] Sa Italian, literal na, “to the bite”, tumutukoy sa pasta o mga gulay na niluto lamang hanggang sa

tumigas at lumutong, hindi malambot at nasobrahan ng luto.

disossato [dee-sohs-SAH-to] Italian para sa buto.

dolcelatte [DOL-che-LAH-tay] Isang Italian mild blue-veined cheese, literal na “matamis na gatas,” isang mas bata, mas swabe, mas matamis na uri ng GORGONZOLA.

dolce [DOL-chay] Italian para sa matamis; ang maramiha, *i dolci*, nangangahulugang mga panghimagas.

espresso (ess-PRESS-o) 1. Isang Italian na pamamaraan ng paggawa ng kape kung saan ang mainit na tubig ay itinutulak patungo sa pinong giniling at ibinalot na kape (kadalaan ay napaka itim na tinustang mga buto) sa ilaim ng mataas na presyur; ang bungang inumin ay malapot, matapang, malasa at makinis, hindi mapait o maasido. 2. Ang bungang inumin, ito ay kadalasang inihahain sa maliit na tasa o ginagamit bilang sangkap sa iba pang inuming may kape.

espresso macchiatto (ess-PRESS-o mock-e-AH- toe) Mga Italian na inuming tatak *espresso* na may dollop ng pinakuluang gatas; kadalasang inihahain sa maliit na tasa.

Fettuccine Alfredo (feht-tuh-CHEE-nee al-FRAY-doh) Isang Italian na lutuing *fettuccine* hinaluan ng malapot na sarsa ng mantikilya, krema at Parmesan at binudburan ng paminta.

fettucine [fet-too-CHEE-nay] Mahaba, plat na manipis na hibla ng mga ribon ng itlog na pasta; ito ang Roman at southern Italian na ipinangalan para sa *TAGLIATELLE*, halos magkapareho ngunit medyo mas makitid at mas mataba.

fresco [FRES-ko, FRETH-ko] Italian at Spanish para sa sariwa.

fritto misto (FREET-toh MEES-toh) Italian para sa *mixed fry* o *mixed fried* at ginagamit para ilarawan ang maliliit na piraso ng karne at mga gulay na isinawsaw sa malabnaw na masa ng arina at piniritong lubog sa mantika.

fungo (FUHN-gō) Italian para sa kabute, ang maramihan ay *funghi*.

garlic bread Mga hiniwang tinapay na French at Italian na pinahiran ng mantikilyang may lasang bawang at tinutas, sinalab o inihaw.

gelato (jah-laht-to) Ang Italian na estilo ng ice cream na may malapot kaysa sa estilo ng American.

glassato (glah-SAH-tō) Italian para sa pinakintab.

gnocchi (NYOH-kee) Italian para sa mga dumpling at ginagamit para ilarawan ang iregular na hugis bilog o maliliit na nakaumbok na lalagyanang habilog gawa mula sa minasang mga patatas, arina, semolina flour, cornmeal, at/ giniling na bigas, mayroon o walang mga itlog; ang mga ito ay pinakukuluhan o hinuhurno.

grana [GRAH-nah] Italian para sa matigas na butil ng keso minsang kinakaing habang bata pa bilang palaman pero mas madalas pinagugulang at ginagamit na pambudbod sa pasta o minestrone o sa pagluluto; tuyo, madaling madurog at tumatagal, marami ang ganito uri, gaya ng Parmesan.

granchio [GRAHN-kyo] Italian para sa alimasag.

gremolada [grem-o-LAH-dah] Sa Italian na pagluluto, isang timpladang may hiniwang *parsley*, bawang, at kinudkod na lemon ibinudbod sa ibabaw ng OSSO BUCO bilang palamunting

nagkapagpapabango; minsan ay binabaybay na *gremolata*.

grissino [grees-SEE-no] Italian para sa baston na tinapay.

imbottito [eem-boh-TEE-to] Italian para sa palaman.

insalata [een-sah-LAH-tah] Italian para sa salad.

italian bread Isang American na katawagan para sa iba't ibang uri ng nginunguya, matigas na balat ng may lebadurang tinapay gawa sa arina, tubig, yeast at asin.

italian butter cream Isang makremang aysing gawa mula sa binating pinalambot na mantikilya sa pinalamig na Italian meringue; kilala rin bilang *meringue buttercream*.

italian dressing Isang sarsa ng salad na binubuo ng *olive oil* at suka mula sa alak o katas ng limon at tinimplahan ng oregano, *basil*, *dill*, bawang at *fennel*.

italian garlic Isang bawang na may kulay *mauve* na panlabas na balat at mas swabe ang lasa kaysa sa bawang ng American; kilala rin bilang *Mexican garlic*.

italian meringue Isang malambot, makintab na meringue gawa sa pamamagitan ng pagbabati sa mainit na sirup ng asukal sa binating puti ng itlog; kapag ginagamit na aysing ng *cake*, kilala bilang **boiled icing**.

italian parsley Isang uri ng parsley (*Petroselinum neopolitanum*) na may plat, mas berdeng mga dahon at mas matapang, mas magaspang na lasas kaysa *curly parsley*; karaniwang ginagamit na sariwa bilang pampalasa; kilala rin bilang *flat-leaf parsley*.

italian sausage Isang estilo ng baboy na mga sausage na tinimplahan ng bawang at mga buto ng *fennel*; mabibili sa katamtamang laki, mayroon ito dalawang panguhaing uri; maanghang (tinimplahan ng pulang sili) at matamis (walang sili).

lasagne (luh-ZAH-n'yeh) 1. Malapad, plat na pirasong Italian pasta may kulut-kulot o makinis na mga gilid. 2. Isang Italian na lutuing gawa sa pinakuluang lasagna pinatungan ng keso (kadalasang *ricotta* at *mozzarella*) at mga karne at/o *bechamel* at hinuhurno.

lingua di bue [LEEN-gwah dee BOO-ay] Italian para sa dila ng baka.

Mozzarella (maht-suh-REHL-lah) 1. Ang *southern Italian pasta filata cheese*, orihinal na gawa mula sa gata ng *water buffalo* pero ngayon ay mula na rin sa gatas ng baka; ito ay may puting kulay at swabe, katangitanging lasa, ginagamit nang madalas sa pagluluto. 2. Ang bersyo ng American kadalasang gawa mula sa gatas ng baka; ito ay mas tuyo at mas mahilatsa kaysa sa sariwang gatas na *water buffalo* ng uri at nagiging masydong nababanat kapag natutunaw; kilala rin bilang *pizza cheese*.

pan de Spagna [pahn day SPAH-nyah] Italian sa sponge cake, kadalasang inilulubog sa inumin at pinapalaman ng jam o krema.

pancetta (pan-CHEH-tuh) Ang Italian sa liemping bacon na prinesarba ng ASIN, paminta at iba pang pampalasa (ito ay pinaususukan); mabibiling nakabilog at ginagamit na pampalasa gaya ng mga putaheng may pasta, mga sawsawan at giniling na karne.

parma ham (PAHR-muh) Ham mula sa Parma, Italy; ito ay tinimplahan, prineserba ng asin at pinatuyo sa hangin pero hindi pinausukan at may mamula-mulang kayumangging kulay at matigas, siksik na

kayarian, kilala rin *prosciutto* sa United States.

Parmesan (PAHR-muh-zahn) 1. Ang Parmigiano-Reggiano estilo ng keso gawa mula sa gatas ng baka sa mga lugar maliban sa Italy. 2. Ang may kalabuang katawagan para ilarawan ang anumang grana o grana-style kinudkod na keso. 3. Ang putaheng ang pangunahing sangkap (e.g., *veal cutlet*) ay isinawsaw sa pinaghalong itlog at dinurog na tinapay, Parmesan at pampalasa, ginisa, at tinakpan na may sarsa ng kamatis; minsan nag isang hiwa ng *mozzarella* ay tinutunaw sa ibabaw bago dagdaan ng sarsa ng kamatis.

pasta (PAHS-tah) 1. Itlain para sa masa o pastryl 2. Ang walang pampaalsang masang nabuo mula sa likido (mga itlog at/o tubig) inihalo sa arina (*wheat*, *buckwheat*, bigas o iba pang mga butil o pinaghalong mga butil) at hiniwa o ipinasok sa tubo, ribo at iba pang hugis; pampalasa gaya ng *herbs*, *spices* at mga gulay (e.g., mga kamatis at *spinach*) ay maaaring idagdag sa masa; ang pasta ay kadalasang pinakukuluan at inihahaing may sarsa. 3. Ang ikalawang putahe na Italian na pagkain, inihahain pagkatapos ng *antipasto*.

pasta e fagioli (PAHS-tah ay fah-JOA-lee) Italian para sa pasta at mga buto at ginagamit sa paglalarawan ng malapot na sabaw ng pasta at pula o puting mga buto.

pasta filata (fe-LAH-toa) 1. Ang Italian na katawagan para ilarawan ang curds na bunga mula sa espesyal na proseso ng paggawa ng keso habang ang fermented curds ay pinaiinitan hanggang ang mga ito ay maging plastik, na hinahayang ang mga ito na mabanat at maging mga tali, minasa at hinulma, ang kesong nagawa ay walang butas at malabnaw na tubig at maaaring kaining hilaw o, matapos ang pagpapagulang, ginagamit sa pagluluto; kilala rin bilang plastic curds o spun curds.

2. Ang paglalarawan sa mga kesong (e.g., Mozzarella at Provolone) nagawa sa pamamagitan ng prosesong ito.

penne [PEN-nay] Italian para sa hugil quill na pasta, na mga tubong pinutol nang palihis.

Pepperoni [peh-payr-O-nee] Italian para sa berde o pulang siling makopa; gayundin, Italian sausage ng baboy at baka na tinimplahan ng maraming maanghang na sili.

pesto [PES-to] Ang sarsang mula sa Genoa na dinurog na *basil*, bawang, *pine nuts*, at *Parmesan* o *Pecorino* ng *olive oil*; ito ay matabang sawsawan para sa minestrone at pasta (kung saan sa Italy ay palaging *TRENETTE*); *PISTOU* ang bersyon sa French.

pesto (PEH-stoh) 1. Ang Italian pasta na sarsa gawa mula sa basil, bawang, *olive oil*, *pine nuts* at *Parmesan* o *Pecorino*. 2. Sa United States, isang malabong katawagang ginagamit para ilarawan ang sarsa o palamang gawa karaniwan mula sa isang *herb* (e.g., basil o cilantro) na hinaluan ng *olive oil* at matapang, matigas na keso na minsan ay dinaragdagan ng *pine nuts*.

pizza (PEET-tzah) Isang putaheng Italian na binubuo ng plat na pay o tart gawa mula sa minasang tinapay na pinatungan ng alinman sa mga uri ng mga pagkain, pero pangkaraniwan ay sarsa ng kamatis at keso (madala Mozzarella) at hinuhurno.

Primavera, alla (pree-mah-VAY-rah, ah-lah) Italian para sa tagsibol at ginagamit para ilarawan ang mga putaheng pinapalamutian ng sariwang mga gulay.

Prosciutto (proh-SHOO-toh) Italian para sa hamon at ginagamit para ilarawan ang isang tinimplahan, prineserba ng asin, pinatuyo sa hanging produkto na hindi pinausukan.

prosciutto cotto Nilutong hamon, iyong ginagamit sa mga tinutusta at pizza.

prosciutto crudo (proh-SHOO-toh KROO-doa) Prineserba, hindi nilutong prosciutto; maarin itong kaining hindi niluto dahil ganap ang preserbasyon nito.

Provolone (proh-voh-LOH-nee) Ang *Italian pasta filata cheese* kinagawiang gawa mula sa gatas ng *water buffalo* pero ngayon ay maging gatas ng baka; ito ay may mapusyaw na kulay garing, swabe, matamis na lasa at makinis na kayarian na pinuputol nang hindi nadudurog; ang hugis ay kinabibilangan ng *sausage*, *squat* at *piglet*.

ragu alla bolognese [rah-GOO ah-lah bo-lo-NYAY-say] Ang Italian na sarsang may karne mula sa *Bologna* at hindi sa nilaga o ragout bilang kadalasang iniisip; kadalasang ginagamit para sa pasta. Ang giniling na baka minsan baboy o hamon ay iginigisa sa mantitiklya at mantika na may hiniwang mga gulay at pinakukuluang may gatas, putting alak, at mga kamatis.

ricotta [ree-KOHT-tah] Literal na “muling pagluluto” sa Italian, ricotta ay sa tamang pag-uusap ay hindi keso; ang ricotta ay gawa mula sa natirang malabnaw na sabaw mula sa ibang keso, maaaring mula sa gata ng ewe o baka, at minsan ay pinalalabot ng gatas o krema. Habang ang malabnaw na sabaw ay pina-iinitan ang malaulap na ibabaw ay kinukuha at pinatutulo para makagawa ng keso. Pinaputi, medyo matamis, at tuyo, ang ricotta ay kinakaing sariwa o niluto sa pasta at mga gulay na putahe at matatamis na panghimagas.

risotto (rih-zot-toh; ree-ZAW-toh) 1. Isang paraan ng pagluluto sa mga butil (lalo ng bigas) kung saan ang mga butil ay medyo iginigisa sa mantikilya at pagkatapos dahan-dahang dinaragdagan ng likido; ang timplada ay pinakukulo na may pandalas na

paghalo hanggang ang matigas pa ring butil ay humalo sa nilulutong likido. 2. Ang northern Italian na lutuing bigas na inhahanda sa ganitong paraan.

salami (suh-LAH-mee) 1. Isang estilo ng Italian na mga *sausage* gawa mula sa baboy at baka, na tinimplahan ng maraming bawang at pampalasa; bihirang pinauusukan, ang mga ito ay prinepreserba at pinatutuyo sa hangin at iba'iba ng sukat, hugis at timpla (e.g. *Genoa* at *cotto*). 2. Ginagamit sa isang bilang pang-isahan; sa Italian, ang isahan ay *salame*.

salsa (SAHL-sah) 1. Spanish para sa sarsa. 2. Kinagawian, ang Mexicang malamig na sarsa gawa mula sa mga kamatis na tinimplahan ng cilantro, sili at sibuyas. 3. Pangkaraniwan, isang malamig na hiniwa-hiwang sariwang herbs, spices, prutas at/o mga gulay ginawa bilang sarsa o sawsawan. 4. Ginagamit sa Italian na pangkalahatang katawagan para sa mga sarsa ng pasta.

salsa (SAHL-sah) 1. Para maggisa, sa Italian; literal na nangangahulugang "para tumalon."

sambuca [sahm-BOO-kah] Ang inuming Italiang tinimplahan ng *elder* at anis.

scaloppina di vitello [scah-lop-PEE-nah dee vee-TEL-lo] Italian para sa veal scallop, isaktong hiniwang pahalang sa grain mula sa isang laman, top round, para ng sa gayon ay hindi magkahiwalay.

scungilli [skoon-JEEL-lee] Italian para sa kuhol.

semifreddo (she-mee-FRAYD-doh) Isang pinalamig na panghimagas gawa sa *frozen mousse*, *custard* o krema kung saan ang maraming binating krema o meringue ay *folded* para magkaroon ng hangin; patung-patong na *sponge cake* at/o maaring lagyan

ng prutas para sa lasa at kayarian (e.g., *frozen souffles*, *marquis*, *mousses* at *neapolitans*); kilala rin bilang *still-frozen* na panghimagas.

soppreso (sop-PRESS-soh) Ang northern Italian na baboy at bakang *salami*.

sorbetto Isang magaang na ice cream na gawa lamang sa prutas at tubig, minsan inihahain ito sa pagitan ng isda at karneng putahe.

spezzatino [SPET-tsah-TEE-no] Italian para sa nilaga; Literal na nangangahulugang, "hiniwa sa maliliit na piraso."

stracciatella [strah-chah-TEL-lah] Italian para sa malabnaw ma sabaw ng manok o baka pinalapot ng itlog, keso at semolina.

stracotto [strah-KOHT-to] Italian para sa *pot roast* o *braised* na karne.

stufa [STOO-fah] Italian para sa kalan; ang *stufato* ay nangangahulugang nilaga.

sugo [SOO-go] Italian para sa sarsa; ang *sugo de carne* ay *garvy*. Kapag ang pinag-uusapan ay sarsa ng pasta, *sugo* sa halip na *salsa* ang tamang katawagan.

tacchino [tah-KEE-no] Italian para sa pabo.

torta [TOR-tah] Sa Italian, *tart*, pay, o *cake*. Sa Spanish, *cake*, *loaf*, o bilog na tinapay. Sa Mexican Spanish, ang salita ay maaring mangahulugan ding maanghang na pudding na *tortillas* salansang tulad ng *CHILAQUILES*.

tortoni (tohr-TOH-nee) Isang malapot na frozen na Italian na panghimagas gawa mula sa binating krema o ice cream, tinimplahan ng alak at binalutan ng dinurog na macaroon o giniling na almond.

tutti-frutti 1. Italian para sa lahat ng prutas o pinaghalu-halong prutas. 2. Sa United States, isang matamis na prutas na pampalasa ginagamit para sa babol gam, kendi, ice cream at iba pang katulad.

verdura [vayr-DOO-rah] Italian at Spanish para sa gulay; ang pangmaramihan sa Italian ay *verdure*, sa Spanish ay *verdures*. Sa French, ang *verdure* ay nangangahulugang berde o madadahon, hindi berdeng mga gulay.

vino novello Batang alak, iinum sa mga susunod na buwan pagkatapos na pagkakabuo rito.

vitello tonnato (vee-TEL-loa toan-NAA-toa) Isang putaheng Italian na binubuo ng guyang inihahaing may sarsa na tinimplahan ng tuna.

Ziti [ZEE-tee] Isang malaking tubo ng pasta hiwang pabaha-bahagi, sa luting Italian.

zucchero [ZOO-kayr-o] Italian para sa asukal.

zuppa inglese [ZOOP-pah een-GLAY-say] Literal na nangangahulugang "*English soup*," Ito ay isang malapot na Italian na panghimagas na ibinabad sa alak na *sponge cake* na pinatungan ng *custard* at krema – gaya ng *trifle*.

2. French

a la (ah lah) French para sa paraan o estilo ng; ginagamit kaugnay ng pagkain, tumutukoy sa estilo ng paghahanda o presentasyon.

a la mode (ah lah MOHD) 1. French para sa kinagawian o paraan ng. 2. Sa United States, isa panghimagas na inibabawan ng isang sandok ng *ice cream*.

abatis (a-ba-tee) French para sa panlabas na pagbabawas ng poltri, gaya ng dulo ng pakpak, mga leeg, at mga paa; minsan nagagamit na pamalit sa ABATS para sa mga lamanloob.

abricot (a-bree-kō) French para sa apricot.

agrumes (a-grüm) French para sa sitrus.

Aiguillette (ay-gwee-yet) Sa lutuing French, isang manipis na hibla ng poltri na hiniwang pahalang sa dibdib; isang hibla ng karneng liniwang pababa sa may grain.

aioli a la turque (ay-oh-LEE ah lah tewrk) Isang French na sarsa gawa mula sa bawang at buting tinapay na ibinabad sa gatas, idiniin sa salaang, hinaluan ng pula ng itlog at suka at binating may itlog.

ajouter (a-jhoo-tay) Para magdagdag ng sangkap, sa French.

Albert, sauce (al-BAIR) Isang French na *compound sauce* gawa mula sa *veloute* na tinimplahan ng malunggay at mustasa; ito ay kadalasang inihahahing may baka.

alcide sauce (ahl-seed) Isang French na puting alak na sarsa pinalamutian ng sweated shallots at malunggay.

Alexandra mayonnaise Ang French na sawsawang *mayonnaise* na inihandang may matigas na pula ng itlog, tinimplahan ng pinatuyong mustasa at pinalamutian ng *chervil*.

Alexandra, sauce Isang French na pinaghalu-halong sawsawang gawa mula sa *supreme sauce* na tinimplahan ng *truffle essence*.

Algerienne, sauce (al-JE-reh-en) Isang French na pinaghalu-halong sawsawang gawa mula sa katas ng kamatis na pinalamutian ng *julienne* ng ginisang berde at pulang siling makopa; kilala rin bilang *Algerian sauce*.

algre (AY-gruh) French para sa maasim, maanghang, mapait.

alicot ((al-ee-kō) Ang putaheng may pakpak ng pato o gasa at mga lamanloob *braised* na *cepes* at kastanyas, mula sa southwestern France.

anchois (anh-shwah) French para sa dilis.

Andalouse, sauce (ahn-dah-LOOZ) Isang pinaghalu-halong sawsawang gawa mula sa *veloute* at purong katas ng kamatis.

andouillette (anh-doo-yet) Ang French sausage na katulad ng ANDOUILLE pero gawa mula sa maliit na bituka sa halip na malaki; ang maraming uri ay nabibiling nakababad, pagkatapos ay iniihaw bago inihahaing mainit na may maanghang na mustasa.

arachide (a-ra-sheed) French para sa mani.

au bleu (oh BLEUH) Ang French na katawagang nagpapakita na ang isda ay mabilis na inihanda pagkatapos itong patayin.

au gratin (oh GRAH-tan) Ang French na katawagang tumutukoy sa putaheng na binudburan ng sunod na dinurog na tinapay at/o kinudkod na keso; kilala rin bilang *gratinee*.

bar (baahr) French para sa sea bass.

Baraquette (baahr-a-keel) French para sa hugis tatsulok na pinalamanang *pastry hors d'oeuvre*.

barbue (baahr-bü) French para sa ihaw.

barquette (bahr-KEHT) Ang maliit hugis bangkang balat ng pastry na ginagamit para pampagana o panghimagas; ang masa ay maaaring matamis o maanghang.

barrique (bar-reek) Ang French na oak na bariles na ginagamit para sa pagbuburo ng alak; naglalaman ito ng mahigit-kumulang 2301.

basquaise, a la (bas-kaz, ah lah) 1. Ang French na pamamaraan ng paghahanda na inuugnay sa lutuing Basque; ang mg putahe ay inilalarawan sa pamamagitan ng paggamit ng mga kamatis, matatamis na sili, bawang at kadalasan *Bayonne ham*. 2. Ang French na palamuti para sa malaking mga hiwa ng karne; nagtataglay ito ng *Bayonne ham*, mga kabute, at *pommes Anna*.

bavaroise, sauce (bah-vah-wase) Ang French na pinagsama-samang sawsawang gawa mula sa *hollandaise beaten* na may mantikilya ng *crayfish* at pinalamutian ng kinudradong puntot ng *crayfish*.

béarnaise (bayr-nez) Ang sarsa ng mainit na emulsion uri sa French na lutuin; sukanng mula sa alak ay binababa at may shallots at tarragon, tapos pinalamig; ang pula ng itlog at mantikilya ay binati at ang timplada ay sinala at dinagdagan ng hiniwang tarragon at marahil chervil. Isa sa mga klasikong mga sarsa, ito ay inihahaing kadalasang may kasamang inihaw na karne.

béchamel (bay-sha-mel) Sa French na lutuin, ang karaniwang putting sarsa ng gatas na inihalo sa *roux* at pinalapot; isa sa mga katutubong sawsawan ng klasikong lutuin.

bechamel sauce (bay-shah-mell) Ang French na pangunahing sawsawang gawa sa pamamagitan ng pinalapot na gatas na may puting *roux* at dinagdagan ng pampalasa; kilala rin bilang *cream sauce* at *white sauce*.

Bercy butter (bair-SEE; BUR-see) Ang French na sarsang gawa mula sa puting alak, *shallots*, mantikilya, taba ng buto, katas ng limon, parsley, asin at paminta at

inihahaing may kasamang sinalab o inihaw na mga karne o isda; kilala rin bilang *shallot butter*.

biscuit (bees-kwee) 1. Isa sa maraming uri ng French sponge cake, gaya ng *biscuit de Savoie* o *biscuit a la cuilliere*. 2. French para sa *cookie*.

bisque (beesk) Ang malapot na French na makremang sopas gawa mula sa purong katas ng isda, *shellfish*, poltri, karne o mga gulay at kinaugaliaang pinalalapot ng kanin.

bistro (bee-strō) Orihinal na isang maliit na impormal na French restaurant, kadalasang isang pamilya ang nagmamay-ari; ngayon ay isang tanyag na pangkaraniwang French restaurant, na may espesyalidad sa mga putahe gaya ng *steak frites*. Ang bistro ay naging kilala sa Paris noong Ikalawang Digmaang Pandaigdig; ang pangalan ay kinuha mula sa sigaw ng mga sundalong Russian na humihingi ng mabilisang serbisyon na *apocryphal*. Binabaybay ring *bistrot*.

blanquette (blahn-KEHT) Ang French na putting sabaw na gawa mula sa guya, tupa o manok, mga kabute at maliliit na puting sibuyas; ang karne ay hindi sinusunog at iniluluto sa puting sabaw; ang putahe ay dinaradagan ng pula ng itlog at krema.

bleu Sa French, napakabihira, para sa steak; mas bihira pa kaysa sa *POINT*.

bleu d' Auvergne (BLEU d; õ-VAYR-nyeh) Ang purong gatas ng bakang keso gawa sa maraming lugar sa French Auvergne; ito ay malambot, *upressed blue cheese* na may kakaibang lasa.

bleu ; fromage bleu (bluh; froh-MAHZ bluh) 1. Ang French na kataagan para sa pangkat ng mga Roquefort-style blue-veined cheese gawa mula sa rehiyon ng Roquefort sa France mula sa gatas maliba

sa gatas ng ewe. 2. Ang French na katawagan para sa mga blue-veinde cheese gawa saanman sa France na hindi isinasalang-alang ang uri ng gatas na ginamit.

bleu, au Ang French na pamamaraan ng paghahanda trout o iba pang isda kung saan ang isda ay kaagad pinatay bago ihagis sa kumukulong court bouillon na may suka, na ginagawang kulay asul ang balat at kinukulot ang katawan ng isda.

blondir (blonh-deer) Sa French, para iluto sa kaunting taba.

bordelaise, sauce (bohr-dl-AYZ) Ang French na pinagsama-samang sawsawang gawa mula sa *demi-glaze* na tinimplahan ng pulang alak, mga *herbs* at *shallots*; niluto, dinagdagan ng kinudradong taba ng buto bago ihain; ilala rin bilang *Bordeaux sauce*.

boucher French para sa mangangatay.

boudin French na bersyon ng *British black* o *white pudding* na ang itim pudding ay naglalaman ng dugo ng baboy habang ang puti ay maaaring may manok, guya o baboy.

boudin noir (boo-dahn nwahr) French para sa *black sausage* at ginagamit para ilararawan ang sausage na gawa sa dugo at taba ng baboy, mga sibuyas at krema; kilala rin bilang *black pudding*.

Bouillabaisse (BOOL-yuh-BAYZ) Isang malabnaw na sabaw na karaniwang gawa sa rehiyon ng Provence ng France mula sa iba't ibang uri ng isda at shellfish, olive oil at mga kamatis, tinimplahan ng puting alak, bawang, at mga *herb* at *saffron* at inihahain sa ibabaw ng makapal na hiwa ng tinapay.

bouillon (BOOL-yahn) French para sa pinagpakuluan at ginagamit para ilarawan ang isang sabaw na gawa sa pamamagitan ng pagluluto ng karne, poltri, isda o mga gulay sa tubig; ang mga bagay na solido ay

inaalis bago gamitin ang pinagpakuluan sa mga sopas at mga sawsawan o bilang sangkap sa pagbababad.

boule-de-neige **BOOL-deu-NEJH**) Ang French na panghimagas na pastry, kahawig na “snowballs,” na bilog na cake isinawsaw sa binating krema, ginagawa para sa isahang paghahain.

bouquet Sa French, ang amoy ng alak, na nagkapagdudulot dito ng katangian at pampaakit.

bouquet garni (boo-kay gar-nee) Ang French na pampalasa na pinaghalu-halong sariwang mga *herb* at mga gulay na nakabigkis na may kasamang *twine* at ginagamit na pampalasa ng mga sabaw, mga sarsa, mga sopas at mga nilaga; ang pamantayang *bouquet* na palamuti na kinabibilangan ng mga tangkay ng *parsley*, *celery*, *thyme*, mga *leek* at mga karot.

bouquetiere (boo-kuh-tyehr) French para sa palamuti (bouquet) na maingat na hiniwa at inayos na sariwang mga gulay.

bouquetiere, a la (boo-kuh-tyehr, ah lah)
1. Ang putaheng pinalamutian ng *bouquets* ng mga gulay na iba’t iba ang kulay. 2. Ang putaheng pinalamutian ng *macedoine* ng mga gulay na may *bechamel* na sarsa.

bourgegne (BOOR-Gō-nyeh) French para sa Burgundy.

bourguignonne, a la (bohr-ghee-n’yohn, ah lah) Ang French na pamamaraan ng paghahandang iniuugnay sa lutuin sa rehiyon ng Burgundy; ang mga putahe ay inilalarawan sa pamamagitan ng *braising* ng mga karne ng pulang alak at kadalasang pinalalamutian ng mga kabute, maliliit na sibuyas at *bacon*.

bourguignonne, sauce Ang French na pinagsama-samang sawsawang gawa mula sa *demi-glaze* na niluto sa pulang alak at

bacon at tinimplahan ng mga sibuyas, *shallots*, *parsley*, *thyme* at dahon ng laurel; kilala rin bilang *Burgundy sauce*.

braise Ang *French menu* katawagan sa pagluluto na nangangahulugan ng *braising* na dugtungan o bahagi ng karne.

brasserie (brah-sayr-ee) Ang impormal na French restaurant bukas ng mahabang oras, naghahain ng iba’t ibang pagkain at may kasamang beer na pinatutulo; nagmula ito sa Alsatian.

bresse mayonnaise Ang French na sawsawang gawa mula sa *Spanish mayonnaise* na tinimplahan ng *Maderira* at katas ng *orange*, na may *cayenne pepper* at dinagdagan ng preed, ginisang atay ng manok.

brioche mayonnaise Ang French cake o pastry gawa mula sa malapot na pinaalsang masa na nagtataglay ng mantikilya at mga itlog, kadalasang hinuhurno sa katangitanging *fluted* na hulmahan na may maliit na hawakan sa ibabaw (brioche parisienne), gayundin sa iba’t ibang mga hugis at suka.

brochette (brō-shet) French para sa tindagan para sa pag-iihaw ng maliliit na piraso ng pagkain.

brown sauce Ang pangunahing French na sawsawang gawa sa malapot, kulay kayumangging sabaw ng karne na kung saan ay dinagdagan ng kayumangging *roux* at *mirepoix*, na sinundad ng purong katas ng kamatis; kilala rin bilang *espagnole sauce* at *Spanish sauce*.

bulgarian mayonnaise, mayonnaise bulgare (bul-gahr) Ang *French mayonnaise* na sawsawang hinaluan ng purong katas ng kamatis at pinalamutian ng kinudradong ugat ng celery na ibinabad sa limon at putting alak.

café French para sa kape, bahay-kapihan, o impormal na *restaurant*; *un café*, maliit na kulay itim na tasa ng kape; *café au lait*, malaking tasa ng kape na may mainit na gatas; *café crème*, maliit na tasa ng kape na may krema o malamig na gatas; *café brulot*, kape na may nagliliyab na brandi; *fauz cafe*, kaping binawasan ng *caffein*; *cafe glace*, yelong kape; *cafe en grains*, mga buto ng kape, *cafe complet*, kontinental na almusal.

cafe complet (ka-FAY kom-play) Ang pangkaraniwang French na almusal na binubuo ng *croissant*, mantikilya, *jam* at kape o *cafe au lait*.

cajun cooking Isang estilo ng paglulutong iniuugnay sa mga tagasunod ng French Acadians mula sa Nova Scotia ngayon ay nakatira sa Louisiana; pinaghalo nito ang mga lutuing France at ng American South, lumilikha ng mahihirap ng putahing karaniwang nagtataglay ng mga pampalasa, hanay ng mga pulpos, sibuyas, berdeng sili, *celery* at a matingkad na *roux*.

Camembert (kam-uhn-BAIR) Isang malambot, makremang French na keso gawa mula sa gatas ng baka; ito ay may makremang kayarian, mapusyaw na kulay garing-ginto at maputing-abuhin, kulay dilaw na batik sa balak; kapag tamang-tama ang pagkakahinog, ito ay kumakatas ng malapot, at kapag nasobrahan sa hinog, ito ay nabubulok at mapait, na may matapang na amoy ammonia.

camerani, sauce (cah-mae-rah-nee) Ang French na pinagsama-samang sawsawang gawa mula sa *Madeira sauce* na pinalamutian ng dinurog na itim na *truffle*.

canape (KAN-uh-pay; KAN-uh-pee) Ang *hors d'oeuvre* na binubuo ng tustado o hindi tustadong tinapay hiniwang may hugis (hiniwang mga gulay gaya ng mga pipino ay ginagamit din) at karaniwang pinapahiran sa

ibabaw ng palaman (e.g., mantikilya, tunaw na keso) at isa o higit pang malasang palamuti (e.g., *foie gras* o *sausage*).

caneton a l orange (ka-nu-tohn ah lo-rahnhz) Ang French na putahing binubuo ng nilitsong bibe inihahaing may sawsawang lasang *orange* at pinalamutian ng sariwang hiniwang *orange*; kilala rin bilang *caneton a la bigrade* at *duck a l'orange*.

cantal (kanh-tal) Ang kesong gawa sa gatas ng baka mula sa French AUVERGNE, hilaw, piniga at binuro sa loob ng tatlong buwan; katulad ng CHEDDAR, ito ay sinaunang keso, nakilala sa pamamagitan ng mga Roman, ay bilugan ang hugis na may lasang mani.

cardinal, a la (ah lah kaahr-dee-nal) Ang French sa isdang pinalamutian ng sawsawang may lasang *BECHAMEL* na may *truffle essence*, mantikilya ng ulang at hiniwa, at *cayenne pepper*, cardial minsan ay tumutukoy sa makintab na sawsawang pulang panghimagas ng purong katas ng *raspberry*, sinala at minatamis.

cardinale, sauce (kahr-dee-NAHL) Ang French sa pinagsama-samang sawsawang gawa mula sa tinimplahang bechamel ng sabaw ng isda at *truffle essence*, tinimplahan ng *cayenne pepper*, at dinagdagan ng mantikilya ng ulang.

champignon (shamh-peen-nyon) French para sa kabute.

chef 1. French para sa pangunahing. 2. Pinaikling chef de cuisine. 3. Ang tawag bilang pagrespeto sa taong may kakayahan sa paghahanda ng pagkain at kadalasang namamaharasa sa mga propesyunal na kusina; siya ay karaniwang responsable para sa pagpapalano ng mga menu, pamimili ng mga rekado ng pagkain, pagsasanay at

pangangasiwa ng mga kusinero at iba pang tauhan, at naghahanda ng pagkain.

chef de cuisine French para sa kusinerong nagtuturo sa pangkat na mga kusinero, direktang nasa ilalim ng pinunong kusinero.

chef de partie French para sa *section chef*, gaya ng *saucier* o *PATISSIER*.

Cointreau (KWAHN-troh) Ang nalinaw, walang kulay na inuming French na may lasang *orange*.

colle (kō-lay) Sa French, may gelating idinagdag.

collee, mayonnaise (koh-lee) Ang French mayonnaise na sawsawan inihalo sa tinunaw liquefied meat aspic at ginagamit bilang pambalot para sa malalamig na pagkain.

commis (kohm-ee) Ang nagsasanay pa lamang sa operasyon ng serbiyong pampagkain na sumusunod sa sistemang brigada.

compote 1. Sariwa o pinatuyong prutas na niluto sa tinunaw na asukal. 2. Ang malalim, may hawakang lalagyan (kadalasang babasagin o pilak) ginagamit na lalagyanan ng kendi, buto o prutas; kilala rin bilang *compotier*.

concombre (KONH-KOMH-bruh) French para sa pipino.

consommé (kwang-soh-may) 1. Ang malapot na sabaw o pinagpakuluan ng karne na na pinalinaw sa pamamagitan ng clearmeat. 2. Ang French para sa sopas at ginagamit para ilarawan ang malinaw, manipis na malasang pinagpakuluan.

cordons bleu (kor-dohn BLUH) 1. Ang French para sa blue ribbon at ginagamit para ilarawan ang parangal na nakamit ng chef na pinakakatangi-tangin. 2. Ang French na putahing binubuo ng manipis na walang butong pitson ng manok o *veal*

scallops inipit sa pagitan ng manipis na hiwa ng prosciutto o iba pang hamon at isang emmenthal na estilo ng keso, at binalutan at iginisa.

cornet (kohr-nay) 1. Ang French sa hugis sungay na pastry na may lamang minatamis na binating krema. 2. Ang hors d'oeuvre o palamuting kinabibilangan ng hiniwang binilog na karne para maging apa at pinalamanan, kadalasang may kasamang tunaw na keso o palamang gawa sa mantikilya.

creme brulee (broo-lay)

creme caramel French na egg custard hinurno sa hinulmang may nakalinyang arnibal; ang pinalamig na custard ay ibinalidat at inalis sa hulmahan para ihain, gumagawa ng sariling arnibal na pampakintab at sawsawan; kilala rin bilang flan sa Spanish, crema caramella sa Italian at *crème renversee* sa French.

creme patissiere (pah-tees-syehr) French para sa krema ng *pastry*.

creme renversee (rehn-vehr-seh) Ang *French custard* na hinurnong may arnibal sa ibabaw at inihahaing nakabaligtad.

croissant (kwah-SAHN; kwah-SAHNT) Isang malapot na mantikilya, hugis-suklay na bilog gawa sa manipis na pinaalsang masa.

croquette (krōt-ket) Hiniwang karne o mga gulay na pinagsama ng putting sarsa, ibinalot sa dinurog na tinapay, at prinito para maging malutong, kayumanggi hugis bilog, orihinal sa French.

crouton (KROO-tawn) 1. Isang maliit na piraso ng tinapay, kadalasang tinitimplahan, na itinusta, inihaw o prinito; ito ay ginagamit bilang palamuti para sa mga sopas o mga salad. 2. Ang maliit na piraso ng aspic,

kadalasang nasa pangdekorasyong hugis, ginagamit para ipalamuti sa malamig na putahe.

cuisine (kwih-ZEEN) 1. French para sa sining ng pagluluto. 2. French para sa kusina. 3. Ang mga sangkap, pampalasa, pamamaraan ng pagluluto at estilong iniuugnay sa isang partikular na pangkat ng tao; ang pangkat ay maaring kilalanin sa pamamagitan ng heograpiya, kasaysayan, katutubo, politika, kultura o relihiyon.

cuisine minceur (kwee-ZEEN man-SEUR) Isang estilo ng pagluluto na pinangunahan ng French chef na si Michel Guerard; nagbibigay diin ito sa mga masusustasyang pagkaing inihanda ng maalwan na estilo walang idinagdag na krema o taba.

demi-glace (deh-me-glass) French para di gaanong makintab at ginagamit para ilarawan ang timplada ng kalahating kulay kayumangging sabaw at kalahating kayumangging sarsa na binawasan ng kalahati.

demi-sec (deu-mee-sek) Ang French na katawagan para sa Champagne at kumikinang ng mga puting alak na nagbaba sa mga ito bilang matamis, kahit na ang literal na kahulugan ay “half-dry”; ito ang pinakamatamis na uri ng Champagne.

demi-tasse (dehm-ee-tahs) 1. Matapang na itim na kaping inihahain pagkatapos ng hapunan; lalo na sa France. 2. Ang maliit na tasa na may isang hawakan; ginagamit para sa kape.

Escargot French para sa suso.

flambé (flahm-bay) Mgan pagkaing inihahaing naglililyab; ang apoy ay nilikha sa pamamagitan ng pagpapasiklab sa brandi, rum o iba pang inuming may alkohol na ibinuhos o inihalo sa pagkain; kilala rin bilang *flamed*.

flan (flahn) 1. Ang mababaw, ukang ibabaw na *French tart*, kadalasang may nilagyan ng prutas o *custard*. 2. Ang

custard na hinurno na inibabawan ng arnibal at binabaligtad kapag inhahain. Spanish para sa *crème caramel*.

foie gras (fwah grah) Ang pinalaking baga ng pato o gansa (ang mga ibong mapamaraang pinataba sa pamamagitan ng pwersahang pagpapakain ng corn-based na diyeta); ito ay may dalawang makikinis, bilugang umbok na may kulay masya at masyadong mataas ang taglay na taba.

frappe (fra-PAY) 1. Katas ng prutas o iba pang tinimplahang pinalamig na likido para pagpapanatili ng yelo; ito ay maaaring matamis o maanghang at inihahaing bilang inumin, pampagana o panghimagas. 2. French para sa napakalamig kapag ginagamit bilang katawagan sa alak. 3. Ang inuming inihahaing may kinuskos na yelo sa ibabaw. 4. Italian para sa *milk shake*.

fricassee (FRIHK-uh-see) Ang French na putings sabaw na kung saan ang karne (kadalasang manok o guya) ay iniluluto sa mantika pero hindi pa kulay kayumanggi bago idagdag ang likido.

fromage (frō-majh) French para sa keso, ang fromager ay nangangahulugan para magdagdag ng keso, kadalasan *Gruyere* o *Parmesan*, sa sarsa, masa, o palaman, o para ibudbod ito sa ibabaw ng pagkain para sa pagluluto sa *oven*.

galantine (GAL-uhn-teen; gal-ahn-TEEN) Ang force-meat na poltri, karne ng maiilap na hayop, isad, shellfish o batang baboy, ibinalot sa balat ng ibon o hayo, kung mayroon, at inilulubog sa akmang sabaw; kadalasang inhahaing malampi sa aspic.

gateau (gah-toh) 1. French para sa cake. 2. Sa United States, anumang panghimagas na uri ng cake. 3. Sa France, iba’t ibang *pastry* gawa mula sa maumbok na *pastry*, *éclair paste*, matamis na masa.

gingembre (jinh-jenh-bruh) Ang French para sa luya.

gourmand (goor-mahnd) Ang connoisseur ng masasarap ng pagkain at inumin, kadalasang sumusobra.

grand marnier (grah maahr-nyay) Ang Afrench na alak na may pundasyong COGNAC, na tinimplahan ng mapait na lasa ng *orange*.

maize CORN Ang French na salitang mais [mah-ees] ay nangangahulgang sweet corn, habang ang Spanish na salitang maiz ay tumutukoy sa pinatuyong mais.

marmalade (mahr-mah-laid) French para sa parang jelly na purong katas ng prutas o sibuyas.

massepain (mas-pinh) French para sa MARZIPAN.

mont blanc (mohn blon) Ang French na panghimagas gawa sa binating krema at minatamis na katas ng kastanyas; ang timplada ng kastanyas ay dumaas sa pamamagitan ng ricer para lumikha ng maliliit na hibla, na kung saan ay inihanay na malambot na nakaumbok.

nougat (noo-guht) Ang French na minatamis gawa sa nilutong asukal o pulot na hinaluan ng tinustang mani at prutas na ginagwang kendi; minsa ang minatamis ay ginawang may puti ng itlog; na lumilikha ng puti, *chewy*, kahawig ng kending *taffy*.

omelette (õm-let) French para sa omelet; mga itlog na binati at iniluto sa mantikilya sa espesyal na plat na kawali hanggang mabuo, kadalasang pinalalamanan o tinitimplahan ng malawak na uri ng ibang mga sangkap.

papillon (pa-pee- yõt) Sa French “paruparo” hinulmang pastry cookie gawa mula sa FEUILLETAGE.

parfait (pahr-FAY) 1. Ang panghimagas na binubuo ng patung-patung na *ice cream*, sarsa at binating kremang inihahain sa mataas, makitid na baso. 2. Ang *French frozen custard* o *ice* tubig na kadalasang tinitimplahan ng prutas.

patissier ; patissiere (pah-tes-SYAY) 1. French (panlalaki at pambabae, alinsunod sa pagkakasunod) para sa taga luto ng *pastry* o *pastry chef*. 2. Sa operasyon ng mga serbisyong pampagkaing sumusunod sa sistemang brigade, ang taong responsable para sa lahat ng mga hinurnong produkto, kasama ang mga tinapay, mga *pastry* at mga panghimagas; kilala rin bilang *pastry chef*.

pernod (pair-noh) Ang French na *pastis* na may lasang *licorice*; kahawig ng *absinthe* pero ginawang walang mantika ng *wormwood*.

petit four (peh-tee FOOR) 1. Isang French na katawagan para sa alinmang cake, *pastry*, *cookie* o minatamis na may sukat na tama lang para isubo na inhahain pagkatapos kumain o may kape o tsaa. 2. Isang French na minatamis na binubuo ng maliit na piraso ng sponge cake na may palaman na binalutan ng fondant icing at detalyadong derokasyon.

piece de resistance (pee-ace duh rae-see-stans) Ang French na katawagan kinaugaliaang itawag sa pinakamahalaga o kahanga-hangang putahing inihahain sa oras ng kainan at ngayon ay ginagamit din para sa mga pangunahing putahe.

provencale, a la (pro-vohn-sahl, ah lah) 1. French para sa mga putaheng niluto sa estilo ng Provence, France, kadalasang may bawang at olive oil. 2. French para sa entrees na may pinalamutian ng maliliit na inhaw na kamatis, pinalalamanan ng kabute at sarsang Provencale.

prune 1. Ang pinatuyong pula o lilang sirwelas. 2. Isang uri ng sirwelas na tumutubo sa Italy. 3. French para sa sirwelas.

puits d' amour (pwee d' a-moor) Sa French, isang "wishing well": isang maliit na bilog na pastry na may matamis na laman ng pasty cream, jelly, o prutas.

puree (pur-ray) *v.* Para iproseso ang pagkain para makuha ang malambot na sapal. *n.* Ang pagkain prinoseso sa pamamagitan ng pagdurog, pagsala o hiniwang pino para makuha ang makinis na sapal.

reserve (ray-zayrv) French para sa binurong alak, pero walang legal na pakahulugan.

sorbet (sor-BEY) French para sa *sherbet*.

souffle (soo-FLAY) Isang matamis o maanghang ng putahing French na may custard sa ilalim pinaputi ng binating puti ng itlog at pagkatapos ay hinurno; ang binating puti ng itlog na nagiging sanhi para ang putahe ay maging maumbok.

vinaigrette (vihn-uh-GREHT) Isang pansamantalang emulsion ng langis at suka (kadalasang tatlong bahagi ng langis at isang bahagin g suka) tinimplahan ng mga herb, mga spice, asin at paminta; ginagamit bilang sarsa ng salad o sawsawan.

vinegar Mula sa French vin aigre (maasim ng alak); isang mahinang solusyon ng acetic na acid gawa mula sa binurong likido gaya ng cider; alak o beer, na nakalaan para sa isa gawaing bacterial; kadalasang malinaw, ang likido ay maaring kulay ng iba't ibang kulay depende sa pangunahing likido at maaaring maglasa rin tulad ng panguhaning likido o sa pagtitimpla ng iba pang mga sangkap.

APENDIKS G
CURRICULUM VITAE

Blk. 29 Lot 5 Brgy. St. Peter 2
City of Dasmariñas, Cavite
Cellphone No. 09209488722

Mary Ann Carreon-Escoto

Experience	2001-Present	De La Salle University – Dasmariñas Permanent Faculty Member
	1997-1998	De La Salle University – Dasmariñas Parttime Faculty Member
	2000-2001	De La Salle University – Dasmariñas Parttime Faculty Member
	1996-1997	Tirona National High School Regular Substitute Teacher
	1995-1996	Blessed Mary Academy Substitute Teacher
Education	1996-2004	De La Salle University – Dasmariñas Master of Arts in Filipino
	1991-1995	De La Salle University – Dasmariñas Bachelor of Secondary Education Major in Filipino
	1987-1991	Immaculate Conception Academy High School Graduate
	1980-1987	Dasmariñas Central Elementary School Elementary Graduate