



Glossary



S.NO	WORD	MEANING
1.	Aerobic	ஆக்ஸிஜன் இருக்கும் நிலை
2.	Ambience	ஓரிடத்தின் சூழல் மற்றும் தன்மை
3.	Anaerobic	ஆக்ஸிஜன் இல்லாமல் இருப்பது
4.	Antioxidants	ஆக்ஸிஜனேற்றம் அடையாமல் தடுக்கக்கூடிய பொருட்கள்
5.	Asepsis	நுண்ணுயிரிகள் இல்லாமல் இருப்பது
6.	A'la Carte	பிரென்ச் வார்த்தை – உணவுபட்டியலின் படி
7.	Bactericidal	பேக்ட்டீரியாவை அழிப்பது
8.	Bacteriostatic	பேக்ட்டீரியாவின் வளர்ச்சியைத் தடுப்பது
9.	Bain marie	உணவுவகைகளை சூடாக வைத்திருக்க உதவும் சுடுநீர் பாத்திரம்
10.	Banquet	அதிக நபர்களுக்கான விருந்து
12.	Beverage	நீரைத் தவிர மற்ற பானங்கள்
13.	Blanching	நொதிகளை செயலிழக்கச் செய்யும் ஒரு உணவு தயாரிக்கும் முறை
14.	Blemishes	நிறமாற்றம்
15.	Bruises	சிதைவு
16.	Brunoise	மிகச்சிறியதாக வெட்டுதல்
17.	Canning	நுண்ணுயிரிகளை அழிப்பதற்கான வெப்பநிலையில் உணவு வெப்பப்படுத்தப்பட்டு காற்றுப்புகாவண்ணம் பாட்டில்களில் அடைத்து வைப்பது





S.NO	WORD	MEANING
18.	Chaat	வட இந்தியாவின் சிற்றுண்டி உணவு (எ.கா) பானிபூரி
19.	Chafing dish	உணவு வழங்கும்போது அதனை சூடாக வைத்திருக்க உதவும் பாத்திரம்
20.	Chef	தொழில் ரீதியான சமையல்காரர் / ஒரு உணவகத்தின் தலைமை சமையல்காரர்
21.	Chop	ஒன்றிரண்டாக வெட்டுவது
22.	Concasser	ஒரு குறிப்பிட்ட வடிவம் இல்லாமல் வெட்டுவது
23.	Contamination	தூய்மைக்கேடு
24.	Coquina	லத்தீன் வார்த்தை - சமைப்பதற்காக
25.	Courtesy	மரியாதை / உபசரித்தல்
26.	Cuisine	உணவு வகைகள்
27.	Denature	இயற்கைத் தன்மையில் மாற்றம்
28.	Dhal Makhani	உளுந்து, சிவப்பு பீன்ஸ், வெண்ணெய் மற்றும் கிரீம் சேர்த்து தயாரிக்கப்பட்ட உணவு
29.	Dhokla	அரிசி மற்றும் உடைத்த கொண்டைக் கடலையிலிருந்து தயாரிக்கப்பட்ட உணவு
30.	Dicing	கனசதுரமாக வெட்டுதல்
31.	Dollies	உணவுவகைகளை ஓரிடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு எடுத்துச் செல்ல உதவுபவை
32.	Du jour	பிரென்ச் வார்த்தை -(According to the menu) ஒரு உணவகத்தில் அன்றையநாளில் வழங்கப்படும் உணவுவகை
33.	Entrepreneur	தொழில் முனைவோர்
34.	Entrée	பரிமாறும் வரிசையில் பிரதான உணவு
35.	Etiquette	பண்பாடு
36.	Exhausting	வாயுக்களை வெளியேற்றும் செயல்
37.	Fluctuations	தொடர்ச்சியாக அல்லாமல் அடிக்கடி மாற்றம் ஏற்படுதல்





S.NO	WORD	MEANING
38.	Food Corporation of India	இந்திய உணவு கழகம்
39.	Food preservation	உணவு கெடாமல் பாதுகாக்கும் முறை
40.	Hospitality	விருந்தோம்பல் / விருந்தினரின் அடிப்படைத் தேவைகளான உணவு, பானங்கள் வழங்குதல் மற்றும் இருப்பிடம் தொடர்பாக வரவேற்பு அளித்தல்
41.	Hot holding cabinet	உணவினை தூடாக வைத்திருப்பவை
42.	Julienne	சாலட் மற்றும் நூடுல்ஸ் தயாரித்தலின் போது நேர்த்தியாகவும், நீளமாகவும் ஒரே சீராக வெட்டுதல்
43.	Kefir and Liben	புளிக்கவைக்கப்பட்ட ஆட்டுப்பால்
44.	Kulchas	புளிக்கவைத்து ஊறவைக்கப்பட்ட மாவிலிருந்து செய்யப்பட்ட ரொட்டி
45.	Kumiss	புளிக்க வைக்கப்பட்ட குதிரைபால்
46.	Lactometer	பாலின் தரத்தினை அறிய உதவும் கருவி
47.	Lounge	ஓய்விடம்
48.	Maillard Reaction	அமினோ அமிலங்கள் மற்றும் எளிமையான சர்க்கரையோடு வேதிவினை புரிந்து மணம் மற்றும் நிறமாற்றம் அடையும் போது உணவிற்கு பிரத்யேக மணம் ஏற்படும்.
49.	Meringue	முட்டையின் வெள்ளைக்கருவுடன் சர்க்கரை சேர்க்கப்பட்டு மிருதுவான அடுமனை உணவு வகை தயாரிக்கப்படுகிறது.
50.	Mince	பொடிப் பொடியாக நறுக்குதல்
51.	Mutter paneer	பட்டாணி மற்றும் பன்னீரிலிருந்து தயாரிக்கப்பட்ட உணவு
52.	Naan	களிமண் தந்தூர் அடுப்பில் சுடப்பட்ட ரொட்டி
53.	Non-perishable	நீண்ட நாட்களுக்கு கெடாமல் இருப்பவை
54.	Norcotics	மனநிலை அல்லது நடத்தையை பாதிக்கும் ஒரு சட்டவிரோத போதை மருந்து





S.NO	WORD	MEANING
55.	Palatability	சுவையில் ஏற்புத்தன்மை
56.	Pasteurisation	நோய் உருவாக்கும் நுண்ணுயிரிகளை வெப்பம் (Steam under pressure) மூலம் பால் போன்ற உணவுகளைப்பாதுகாக்கும் முறை
57.	Perishable	எளிதாக அழுகக்கூடிய உணவுகள்
58.	Putrid	மாமிசம் போன்ற அசைவ உணவுகள் கெடும்போது உண்டாகும் நாற்றம்
59.	Rancidity	கொழுப்பு சார்ந்த உணவுகளான எண்ணெய் மற்றும் கொழுப்பு கெட்டுப் போதல்
60.	Range	பலவிதமான சமையல் செய்ய உதவும் அடுப்பு
61.	Semi-perishable	சில நாட்களுக்கு மட்டும் கெடாமல் இருக்கக்கூடியவை
62.	Shelf life	உணவு தரத்தினை நீண்டகாலம் பாதுகாத்தல்
63.	Shred	சன்னமாக, நீளமாக வெட்டுதல்
64.	Solanine	பச்சை உருளைக்கிழங்கு மற்றும் அதைச்சார்ந்த தாவரங்களில் இருக்கக்கூடிய விஷத்தன்மை வாய்ந்த பொருள்
65.	Sterilisation	வெப்பப்படுத்துதல் மூலம் உணவு கெடுவதற்கு காரணமான நுண்ணுயிரிகளை அழிப்பது
66.	Stuffed paratha	பல்வேறு விதமான சைவ மற்றும் அசைவ மசாலாக்களை நிரப்பி சுடப்பட்ட கோதுமை/ மைதா ரொட்டி.
67.	Table d'hote	பிரென்ச் வார்த்தை – விருந்தளிப்பவரின் மேஜை
68.	Thermometer	வெப்பத்தை அளக்க உதவும் கருவி
69.	Toxin	குறிப்பிட்ட பாக்டீரியா போன்ற நுண்ணுயிரியால் வெளிப்படும் விஷம்
70.	Transit	ஓரிடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு செல்லும்வழி
71.	Translucent	ஒளி ஊடுருவும் தன்மை
72.	Trolleys	உணவுவகைகளை ஓரிடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு எடுத்துச் செல்ல உதவும் வண்டி
73.	Viscous	பிசு பிசுப்பு

