当英語鄉美食



All About Food in English

李佩琳 [加]梅维尔 著 刘心怡 译

餐饮职场 应用篇



看彩图 学餐饮英语 最轻松!

当英语。 維持

All About Food in English 餐饮职场 应用篇

李佩琳 [加]梅维尔 著 刘心怡 译

中国人民大学出版社

本书原由"寂天文化事业股份有限公司"以书名《当英语邂逅美食·餐饮职场应用篇》出版 Copyright © 2010 by Cosmos Culture Ltd. 经由语言工场出版有限出版公司授权给中国人民大学出版社在中国大陆地区以简体字出版发行。

图书在版编目 (CIP) 数据

当英语邂逅美食. 餐饮职场应用篇 / 李佩琳, (加)梅维尔著; 刘心怡译.

-- 北京: 中国人民大学出版社, 2011.7

ISBN 978-7-300-14054-4

Ⅰ.①当… Ⅱ.①李… ②梅… ③刘… Ⅲ.①英语-

自学参考资料 IV. ①H31

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第146678号

当英语邂逅美食:餐饮职场应用篇

李佩琳 [加]梅维尔 著 刘心怡 译

出版发行 中国人	民大学	学出出	反社
----------	-----	-----	----

社 址 北京中关村大街 31号 邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室) 010-62511398 (质管部) 010-82501766 (邮购部) 010-62514148 (门市部)

010-82501766(邮购部) 010-62514148(门市部) 010-62515195(发行公司) 010-62515275(盗版举报)

网 址 http://www.crup.com.cn http://www.ttrnet.com.cn (人大教研网)

http://www.ttrnet.com.cn (八人教研M)
经 销 新华书店

经 销 新华书店 印 刷 北京市易丰印刷有限责任公司

规 格 170mm×230mm 16 开本 版 次 2011年11月第1版

印 张 13 印 次 2011年11月第1次印刷

字 数 140 000 定 价 49.00元



饮食 于世界各地皆属于文化的重要部分,尤以中**饮食** 国人为甚。与他人打招呼时,我们不说"你好吗?"而是问"吃饱了没?"在各种社交情境下,饮食都是最受欢迎的讨论话题。

除此之外,购买食品、在餐厅点餐、与亲朋好友讨论 菜肴食谱、甚至从事餐饮工作,饮食一直都是日常生活中 最常出现的话题。

本书特色

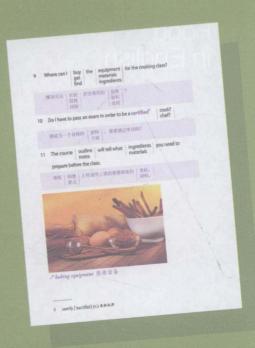
图像式说明

各地饮食文化差异大,食物的做法也不 尽相同,有时候文字说明无法道尽一 切。实物的图像不仅能加深学习印象, 也能补充文字的不足。



实用句型演练

以主题分类, ——列出各种情境下的实 用句型及替换词, 在反复演练熟悉句型 之后, 读者可针对特殊情境实际应用。



多数的英语学习者都能以英语进行简单的日常对话,却未必能用英语到市场购物,或在餐厅点餐。本套书出版的目的便是以活泼有趣的方式,提供读者机会学习各种饮食场合的英语用法,示范以简单的英文与人沟通,并清楚说明世界各地的饮食生活文化。

《当英语邂逅美食》共分两册: "购物享用美食篇"、"餐饮职场应用篇",内容涵盖多元的餐饮英语,读者可依照需要分册阅读,也可同时参照阅读,学习最实用、最完备的餐饮英语及饮食文化。

情境会话

每一单元皆设定不同餐饮情境对话,可配合CD反复聆听并开口练习,达到以流利英语进行沟通的目的。



饮食资讯一起学

各国家各地区的饮食重点、餐饮文化、 用餐礼仪,配合各单元主题详列于各 处,阅读本书不仅能学习语言,也能深 入理解世界各地的主流饮食文化。



此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

Cooking Lessons

烹饪课

Contents





1 Unit 1 Cooking Lessons 烹饪课

36 Unit 2 Afternoon Tea 下午茶

TA Unit 3
Eating at the Hotel 饭店餐饮

102 Unit 4 Airplane Food 机上饮食

130 Unit 5
Applying for Catering Jobs 应聘餐饮工作

168 Unit 6 Food Critics 食物评论家

Equipment 烹饪用具



Useful Expressions

1 询问课程资讯 介

1 I'd like to

get information make enquires ask a few questions about your cooking

classes. lessons.

我想要

询问一下打听一下

有关你们烹饪课程的资讯。

2 I'm interested in learning how to cook Japanese dishes. Do you have any class that is suitable for me?

我想学做日本料理,请问你们有相关课程吗?

3 I'd like to know more about the seminar on

Food **Hygiene**¹. French Dining Culture.

我想知道更多

食品卫生 法国饮食文化 的研讨会讯息

4 Could you give me detailed information about the cooking trip to ltaly? Paris?

可以给我

意大利

烹饪之旅的详细资讯吗?



Do you have a cooking class for 5

beginners? restaurant cooks?

How many dishes will you teach in

one lesson? one session?

一堂课 | 会教多少道菜?

of the cooking lesson? What's the cost price

烹饪课的费用是多少?

afternoon sessions. I prefer the 8 evening

session ['se∫ən] (n.) (授课活动的) 时间

9 Where can I buy the equipment for the cooking class?
get materials ingredients

 哪里可以
 买到
 烹饪课用的
 用具
 ?

 取得
 材料
 食材

10 Do I have to pass an exam in order to be a **certified**¹ cook? chef?

要成为一个合格的 厨师 ,需要通过考试吗?

11 The course outline will tell what ingredients you need to materials prepare before the class.



↗ baking equipment 烘焙设备



- 烹饪课程 [2]
- I'd like to learn how to make 12

Italian style pizza. American Mexican

我想要学做

意大利式 美式 墨西哥式

How does the 13

pizza oven work? food processor dish washer



↗ingredients for pizza 比萨的原料

比萨烤箱 食物处理机 洗碗机

要怎么操作?



↑ pizza oven 比萨烤箱



≯ food processor 食物处理机



dish washer 洗碗机

Can we make another one? 14 This one failed. was not successful. Should I put the onions in first? 15 meat egg yolk is not right. Where did I go wrong? 16 The taste color texture 不对, 我哪里做错了? I did exactly what you taught me. How come mine tastes 17 differently from yours? 我都按照你教的去做,可是为什么我的尝起来和你的不一样呢? Could you again how to make the crust¹? 18 explain dressing? show us teach us stuffing? 教



How long should I 19

knead marinate1 bake

it for?

揉

烤

多久?

Can we find it in the supermarket? 20

traditional market? grocery store?

杂货店



フknead 揉 (面団)



21 What's the Italian diet like?

意大利 都吃些什么菜呀? 亚洲

22 Please preheat the oven at 150°C.

请把烤箱预热到150℃。

23 Use the measuring cup spoons if you'd like.

如果需要的话,你可以用 量杯。 量匙。

24 It's soggy¹ because you put in too much water.

你水放太 多 所以太 潮湿 了。 少 干燥

25 Use a fork instead if you don't have one at home. frying pan

如果家里没有这样工具的话,就用 | 叉子 | 代替。

26 You can replace substitute the meat with tofu if you want to prepare a vegetarian dish.

如果要做素食的菜,可以用豆腐来代替肉。

27 Go easy on the salt. sauce.

盐 不要加太多。

28 You won't get the same result if you skip this step. don't follow the steps.

假如 | 跳过了这一步骤 | , 做出来的东西就不一样了。 | 没有依步骤来做 |

Are you with me? = Do you follow me? = Do you get it? = Do you understand? = See what I mean?

你有听懂吗?