

(汉英对照)

烹饪实用 辞典

A PRACTICAL DICTIONARY
OF CHINESE COOKING
(CHINESE-ENGLISH ENTRIES VOCABULARY)

徐世阳 编著

Compiled and Translated by Xu Shi Yang



中国科学出版社

China Science Publishing House

烹饪实用辞典 (汉英对照)

A PRACTICAL DICTIONARY
OF CHINESE COOKING
(CHINESE - ENGLISH ENTRIES VOCABULARY)

徐世阳 编著

Compiled and Translated by Xu Shi Yang

中国物资出版社

China Logistics Publishing House

图书在版编目(CIP)数据

烹饪实用辞典(汉英对照)/徐世阳编著. —北京:中国物资出版社, 2005.5

ISBN 7-5047-2287-1

I. 烹… II. 徐… III. 烹饪—词典—汉、英 IV. TS972.1-61

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 040651 号

责任编辑 王秋萍

责任印制 方鹏远

责任校对 王 莉

中国物资出版社出版发行

网址: <http://www.clph.cn>

社址:北京市西城区月坛北街 25 号

电话:(010)68589540 邮政编码:100834

全国新华书店经销

利森达印务有限公司印刷

开本: 787 × 1092mm 1/32 印张: 47.5 字数: 1500 千字

2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷

书号: ISBN 7-5047-2287-1/TS·0013

印数: 0001—5000 册

定价: 138.00 元

(图书出现印装质量问题,本社负责调换)

谨以此书献给我亲爱的妻子张宗伟,首先感谢她为此书付出的耐心与支持。在此,特别感谢东方美食学院院长、《东方美食》杂志社社长刘广伟先生及南京金陵饭店集团同仁们提供的真诚帮助。

The first person I would like to thank is my ever-so-patient and loving wife , Zhang Zongwei, for her limitless love and support.

Dedicated to Mr Liu Guangwei, the president of Oriental Gourmet College & the chief of the staff of the Easteat Magazine, also, my former colleagues of Nanjing Jinling Hotels & Resorts Corporation.

Some rare animal & plant listed in the book only for readers' looking up technical data. Hunting, cooking and using for food are forbidden according to the Chinese law & regulation.

——Author

书中所列出的某些受国家法律保护的珍稀动植物,仅供读者查阅资料,读者应不猎、不烹、不食。

前 言

《烹饪实用辞典(汉英对照)》是以中国烹饪常用词汇和专业术语为主的分类词辞典,具有一般中国烹饪辞典和汉英烹饪辞典两种功能。所有词条都有英译文和汉语解释,部分词条有英语解释。本词典具体分为概论、营养卫生保健、原料、器具设备、烹调工艺、面点工艺、成品菜名七个部分。共收集词条 8918 个,所有词条均标注汉语拼音。少数词条在分类上有交叉,可能在不同的部分重复出现。

本辞典在编写过程中,得到了美国凤凰艺术大学厨艺餐饮系主任司宛春教授、中国饮食文化研究所赵荣光教授、美国普渡大学 Carl G. Braunlich 副教授和美国国际食艺交流协会会长栗适先生的指导,以及南京金陵饭店行政总厨孙学武先生的大力支持、帮助。不少专业工作者,特别是吴刚先生、葛达林先生、周妙林先生、邵万宽先生、Richard Dean Atteberry 先生和 Catherine Burlew 女士提出了许多宝贵意见,谨此致谢。

编写这种形式的辞典,对我来说是一种尝试,由于受经验、资料等方面的限制,在选择词条、分类、编排、译文准确性等方面,一定存在着不少缺点甚至错误,恳请广大读者批评指正,以便再版时更正。

徐世阳

2005 年 2 月 19 日

Preface

This book entitled A Practical Chinese – English Chinese Cooking Dictionary deals with, as its main vocabulary and culinary terms of Chinese Cooking in a bilingual forms. Each entry has a Chinese explanation and an English translation. Some entries, esp. complicated culinary terms, have English explanations. It is divided according to common procedures of Chinese Cooking and the texts of Cooking education into seven parts; An Introduction to the Chinese Cooking; Nutriology; Food Hygienics and Chinese Medicine Food for Health Protection; Foodstuff; Kitchen Utensils & Equipments; Cooking Technology (Dish Making); Cooked Flour Food & Dim Sum Making Technology; The Finished Dish & Dish Names. Altogether 8918 entries of terms in common used are here included, with some cross references of similar entries under different headings. All entries are marked with the Chinese phonetic alphabet.

In the course of the compilation of the dictionary, I indebted Chef Bill Sy (the academic director culinary arts of the Art Institute of Phoenix), Mr Zhao Rong Guang (the professor of Chinese Dietary Culture Institute), Mr. John S. Lee (the president of International Culinary Exchange Council), Mr. Carl G. Braunlich (the associate professor of Purdue University), and Mr. Sun Xue Wu (the executive chef of Jinling Hotel Nanjing), as well as to some educational units elsewhere for their energetic support and assistance. In addition, a number of professional experts, esp. Mr. Wu Gang, Mr. Ge Da Ling, Mr. Zhou Miao Ling, Mr. Shao Wan Kuan, Mr. Richard Dean Atteberry and Ms. Catherine Burlew, offered quite a lot of valuable suggestions. I hereby extend my cordial thanks.

It was a maiden attempt on my part to compile a book of this type. Aside from being handicapped by insufficient reference materials, I lacked experience

and fell short of a high level of professional skill. There exist, as can be expected, a number of shortcomings and mistakes in the choice of works, in classification, layout, the proper matching literary terms, and in notes as well. Accordingly, it behoves me to invite the earnest criticisms and comments on the part of the public making use of the dictionary.

Ku Mi Yang

Feb. 19, 2005

使用说明

1. 本辞典按照目前广泛使用的中国烹饪教科书内容进行分类。利用正文前面的详细目录检索词目。从汉语查找具体专业解释或英译文。各部分内容分若干大类,每类分若干项,每项又分若干目。

2. 词目的排列顺序,或按中国烹饪基础学科分类,或按烹饪生产的过程分类,视各部分的具体内容而定。

3. 词目形式包括单词、词组和句子。

4. 名词一般用单数形式,必要时用复数形式。

5. 冠词一般省略,必要时使用。

6. 表现行动一般用动名词,偶尔也用动词的其他形式。

7. 英译文中的单词、单句解释不够完整时,进一步解释的内容多放在括号内。

8. 一物多名,一专业术语有多种说法的,选最常用的或教科书上常用的,有的也列俗名,加括号。一词条如有多种常见英译,一并列出。

9. 括号内的词语,或表示可省略,或表示可换用,或表示学名,或作说明、注释等。

10. 连字符可用可不用时,一律不用。

11. 中国菜名,选用常见译法,在菜肴主料之后列出。

GUIDE TO USE OF THE DICTIONARY

1. This Dictionary is classified roughly according to the texts of Chinese Cooking which are used widely in Chinese education system now. The Dictionary is an index, with which the appropriate entry can be located. The entries of each part are grouped under a number of headings and further divided into items and sub-items.

2. With the specific nature of each use in consideration, the entries are so ordered that some may fall in line with texts classification while others the operational process.

3. Entries may appear in the form of a single word, a phrase, or a sentence.

4. Nouns are generally given in their singular forms. However, if it proves to be more appropriate, their plural forms will be used instead.

5. Some articles are omitted.

6. To indicate an action, gerunds are used in general, while other verb forms are used occasionally.

7. For purpose of a clear expressions, there are some English explanations thrown in brackets after the entries translation.

8. For objects or culinary terms with several names, their the common names or the names in texts are used. Popular or local names may sometimes be given immediately after the entry. When two or more English expressions are used for the same thing, they are given side by side.

9. A word or term thrown in brackets may mean an omissible part, an alternative usage or a scientific name. It may also bear explanation, and annotation etc.

10. A hyphen, if not essential, is always dispensed with.

11. The Chinese dishes, name with English translations are in the notes after the foodstuff entries.

目 录

条目分类目录	1
概论	1
营养卫生 饮食保健	213
烹饪原料	319
器具 设备	741
烹调工艺(红案)	841
面点工艺(白案)	1191
成品 菜名	1267
参考文献	1355

Contents

Entries of the Dictionary	1
An Introduction	1
Nutrition, Food Hygienics, Chinese Medicine Food for Health Protection	213
Foods Stuff	319
Food Service Tools & Equipments	741
Cooking Technology(Dish Making)	841
Cooked Flour Food & Dim Sum Making Technology	1191
The Finished Dish & Dish Names	1267
Reference Materials	1355

条目分类目录

概 论

基本概念

中国烹饪学	3
烹饪工艺学	3
烹饪工艺	3
烹饪	4
烹调技术	4
烹调	4
烹调方法	5
烹饪史	5
中国烹饪简史	5
烹饪术诞生	5
中国烹饪学科体系	5
食俗	6
饮食习惯	6
饮食文化	6
食品文化	6
烹饪文化	6
厨艺文化	6
餐饮文化	7
中国饮食文化	7
筵宴文化	7

饮食禁忌	7
饮食美学	7
就餐礼仪	7
中国烹饪八大要素	7
烹饪的作用	8
中国烹饪特质	8
中国烹饪基本内容	8
中国烹饪主要特点	9
中国烹饪技术规范	9
中国烹饪工艺现代化	9
烹饪物质三要素	9
中国烹饪工艺	9
中国烹饪工艺流程	9
烹饪工业化	10
烹饪集约化	10
中国烹饪文化	10
饮食业	10
餐饮业	11
勤行	11
快餐业	11
食品工业	11
饭食业	11
面食业	11

腌卤业	11
鸭子业	11
水湿行	12

风味流派

饮食风味	13
风味流派	13
风味流派成因	13
风味流派划分标准	13
风味流派划分方法	14
菜种	14
地方菜	14
地方风味	14
乡土菜	15
民间菜	15
帮	15
帮口	15
味	15
帮式	15
风味	15
菜系	15
四大菜系	16
八大菜系	16
十大菜系	16
十二大菜系	16
十四大菜系	16
川菜菜系	16
巴蜀风味	17
天府风味	17

川菜	17
苏菜菜系	17
京苏大菜	18
淮扬风味	18
下江风味	18
苏菜	18
鲁菜菜系	18
山东菜系	19
齐鲁风味	19
鲁菜	19
粤菜菜系	19
广东风味	19
岭南风味	20
粤菜	20
浙江菜系	20
浙菜	20
钱塘风味	20
福建菜系	20
闽菜	21
八闽风味	21
安徽菜系	21
徽菜	21
徽皖风味	21
湖南菜系	21
湘菜	22
潇湘风味	22
北京菜系	22
京菜	22
京华菜	22
京朝菜	22
燕京风味	23

湖北菜系	23	赣菜	27
楚菜	23	闽台风味	27
荆菜	23	秦陇风味	28
鄂菜	23	滇黔风味	28
荆楚风味	23	少数民族风味	28
上海菜系	23	民族菜	29
沪菜	24	民族风味	29
海派菜	24	回族风味	29
本帮菜	24	蒙古族风味	29
松沪风味	24	维吾尔族风味	29
辽宁菜系	24	朝鲜族风味	30
辽菜	24	藏族风味	30
关东菜	25	苗族风味	30
京东菜	25	彝族风味	31
辽沈风味	23	傣族风味	31
陕西菜系	25	壮族风味	31
秦菜	25	白族风味	31
陕菜	25	宗教风味	32
关中菜	25	中国佛道素菜	32
三秦风味	25	素菜	32
河南菜系	25	斋菜	32
豫菜	26	释菜	32
中原菜	26	寺观风味	32
中州风味	26	佛教寺院素食	32
东北风味	26	道教宫观素食风味	33
东北菜系	27	中国清真菜	33
松辽风味	27	回民菜	33
三晋风味	27	教门菜	33
山西菜	27	伊斯兰风味	33
赣江风味	27	家族风味	33
江西菜	27	官府风味	33

孔府菜	34	闽粤面食	40
府菜	34	小吃帮式	40
圣人菜	34	八大帮式	40
曲阜官府风味	34	北京小吃	40
谭家菜	34	天津小吃	41
宫廷风味	34	山东小吃	41
仿膳菜	35	山西小吃	41
皇家菜	35	晋式西点	41
御膳菜	35	山西西类小吃	42
清官风味	35	山西面饭	42
仿古风味	35	上海小吃	42
红楼菜	36	江苏小吃	42
随园菜	36	四川小吃	42
仿唐菜	37	广东小吃	43
仿宋菜	37	特色细点系列	43
民间风味	37	北京宫廷御点	43
大众风味	37	山西喜庆礼馍	44
市肆风味	37	苏州传统糕团	44
保健医疗风味	38	无锡太湖船点	44
西点风味流派	38	扬州富春茶点	45
南味	38	上海葛派花点	45
北味	38	广东星期美点	45
京式西点	38	杭州灵隐斋点	46
华北面食	39	回民开斋节点	46
北方面食	39	满族祭祖饽饽	46
苏式面点	39	东陵饽饽	47
华东面食	39	满州饽饽	47
下江西食	39	内蒙古草原白食	47
江南面食	39	藏胞标花酥糕	47
广式面点	40	饮食烹饪	48
华南面食	40	社团烹饪	48

家庭烹饪	48
差旅烹饪	48

餐 别 餐 式

一日三餐	49
三餐制	49
两餐制	49
早餐	49
早茶	49
广式早茶	49
英式早茶	49
被窝茶	50
欧陆式早餐	50
大陆式早餐	50
英式早餐	50
美式早餐	50
早午餐	50
午餐	50
午饭	50
中饭	50
下午茶	51
午茶	51
傍晚茶	51
下午点心	51
晚餐	51
晚饭	51
晚膳	51
夜饭	51
舞会晚餐	51
烛光晚餐	52

夜餐	52
宵夜	52
消夜	52
夜消	52
夜宵	52
正餐	52
主餐	52
大餐	52
简餐	52
便餐	53
便饭	53
聚餐	53
会餐	53
家常便饭	53
家常饭	53
民间聚餐	53
打拼伙	53
吃碰头	53
壶碟会	53
蝴蝶会	54
加餐	54
工作便餐	54
工作餐	54
会间餐	54
野餐	54
荷兰餐	54
快餐	54
西式快餐	54
中式快餐	55
食品节	55
美食节	55

野外烧烤	55	正式宴会	60
户外烧烤	55	便宴	60
伙食	55	家宴	60
伙房	55	中式宴食	60
伙夫	56	中西结合宴会	60
起伏	56	招待会	60
包伙	56	国庆招待食	60
包饭	56	西式宴会	60
搭伙	56	西餐正式宴会	61
停伙	56	冷餐酒会	61
退伙	56	冷酒会	61
零点	56	冷餐会	62
零餐	56	自助餐	62
点菜	56	鸡尾酒会	62
便餐(行业术语)	57	立餐	63
包餐	57	茶话会	63
包价用餐	57	早宴	63
团体用餐	57	午宴	63
会议包餐	57	晚宴	63
集体包餐	57	燕窝席	63
套餐	57	燕菜席	64
套菜	57	鱼翅席	64
和菜	58	翅子席	64
定餐	58	海参席	64
筵席	58	熊掌席	64
酒席	58	鲍鱼席	64
宴会	58	裙边席	64
宴席	59	鲑鱼席	64
筵宴结构	59	鱼肚席	64
筵席的四大支柱	59	鱼皮席	64
国宴	59	杂烩席	64