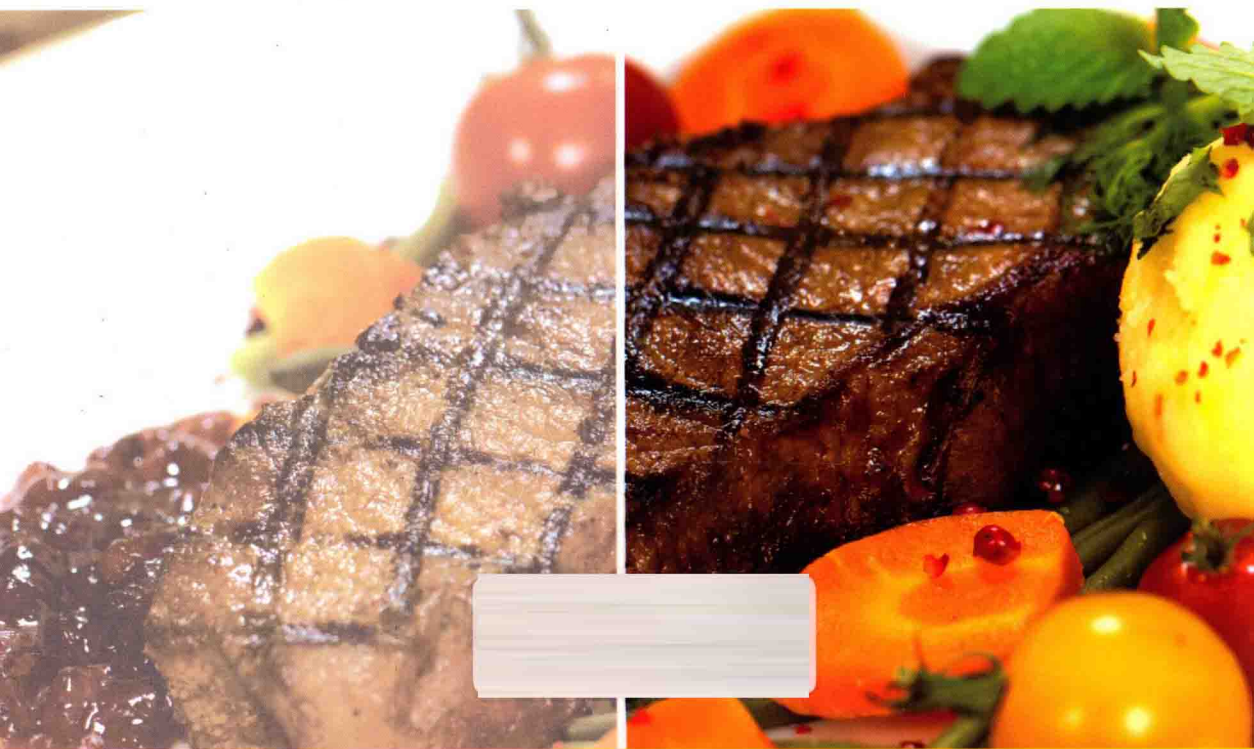




职业教育“十二五”规划教材
中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材

中英双语烹饪实训教程

(西餐分册)



王景晨 曹 荣 主编
刁晓蓓 武 青 张 红 主审

- ◎ 中英双语对照
- ◎ 情景导入学习
- ◎ 真实典型案例



科学出版社

职业教育“十二五”规划教材
中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材

中英双语烹饪实训教程

(西餐分册)

王景晨 曹 荣 主 编
周信科 米 佳 韩 抒 副主编
刁晓蓓 武 青 张 红 主 审

科 学 出 版 社

北 京

内 容 简 介

随着中国加入WTO,我国面临着更加严峻的人才竞争,目前急需培养大批高层次、高素质的复合型人才。为适应经济全球化和时代的需要,在烹饪专业开展双语教学已势在必行。本书涵盖中餐、中点、西餐、西点四个部分。由对话导入、菜点介绍、制作过程、关键词句、学生工作页、课后练习、目标自检表等部分组成,内容翔实、图文并茂。营造了直观的认知环境,便于激发学生对专业英语学习的兴趣,以及在烹饪实训过程中学习专业英语。

本书可以作为职业院校烹饪专业教材,还可以作为餐饮企业从业人员和国内外烹饪爱好者的自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

中英双语烹饪实训教程 / 王景晨, 曹荣主编. —北京: 科学出版社, 2013

(职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材)
ISBN 978-7-03-039193-3

I. ①中… II. ①王… ②曹… III. ①烹饪—教材—汉、英
IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第278801号

责任编辑: 毕光跃 王 琳 / 责任校对: 刘玉靖

责任印制: 吕春珉 / 装帧设计: 金舵手世纪

科 学 出 版 社 出 版

北京东黄城根北街16号

邮政编码: 100717

<http://www.sciencep.com>

骏杰印刷厂印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2014年4月第 一 版 开本: 787×1092 1/16

2014年4月第一次印刷 印张: 7 1/2

字数: 163 000

定价: 52.00元(共两册)

(如有印装质量问题, 我社负责调换〈骏杰〉)

销售部电话 010-62134988 编辑部电话 010-62135120-8009 (VZ02)

版权所有, 侵权必究

举报电话: 010-64030229; 010-64034315; 13501151303

全国职业学校中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材编写指导委员会

主 任

周 俊（扬州大学硕士生导师、教授）

常务副主任

杨存根（江苏省职业教育旅游服务类专业教科研究中心常务副组长，
扬州商务高等职业学校副校长、烹饪大师）

何也可（浙江省烹饪协会常务副会长、烹饪大师）

副主任（以姓氏笔画为序）

刁晓蓓（江苏省职业教育旅游服务类专业教科研究中心副组长、
南京旅游营养中等专业学校党委书记、高级讲师）

王 劲（江苏省职业教育旅游服务类专业教科研究中心副组长、
常州市旅游商贸高等职业学校副校长、副教授）

王慧勤（扬州旅游商贸学校副校长、高级讲师）

吕 虹（苏州旅游与财经高等职业技术学校副校长、副研究员）

江 云（宁波北仑职业高级中学副校长、高级讲师）

洪惠明（海宁技工学校校长、高级讲师）

顾道红（南京鼓楼中等职业学校副校长、高级讲师）

贾艳霞（山东济南商贸学校副校长、高级讲师）

臧其林（苏州旅游与财经高等职业技术学校校长、高级讲师）

委 员（以姓氏笔画为序）

马培忠	王 蓓	王广宇	王大勇	王景晨	韦昔奇	仇献忠	方保林
冯小兰	石建军	仲玉梅	陈 勇	陈凤桂	闫二虎	李 伟	李东文
李纯国	李祥睿	张 丽	张学斌	张继华	苏爱国	吴登军	杨正华
杨锦泰	郑 民	周海霞	胡建国	胡姚菊	徐 波	徐小林	夏育成
贾岩英	常 刚	董芝杰	章敏均	曹 荣	曾玉祥	谢洪山	薛 伟

主 审

茅建民（扬州商务高等职业学校教授、烹饪大师）

前 言

随着社会经济的发展,近年来餐饮企业对烹饪人才的需求进一步提升,就业市场的竞争也越加激烈。适时改革职业教育中存在的教学内容与生产实际相脱离、理论与实践相脱离的状况显得尤为重要。就烹饪专业而言,考虑到学生英语基础较薄弱,但思维活跃、动手能力强这一特点,本书编者开创新型的教学模式——“双语教学”,将英语学习融入到烹饪专业实训课的教学之中。通过仿真的涉外工作情境的导入,进一步激发学生学习烹饪英语的兴趣,而且可以让学生在在学习菜肴制作技术要领的同时,轻松地掌握烹饪工作中关键性英语指令和常用专业词汇。

“以职业综合素质为本位,以职业岗位实践为主线,以项目课程为主体,构建模块化课程体系”是职业学校课程改革形成的新理念。因此,加大教育改革力度,积极尝试烹饪实训课程双语教学,培养一批满足现代社会需求的高素质烹饪专业人才,已迫在眉睫。

本书编者通过近十年的摸索,构思并编写了覆盖中餐、西餐、中点、西点的中英双语实训教材。本书遵循学生的认知规律,由对话导入、菜点介绍、制作过程、关键词句、学生工作页、课后练习、目标自检表等部分组成,内容翔实、图文并茂。

本书由王景晨、曹荣撰写大纲,组织安排编写任务,中餐、中点部分由周信科、王景晨共同撰写,西餐部分由米佳撰写,西点部分由韩抒撰写。参与编写的人员有陈媛媛、周敏怡、王光、马言军、贺芝芝、张冲。编写成员都是多年从事烹饪教学一线的教师,对烹饪专业的理论和实践有较深的研究,具有丰富的课堂教学组织和课程教改经验。在教材编写过程中多次深入上海、广州等著名餐饮企业调研,并且得到了秦淮外事旅游文化培训中心武青主任的大力支持。在编写本书的过程中编者得到了德国 Rational 企业首席研发专家 Wanye 先生的指导,美国 Northeastern University 中文部杨一婧女士的大力协助,从而使本书更贴近国际市场,在此表示由衷的感谢!2013 年 12 月,《中职烹饪专业双语教学实践研究》获江苏省教学成果奖(职业教育奖)二等奖,主参编人员倍感欣慰!

本书定价 27 元,中餐分册定价 25 元。

由于编者水平有限,书中难免会有遗漏、不足之处,恳请读者批评指正,也恳请烹饪专业授课教师在教学过程中多提宝贵意见。

编 者

Catalogue



Part Three Western Dishes

Task 1	Waldorf Salad.....	1
Task 2	Caesar Salad.....	4
Task 3	Shrimp Cocktail.....	9
Task 4	Garlic Bread.....	13
Task 5	Baked Salmon Fillet with Buttered Vegetables	16
Task 6	Braised Oxtail with Red Wine	20
Task 7	Deep-fried Pork Roll with Cheese	24
Task 8	Beef Wellington.....	28
Task 9	Homemade Pizza.....	32
Task 10	Club Sandwich.....	35
Task 11	Crispy Fried Camembert Cheese With Blueberry Relish	39
Task 12	Tortilla Chicken Roll	43
Task 13	Spaghetti Bolognese	47
Task 14	Seafood Paella	51
Task 15	Lamb Chops with Herbs	55
Task 16	English Style Batter Fried Fish.....	58
Task 17	Cream of Mushroom Soup	62
Task 18	French Onion Soup.....	66
Task 19	Minestrone Soup	70
Task 20	Mushroom, Bacon and Tomato Omelet	73

Part Four Western Pastries

Task 1	Apple Crumble.....	77
Task 2	Black Forest Cake	80
Task 3	Blueberry Muffins	84
Task 4	Brownies	87



Task 5	Butter Cookies	90
Task 6	Gingerbread Men.....	93
Task 7	Mango Mousse.....	97
Task 8	Swiss Roll	99
Task 9	Tiramisu	104
Task 10	Whole-Wheat Toast	107

Part Three

Western Dishes

Task 1 Waldorf Salad

Dialogue

W: Hi! Welcome to Peacock. May I take your order?

C: Yes, I'd like the fried chicken steak.

W: Okay. Would you like fries, bread, or rice with your meal?

C: Umm. I'll take the rice.

W: Would you care for anything to drink?

C: Yeah. I'll take a small Coke.

W: I'm sorry. We only have small sprite.

C: Well, in that case, uh, I'll have a small Sprite.

W: Okay. And what kind of dressing would you like with your salad? It comes with the fried steak.

C: What dressings do you have?

W: We have French, Mayonnaise and Thousand Island.

C: Oh! French, please.

W: Would you like anything else?

C: No thanks, that's enough.



How to Make "Meat Ball Soup"

1. Ingredients

walnuts (chopped, slightly toasted), celery (thinly sliced), seedless grape (sliced), apple (cored, chopped) mayonnaise, lemon (juice), salt, pepper, mint leaves.



2. Processing

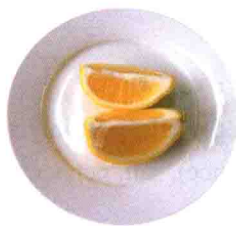
S1 Whisk the mayonnaise and the lemon juice together well in a medium size bowl. Add salt and fresh ground pepper.



S2 Mix the salad sauce with chopped apple, celery, grapes and walnuts. Toss gently to combine.



S3 Serve with mint leaves and lemon wedges.



华道夫沙拉

1. 原料

核桃仁（烤熟、切碎）、西芹（薄片）、无籽红提（切片）、苹果（去核，切块）、蛋黄酱、柠檬（汁）、盐、胡椒粉、薄荷叶。

2. 制作过程

- (1) 将蛋黄酱和柠檬汁在中等大小的碗中混合均匀。加入盐和胡椒粉。
- (2) 将苹果、西芹、红提和核桃仁拌入沙拉酱中。搅拌使其混合均匀。
- (3) 食用时配以薄荷叶和柠檬角。

▶ Key Sentences

1. Whisk the mayonnaise and the lemon juice together well.
2. Toss gently to combine.
3. Serve with mint leaves and lemon wedges.

▶ Students Page

Task 1: Ingredients and Tools

Today we will learn a new dish: Waldorf Salad. Do you know which ingredients and tools we need?

Chinese	English	Chinese	English
	walnut		mayonnaise
	celery	胡椒粉	
西芹			bowl
红提			mint leaves
	lemon juice		

Task 2: Dressing

_____ the mayonnaise and the lemon juice together well. Add salt and fresh ground pepper.

Task 3: Make Salad

_____ the salad sauce with chopped apple, celery, grapes and walnuts. Toss gently to combine.

Task 4: Dish up

Serve with _____ leaves and lemon wedges.

Have a taste the dish that teacher complete. How about it?

The dish feature is _____.

学习目标达成自检表

课题：Waldorf Salad
姓名： 班级： 综合评级：

学习目标	目标层级	目标内容	
	A	A1 独立完成菜肴制作，并创造性发挥，设计出海鲜或者鸡肉华道夫沙拉	
		A2 能用英语解说自己的菜肴制作步骤，并能写出类似菜肴的英文菜谱	
	B	B1 模仿教师操作过程，独立完成菜肴制作，菜肴质量好	
		B2 能完全用英语复述全部操作过程	
	C	C1 模仿教师操作过程，基本独立完成菜肴制作，菜肴质量尚可	
		C2 用英语复述主要操作过程	
	D	D1 模仿教师操作过程，并在指导下完成菜肴制作	
		D2 复述关键步骤的单词或短语	

注：学生根据技能与口语两个方面学习目标的达成情况选择。

Task 2 Caesar Salad

Dialogue

Mike: Wow! You look much thinner since the last time I saw you.

Tom: I've lost about five kilos.

Mike: How did you do that?

Tom: I am on a good diet and exercise everyday.

Mike: I'm not interested in exercises. Tell me more about your diet, will you?

Tom: Sure. Actually there is nothing special for the diet. I just eat more vegetable and less meat.

Mike: I can't believe you simply stuff your stomach up with just vegetable! You are such a meat lover.

Tom: Yes, I was. Now I like salad better, especially Caesar salad.

Mike: Can you make it yourself?

Tom: Of course. Let me show you.



How to Make "Caesar Salad"

1. Ingredients

For the croutons: 2 slices white bread, butter.



Dressing: mayonnaise, chicken stock, lemon juice, onion (chopped), garlic cloves (crushed), anchovies (finely chopped), salt, pepper powder.



Chicken: boneless skinless chicken breasts, oil, salt, pepper.



For the salad: lettuce, bacon.



2. Processing

S1 Mix dressing ingredients all together. Cover and refrigerate until ready to serve.



S2 Remove bread crusts, cut bread into 1cm cubes. Melt butter in a pan, fry bread cubes till crunchy.



S3 Meanwhile, heat a non-stick frying pan over medium heat. Add bacon, stirring for 3 to 4 minutes until bacon is crispy and golden. Drain on paper towel.



S4 Season chicken breasts with salt and pepper. Heat some oil in a pan, then fry chicken till each side appears golden. Scoop out and cut it into slices.



S5 Add bacon and fry croutons. Pour the dressing over salad. Toss gently to combine. Serve on a bed of fresh lettuce. Top with parmesan.



凯撒沙拉

1. 原料

炸面包丁：白面包 2 片、黄油。

沙拉汁：蛋黄酱、鸡汤、柠檬（取汁）、洋葱（切末）、蒜瓣（压泥）、银鱼柳碎、盐、胡椒粉。

鸡肉：无骨鸡脯肉、油、盐、胡椒粉。

沙拉：生菜、培根丁。

2. 制作过程

(1) 将沙拉汁所有原料混合均匀。封住冷藏待用。

(2) 面包去皮，切成 1cm 见方的丁。锅中溶化少许黄油，翻炒面包丁至脆。

(3) 同时，中火加热不粘锅。放入培根，翻炒 3~4 分钟直到培根变脆并呈金黄色。放在纸巾上沥尽油分。

(4) 鸡脯肉以盐、胡椒粉码味。锅中加热少许油，然后将鸡肉煎至两面金黄。取出，切片。

(5) 加入培根和炸面包丁。倒入沙拉汁。用盐、胡椒粉调味。轻轻翻动拌匀沙拉。装盘时以生菜垫底，表面撒帕尔马干酪即可。

► Key Sentences

1. Mix dressing ingredients all together.
2. Cover and refrigerate until ready to serve.

3. Remove bread crusts, cut bread into 1cm cubes.
4. Melt butter in a pan, fry bread cubes till crunchy.
5. Drain on paper towel.
6. Heat some oil in a pan, then fry chicken till each side appears golden.
7. Scoop out and cut it into slices.
8. Toss gently to combine. Top with parmesan.
9. Serve on a bed of fresh lettuce.

Students Page

Task 1: Ingredients and Tools

Today we will learn a new dish: Caesar Salad. Do you know which ingredients and tools we need?

Chinese	English	Chinese	English
white bread		无骨鸡脯肉	
mayonnaise			lettuce
	洋葱末	沙拉	
	蒜泥		bacon
anchovies			non-stick frying pan
croutons			

Task 2: Dressing

_____ dressing ingredients all together. _____ and _____ until ready to serve.

Task 3: Croutons

_____ bread crusts, _____ bread _____ 1cm cubes. _____ butter in a pan, _____ bread cubes till crunchy.

Task 4: Cook Bacon

Meanwhile, _____ a non-stick frying pan over medium heat. Add bacon, _____ for 3 to 4 minutes until bacon is crispy and golden. _____ on paper towel.

Task 5: Fry Chicken Breasts

_____ chicken breasts with salt and pepper. _____ some oil in a pan, then _____ chicken till each side appears golden. _____ and cut it into slices.

Task 6: Make Salad and Serve.

Add bacon and fry croutons. _____ the dressing _____ salad. _____ gently to combine. Serve on a _____ of fresh lettuce. _____ with parmesan.



学习目标达成自检表

课题: Caesar Salad

姓名:

班级:

综合评级:

学习目标	目标层级	目标内容	
	A	A1 独立完成菜肴制作, 并创造性发挥, 设计出鲜虾凯撒沙拉	
		A2 能用英语解说自己的菜肴制作步骤, 并能写出类似菜肴的英文菜谱	
	B	B1 模仿教师操作过程, 独立完成菜肴制作, 菜肴质量好	
		B2 能完全用英语复述全部操作过程	
	C	C1 模仿教师操作过程, 基本独立完成菜肴制作, 菜肴质量尚可	
		C2 用英语复述主要操作过程	
	D	D1 模仿教师操作过程, 并在指导下完成菜肴制作	
		D2 复述关键步骤的单词或短语	

注: 学生根据技能与口语两个方面学习目标的达成情况选择。

Task 3 Shrimp Cocktail

 Dialogue

W: Are you ready to order, sir?

G: Yeah. I have a fancy for some wine tonight.
Can you recommend something for me?

W: Our red wine is very famous. I'd suggest
you try that.

G: The dry red wine looks quite good. I'd like
to try this one.

W: What would you like for appetizer and
dinner?

G: Shrimp cocktail for appetizer and two baked
salmon fillet for dinner.

W: By the way, white wine is suitable for
seafoods. Would you like to change the dry red wine?

G: Sure. That's a wise suggestion.

W: OK. Please wait for a while. We'll get it done quickly!



How to Make "Shrimp Cocktail"

1. Ingredients

For the shrimp: lemon (halved), granulated garlic, garlic cloves (minced), chili powder, salt, shrimp.



For the cocktail sauce: Heinz chili sauce, mayonnaise, ketchup, orange juice, tabasco, garlic cloves (minced), cilantro (chopped).



2. Processing

S1 To prepare the cocktail sauce, mix all the cocktail sauce ingredients together in a medium bowl and refrigerate until ready to serve.



S2 In a pot, add the lemon, granulated garlic, garlic, chili powder and salt. Bring to a boil. Add the shrimps to the pot and when the water returns to a boil, the shrimps should be done.

S3 Immediately drain and place the shrimp into the ice bath to cool for 2 minutes. Peel the shrimps (leaving the tail-on). Drain and serve with the cocktail sauce.