



食品生物工程专业改革创新教材系列

总主编 周发茂



烘焙 专业英语

English for Baking

主编 陈明瞭



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS



食品生物工艺专业改革创新教材系列

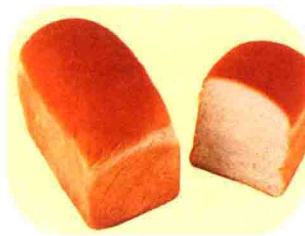
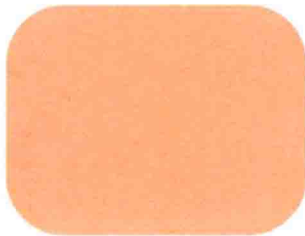
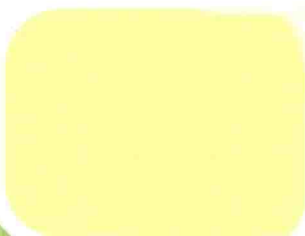
总主编 周发茂



烘焙 专业英语

English for Baking

主编 陈明瞭



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

烘焙专业英语 = English for Baking/陈明瞭主编. —广州:暨南大学出版社, 2014. 6
(食品生物工艺专业改革创新教材系列)

ISBN 978 - 7 - 5668 - 0991 - 9

I. ①烘… II. ①陈… III. ①烘焙—英语—高等学校—教材 IV. ①H31

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 069206 号

出版发行: 暨南大学出版社

地 址: 中国广州暨南大学

电 话: 总编室 (8620) 85221601

营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)

传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

邮 编: 510630

网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版: 广州市天河星辰文化发展部照排中心

印 刷: 广东广州日报传媒股份有限公司印务分公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 7.5

字 数: 188 千

版 次: 2014 年 6 月第 1 版

印 次: 2014 年 6 月第 1 次

印 数: 1—3000 册

定 价: 29.80 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

食品生物工艺专业改革创新教材系列

审定委员会

主 任 周发茂

副主任 余世明

成 员 (以姓氏笔画为序)

王 刚 刘海丹 刘伟玲 许映花 许耀荣

余世明 陈明瞭 罗克宁 周发茂 胡宏佳

黄清文 潘 婷 戴杰卿

食品生物工艺专业改革创新教材系列

编写委员会

总主编 周发茂

委 员 (以姓氏笔画为序)

王 刚	王建金	区敏红	邓宇兵	龙伟彦
龙小清	冯钊麟	刘海丹	刘 洋	江永丰
许映花	麦明隆	杨月通	利志刚	何广洪
何婉宜	何玉珍	何志伟	余世明	陈明瞭
陈柔豪	欧玉蓉	周发茂	周璐艳	郑慧敏
胡源媛	胡兆波	钟细娥	凌红妹	黄永达
章佳妮	曾丽芬	蔡 阳		

编写说明

本书系食品生物工艺专业（烘焙食品方向）的烘焙专业英语学生用书，是职业教育改革创新教材系列中的一本。

全书以任务为载体、以情境创设为氛围进行课程设计，重新构建课程结构，以适应中西点专业学生的英语程度。同时紧密结合烘焙食品的专业课程和操作产品，融教与学于一体，体现实践性教学的理念。

通过学习本课程，学生能够掌握一定数量的中西点制作专业英语词汇；基本掌握常用的一些短语；能说、会听常用的产品、原料、工艺过程专业术语，了解其基本应用；借助工具书能基本读懂配方，同时为今后学生报考高级工证做准备。

本书也适合烘焙食品从业人员作烘焙英语培训教材。

本书由广东省贸易职业技术学校高级讲师陈明瞭主编，参与编写人员有：龙小清（副主编、广东省贸易职业技术学校讲师）、章佳妮（广东省贸易职业技术学校高级讲师）、龙伟彦（广州白云国际会议中心副总经理、高级技师）、冯钊麟（广州市花园酒店西饼房厨师长、高级技师）。具体分工为：章佳妮负责模块一，龙小清负责模块二，陈明瞭负责模块三（其中部分由龙小清编写），龙伟彦、冯钊麟提供素材及编写部分词汇，全书由陈明瞭负责总纂。

全书的卡通形象由广东省贸易职业技术学校动漫教研组吕建雄老师、吴颖敏老师绘制，在此一并致谢！



编写说明	1
------------	---

Module 1: In a Bakery and Bread Factory

Project 1 In a Bakery	3
Project 2 Ordering a Birthday Cake	10
Project 3 Visiting a Bread Factory	17
Project 4 Visiting a Cake Shop	24

Module 2: Formulas and Making

Project 5 Bread's Formula	35
Project 6 Cake's Formula	45
Project 7 Butter Cookies	52
Project 8 Some Bread Ingredients	58

Module 3: The Process of Bread Production and Dough

Processing Methods

Project 9 Dough Development During Mixing	67
Project 10 Chiffon Cakes	73
Project 11 Dough Processing Methods	78



Project 12 Baking Reaction	85
附录一：生词和词组汇总	91
附录二：西式面点师职业资格证书理论考试专业英文词汇	104
附录三：拓展阅读参考译文	106
参考资料	114



Module 1:

In a Bakery and Bread Factory

模块一

在西饼店和面包厂

1. IN A BAKERY

4. VISITING
A CAKE SHOP

YOU WILL LEARN
4 DIALOGUES.

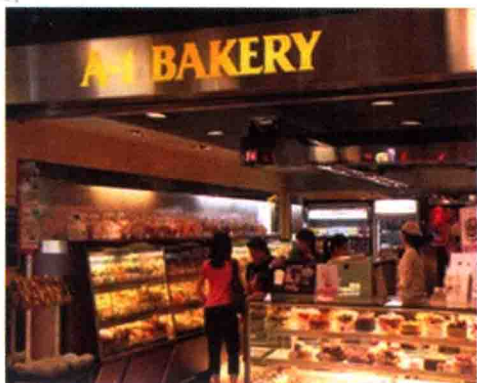
2. ORDERING
A BIRTHDAY CAKE

3. VISITING
A BREAD FACTORY



Project 1

In a Bakery



Task 1 任务一:

在面包店里, 店员应该如何招呼进店的顾客? 用英语怎样说? (采用小组讨论形式, 最后用英语在讲台上表达)

Task 2 任务二:

店员如何向顾客介绍店里的面包产品? 假如用英语你怎样说? (采用小组讨论形式, 最后用英语在讲台上表达)

Task 3 任务三:

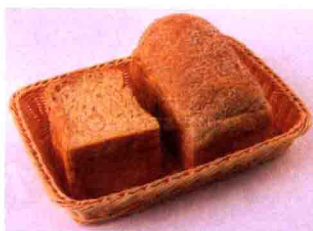
用英语写出你知道的面包产品名称。(采用小组讨论形式, 最后在黑板上写出, 写得最多的为本节课的优胜组)

Task 4 任务四:

顾客选好面包产品后, 店员如何为顾客计算金额并收款? 假如用英语你怎样说? (采用小组讨论形式, 最后用英语在讲台上表达)

Which do you like most?





whole wheat bread



croissant



rye bread



doughnut



sandwich



farmer bread



French bread



Danish pastry



puff pastry



puff



toast bread



hot dog

Dialogue >>

Mary goes to a bakery to buy bread.

M: Mary S: Shop Assistant

S: Hello. What can I do for you?

M: I'd like to buy some bread. Can you recommend some for me?

S: Yes, of course. We have French bread, farmer bread, whole wheat bread, rye bread, and so on. Which do you like?

M: Could you please tell me the differences between whole wheat bread and rye bread?

Let's listen
to the dialogue.



S: Yes, whole wheat bread provides many health benefits, such as protection from heart disease, stroke, and some cancers. Rye bread is particularly high in fiber and low in fat.

M: Thank you for your recommendation. Then, I'd like to choose some whole wheat bread.

(Several minutes later.)

M: How much should I pay for them?

S: Altogether 13.80 dollars, please.

M: Here is a 20 dollars note.

S: Here is your change.

M: Thank you.



Notes

1. What can I do for you?

我可以帮您吗? /我能为您做什么?

一般为售货员见到顾客后说的话。

类似的表达有: Can I help you? 和 May I help you?

2. I'd like to buy some bread.

我想买一些面包。

这个句型用来表达自己想要做什么。

3. Which do you like?

您喜欢哪一种?

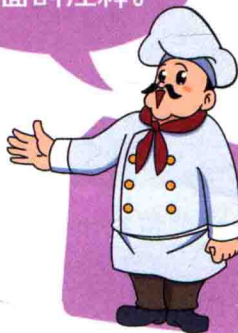
4. Thank you for your recommendation.

谢谢你的介绍。

5. Here is your change.

这是找给您的零钱。

我们来看看
下面的注释。



快来学
单词吧!



New Words and Expressions

1. bakery ['beikəri] n. 面包房, 面包店
2. wheat [wi:t] n. 小麦
3. croissant [krwa'sa:] n. 牛角酥, 牛角包
4. doughnut ['dəʊnʌt] n. 油炸面包圈
5. puff [pʌf] n. 泡芙 (奶油空心饼)
6. bread [bred] n. 面包
7. pastry ['peistri] n. 糕点, 油酥糕点



8. hot dog [hɒt dɒg] 热狗
9. toast bread [təʊst bred] 吐司面包
10. French bread [frentʃ bred] 法式面包
11. Danish pastry ['deɪnɪʃ 'peɪstri] 丹麦包, 丹麦酥
12. puff pastry 松饼, 层酥点心, 清酥
13. farmer bread ['fɑ:mə bred] 农夫包
14. rye bread 裸麦面包
rye [raɪ] *n.* 黑麦, 黑麦粒
15. whole wheat bread 全麦面包
16. recommend [ˌrekə'mend] *vt.* 推荐, 介绍
17. difference ['dɪfərəns] *n.* 差别, 差异
18. sandwich ['sænwɪdʒ] *n.* 三明治, 夹心面包
19. change [tʃeɪndʒ] *n.* 变化; 找回的零钱 (为不可数名词, 不能加 s)
20. and so on 等等; 诸如此类的; 依此类推 (用在诸多列举项目之后, 相当于 etc.)
21. How much...多少钱?
22. I'd like to...我想.....
23. Thank you for...谢谢你的.....



Grammar

1. I'd like to 的相关用法

I'd like to...意思是“我想要……”，一般用在表示“自己需要什么、想做什么”的客气话里。例如：

I'd like to eat some apples.

我想吃些苹果。

I'd like to play football.

我想去踢足球。

I'd like to go to Beijing.

我想去北京。

记住：I'd like to...后面要用动词原形。类似的表达有：I want to...

2. “最喜欢”的表达

What bread do you like most? Why?

你最喜欢什么面包？为什么？

类似的表达有：

What's your favorite bread?

Which bread do you like best?

Which... do you like best / most?

What's your favorite...

我们来学点
语法吧！



Exercises

我们来做做
下面的练习。



1 “想一想”

我都做过哪些面包？能用英语说出来吗？

2 “试一试”

请找出与中文对应的实物，将序号写在相应的中文后面。



A. 油炸面包圈

B. 三明治

C. 吐司面包

D. 农夫包

E. 全麦面包

F. 丹麦

G. 牛角包

H. 裸麦面包

I. 法式面包

J. 松饼

K. 泡芙

L. 热狗



①whole wheat bread



②croissant



③rye bread



④doughnut



⑤sandwich



⑥farmer bread



⑦French bread



⑧Danish pastry



⑨puff pastry



⑩puff



⑪toast bread



⑫hot dog



③ “比一比”

看谁说得好。

S: Shop Assistant

C: Customer

C wants to buy bread. S is helping C.



④ “说一说” (用英语)

你最喜欢吃哪种面包? 为什么?

你最喜欢哪个季节? 为什么?

你最喜欢哪种颜色? 为什么?



⑤ “练一练”

请将下面的中文翻译成英文。

全麦面包, 面包片, 农夫包,

裸麦面包, 三明治, 松饼,

吐司面包, 牛角包, 热狗。



⑥ “找一找”

请用中文列出对话中的词组和短语。

Supplementary Knowledge

A Bakery in Shanghai

After a great start in 2000 in Shanghai International Trade Centre, we now have a 1,200 m² bakery facility from where we supply bakery goods, chocolate, pastries, cookies, ice cream cups and tartlets in any size, shape or flavor you are looking for. Par-baked frozen, frozen and ready-to-use are available on a daily basis, with experience in large volume production for events such as the 2010 Shanghai Expo., Shanghai Masters Tennis Tournament, F1, Shanghai Open Golf Tournament and many others.

With a team of 40 bakers as well as a German and a Dutch master bakers, we produce a wide range of bakery products from mostly imported ingredients. European seasonal specialties for Christmas, Easter and Chinese New Year can be found in our assortment.

拓展阅读





Most of our clients are 4 and 5 star hotels, international restaurants and many supermarket chains in Shanghai, Suzhou, and Wuxi.

Bastiaan Bakery Co. Ltd. is now the largest and oldest European bakery in Shanghai and is the choice supplier of many renowned international hotel chains, supermarket chains and restaurant chains in the city.

We are QS and ISO 22000 licensed for 6 years now.

BASTIAAN BAKERY, YOUR CHOICE FOR HIGH QUALITY BAKERY PRODUCTS.

(*Bakery's Story*, <http://www.bastiaanbakery.com.cn>)