



ENGLISH-CHINESE & CHINESE-ENGLISH
CATERING CLASSIFICATION
VOCABULARY

英汉·汉英
餐饮分类词汇

李祥睿 陈洪华 主编

钱建亚 审订



中国纺织出版社

英汉·汉英餐饮分类词汇

ENGLISH-CHINESE & CHINESE-ENGLISH
CATERING CLASSIFICATION VOCABULARY

李祥睿 陈洪华 主编
钱建亚 审订

 中国纺织出版社

内 容 提 要

本词汇书分为英汉和汉英两大部分。英汉部分选材广泛,词汇内容贯穿餐饮烹饪过程的各个环节,汉英部分按照烹饪原料、烹饪加工、菜名、饮品、点心五部分进行编排,内容全面、实用。

本书可供餐饮业从业人员、旅游业人士、食品专业学生及其他餐饮爱好者使用。

图书在版编目(CIP)数据

英汉·汉英餐饮分类词汇/李祥睿,陈洪华主编. —北京:
中国纺织出版社, 2014. 9
ISBN 978 - 7 - 5180 - 0628 - 1

I. ①英… II. ①李… ②陈 III. ①饮食业—词汇—
英、汉 IV. ①F719.3 - 61

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 080185 号

策划编辑:卢志林	责任编辑:彭振雪	特约编辑:周金奎
责任校对:梁 颖	责任设计:何 建	责任印制:王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址:北京市朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码:100124

销售电话:010—67004422 传真:010—87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

三河市宏盛印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2014 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

开本:880×1230 1/32 印张:14.5

字数:412 千字 定价:48.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

前 言

随着 2008 年北京奥运会、2010 年上海世博会以及广州亚运会等大型活动的举办,中国的国际化步伐越来越快,各行各业都迎来了新一轮发展的契机,餐饮业也是如此。如何将本行业做大做强,将中国古老灿烂的饮食文化推广到国外,把国外的现代餐饮文化引进国内,语言问题恐怕是一个不小的障碍。为此,我们全体编撰人员经过辛勤努力,在查阅、参考了大量中外相关资料的基础上,编写了这本《英汉·汉英餐饮分类词汇》。

本词汇分英汉和汉英两大部分。英汉部分选材广泛,词汇内容贯穿餐饮烹饪过程的各个环节,汉英部分按照烹饪原料、烹饪加工、菜名、饮品、点心五部分进行编排。本书可供餐饮业从业人员、旅游业人士、食品专业学生及其他餐饮爱好者使用。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华主编,李佳琪、李治航、陈婕、周静、陆中军、郭峰、陈丽娟、陈燕兰、华寿红、闵二虎、严卫明、姜舜怀、高正祥、程宝、贺芝芝、周国银等参编。另外,本书在编写过程中,得到了扬州大学旅游烹饪学院(食品科学与工程学院)领导以及中国纺织出版社的大力支持,在此,谨向他们一并表示衷心的感谢!由于时间仓促,内容涉及面广,有不足和疏漏之处,望广大读者批评指正,编者不胜感激。

李祥睿 陈洪华

2013.10

目录

CONTENTS

上篇:英汉词汇

(Part One: English-Chinese Vocabulary)

A	1
B	7
C	22
D	44
E	51
F	55
G	64
H	73
I	79
J	82
K	85
L	87
M	91
N	100
O	102
P	105
Q	114
R	115
S	123
T	163
U	172
V	174
W	177

X	181
Y	182
Z	183

下篇:汉英词汇

(Part Two: Chinese-English Vocabulary)

第一章 烹饪原料(Chapter I: Cooking Ingredients)	184
一、粮食类(Cereals)	184
(一) 米类(Cereals)	184
(二) 面类(Flour)	184
(三) 杂粮类(Coarse Cereals)	186
(四) 其他类(Others)	187
二、蔬菜类(Vegetables)	187
(一) 叶菜类(Leaf Vegetables)	187
(二) 茎菜类(Stem Vegetables)	188
(三) 根菜类(Root Vegetables)	189
(四) 瓜菜类(Melon Vegetables)	189
(五) 茄果类(Fruit Vegetables)	190
(六) 豆菜类(Bean Vegetables)	190
(七) 花菜类(Flower Vegetables)	191
(八) 食用菌类(Edible Fungus)	191
三、果实类(Fruits)	192
(一) 鲜果类(Fresh Fruits)	192
(二) 干果、果仁、蜜饯类(Dried Fruits, Fruit Nuts, Preserved Fruits)	195
1. 干果(Dried Fruits)	195
2. 果仁(Fruit Nuts)	195
3. 蜜饯(Preserved Fruits)	196
(三) 果实之内外部(Part and Organs of the Fruit)	196
四、肉类(Meats)	197
(一) 猪肉之分切部分(Pork Cuts)	197

(二) 牛肉之分切部分(Beef Cuts)	198
(三) 羊肉之分切部分(Mutton Cuts)	200
(四) 肉制品(Meat Products)	201
五、水产品类(Aquatic Products)	201
(一) 淡水类(Fresh Water Products)	201
1. 鱼类(Fishes)	201
2. 虾类(Shrimps)	203
3. 蟹类(Crabs)	203
4. 贝类及其他类(Shellfishes & Others)	203
(二) 海产类(Marine Products)	203
1. 鱼类(Fishes)	203
2. 虾类(Shrimps)	206
3. 蟹类(Crabs)	207
4. 贝类及其他类(Shellfishes & Others)	207
(三) 鱼之内外部分(Parts and Organs of the Fish)	207
六、禽类(Poultry)	208
(一) 家禽(Fowls)	208
(二) 禽类之各部分(Meat Parts of the Fowl)	208
七、野味类(Games, Yenison)	209
八、蛋奶类(Eggs & Milk)	210
(一) 奶类(Milk)	210
(二) 蛋类(Eggs)	211
九、花卉类(Flowers)	212
(一) 花卉(Flowers)	212
(二) 花之部位(Parts of the Flower)	213
十、豆制品类(Bean Products)	213
十一、调味料类(Seasoning & Condiment)	213
(一) 一般调味料(Generals Condiments)	213
1. 食用油类(Edible Oils)	213
2. 调味酱类(Catchups)	214
3. 盐类(Salt)	215
4. 酱油类(Soy Sauce)	216

5. 醋类(Vinegar)	216
6. 糖类(Sugar)	216
7. 鲜味调料(Delicate Flavour Seasoning)	217
(二) 香味调味料(Aromatic Condiment)	217
1. 一般香辛料(General Spices)	217
2. 粉状香辛料(Spice Powder)	218
(三) 酒类调味料(Wine Condiment)	219
(四) 添加剂类调味料(Addition Agent Condiment)	221
十二、其他类(Others)	223
第二章 烹饪加工(Chapter II :Cooking Processing)	224
一、厨房人员组成(Kitchen Staff)	224
二、厨房用具和设备(Kitchen Utensils and Equipment)	225
(一) 厨房用具(Kitchen Utensils)	225
1. 生产工具(Tool of Production)	225
2. 计量工具(Measuring Tool)	228
(二) 厨房设备(Kitchen Equipments)	228
1. 炉灶设备(Range Equipments)	228
2. 烘烤设备(Baking Equipments)	229
3. 制冷、保温设备(Refrigeration & Heat Preservation Equipments)	229
4. 加工设备(Machining Equipment)	230
三、初加工(Preliminary working, Preliminary preparation of ingredient)	231
四、烹调加工(Cooking Processing)	234
(一) 干热法(Dry Heating Methods)	234
(二) 湿热法(Moist Heating Methods)	234
(三) 热油法(Oil Heating Methods)	235
(四) 其他法(Other Heating Methods)	235
五、风味描述(Flavor Description)	235
(一) 视觉(Visual Sense)	235
(二) 嗅觉(Smell Sense)	235

(三) 味觉 (Taste Sense)	236
(四) 触觉 (Tactile Sense)	236
(五) 综合感觉 (Comprehensive Sense)	237
六、烹饪术语 (Cooking Term)	237
 第三章 菜名 (Chapter III :Dishes)	239
一、中餐菜名 (Chinese Dishes)	239
(一) 冷菜类 (Cold Dishes)	239
1. 猪肉类 (Pork)	240
2. 牛肉类 (Beef)	242
3. 羊肉类 (Lamb)	243
4. 禽蛋类 (Poultry and Eggs)	243
5. 菌菇类 (Mushrooms)	247
6. 水产品类 (Aquatic Products)	247
7. 蔬果类 (Vegetables & Fruits)	249
8. 豆制品类 (Bean Products)	252
9. 其他类 (Others)	252
(二) 热菜类 (Hot Dishes)	253
1. 猪肉类 (Pork)	253
2. 牛肉类 (Beef)	266
3. 羊肉类 (Lamb)	272
4. 禽蛋类 (Poultry and Eggs)	274
5. 菌菇类 (Mushrooms)	296
6. 水产品类 (Aquatic Products)	299
7. 蔬果类 (Vegetables & Fruits)	340
8. 豆制品类 (Bean Products)	349
9. 燕窝类 (Bird's Nest)	353
10. 其他类 (Others)	354
11. 羹汤煲类 (Soups)	357
二、西餐菜名 (Western-style Dishes)	371
(一) 冷菜 (Cold Dishes)	371
1. 沙拉类 (Salads)	371

2. 肉类菜肴 (Meat Dishes)	372
3. 鱼类菜肴 (Fish Dishes)	372
4. 家禽类菜肴 (Poultry Dishes)	373
5. 素菜 (Vegetable Dishes)	373
(二) 热小菜 (Appetizers)	373
(三) 汤类 (Soup)	374
(四) 鱼虾, 海鲜类 (Fish, Prawn & Seafood Dishes)	377
(五) 素菜 (Vegetable Dishes)	379
(六) 鸡鸭类 (Chicken and Duck Dishes)	380
(七) 野味类 (Game Dishes)	382
(八) 肉类 (Meat Dishes)	383
1. 牛肉类 (Beef Dishes)	383
2. 猪肉类 (Pork Dishes)	385
3. 羊肉类 (Mutton Dishes)	386
(九) 通心粉类 (Macaroni Dishes)	386
(十) 饭粥类 (Rice & Porridge)	387
(十一) 肉饼类 (Cutlets)	387
(十二) 饼卷类 (Pancake Rolls)	388
(十三) 蛋类 (Egg Dishes)	388
三、日本料理 (Japanese Cuisine)	388
四、韩国料理 (Korean Cuisine)	390
 第四章 饮品 (Chapter IV: Beverage & Drinks)	397
一、中国酒 (Chinese Alcoholic Drinks)	397
(一) 黄酒类 (Yellow Wine)	397
(二) 白酒类 (Liquor)	397
(三) 啤酒类 (Beer)	399
(四) 葡萄酒类 (Wine)	399
二、洋酒类 (Imported Wines)	402
(一) 开胃酒 (Aperitif)	402
(二) 白兰地 (Brandy)	402
1. 干邑 (Cognac Brandy)	402

2. 亚文邑(Armagnac Brandy)	403
3. 马尔白兰地(Marc Brandy)	403
4. 其他白兰地(Other Brandy)	403
(三)威士忌(Whisky)	403
1. 苏格兰威士忌(Scotch Whisky)	403
2. 爱尔兰威士忌(Irish Whiskey)	404
3. 美国威士忌(American Whiskey)	404
4. 加拿大威士忌(Canadian Whisky)	404
(四)金酒(Gin)	405
(五)朗姆酒(Rum)	405
1. 古巴朗姆酒(Cuban Rum)	405
2. 牙买加朗姆酒(Jamaican Rum)	405
3. 波多黎各朗姆酒(Puerto Rican Rum)	405
(六)伏特加(Vodka)	406
1. 俄罗斯伏特加(Russian Vodka)	406
2. 波兰伏特加(Poland Vodka)	406
3. 英国伏特加(English Vodka)	406
4. 美国伏特加(American Vodka)	406
5. 芬兰伏特加(Finnish Vodka)	406
6. 法国伏特加(French Vodka)	406
7. 加拿大伏特加(Canadian Vodka)	406
8. 瑞典伏特加(Swedish Vodka)	406
9. 丹麦伏特加(Danish Vodka)	407
10. 荷兰伏特加(Holland Vodka)	407
(七)龙舌兰(Tequila)	407
(八)利口酒(Liqueurs)	407
(九)清酒(Sake)	408
(十)啤酒(Beer)	408
三、软饮料类(Non-Alcoholic Beverages)	408
(一)茶(Tea)	408
(二)咖啡(Coffee)	410
(三)矿泉水(Mineral Water)	412

(四) 果蔬汁 (Juice)	412
(五) 碳酸饮料 (Sodas)	413
(六) 冰品 (Ice)	414
(七) 其他饮料 (Other Drinks)	415
四、酒吧 (Bar)	415
(一) 常用术语 (Common Terms)	415
(二) 调酒工具 (Cocktail Tools)	416
(三) 调酒设备 (Cocktail Equipment)	417
第五章 点心 (Chapter V : Refreshment)	418
一、中国点心 (Chinese Refreshment)	418
(一) 米饭类 (Rice)	418
(二) 粥 (Porridge; Gruel; Congee)	421
(三) 面条类 (Noodles)	422
(四) 米粉类 (Rice Noodles)	427
(五) 包子、馒头、花卷类 (Steamed Buns with Stuffing & Steamed Buns & Steamed Twisted Rolls)	428
1. 包子 (Steamed Bun with Stuffing)	428
2. 馒头 (Steamed Bun)	429
3. 花卷 (Steamed Twisted Rolls)	429
(六) 饺子、锅贴、烧卖类 (Jiaozi; Guotie; Shaomai)	430
1. 饺子 (Jiaozi)	430
2. 锅贴 (Guotie)	431
3. 烧麦 (Shaomai)	432
(七) 饼类 (Pancake)	432
(八) 春卷类 (Spring Rolls)	434
(九) 元宵类 (Dumplings in Soup)	434
(十) 糕类 (Cakes)	434
(十一) 饭后点心 (Desserts)	436
(十二) 其他类 (Others)	438
二、西式点心 (Western-style Pastry)	441
(一) 面包 (Bread)	441

1. 主食面包 (Staple Hread)	441
2. 三明治 (Sandwiches)	443
3. 汉堡包 (Hamburgers)	444
4. 热狗 (Hot Dogs)	444
5. 比萨 (Pizzas)	445
(二) 馅饼 (Pies)	445
(三) 布丁 (Puddings)	446
(四) 蛋糕类 (Cakes)	446
(五) 饭后甜食 (Desserts)	447
(六) 其他类 (Others)	448
参考文献	449

上篇:英汉词汇 (Part One: English-Chinese Vocabulary)

英汉部分按照“A-Z”顺序编写(From A to Z)

A

abaisse 压扁的面团,烤饼的底皮;千层饼,大蛋糕;压扁的面团;烤饼的底皮

abalone 鲍鱼

a barrel (bottle, glass) of wine
一桶(瓶,杯)葡萄酒

abatis 家禽内脏

abdomen 腹部;下腹部;腹腔

abdominal ①腹部的 ②有腹鳍的

abdominal cavity 腹腔

abdominal fin 腹鳍

abdominal flesh 腹肉

abdominal scale 腹部鳞片

abdominal wall 腹壁

ablactational food 断奶食品

abnormal flavour 异味

abranichial 无鳃的

abranichiate 无鳃的

abricotine 杏子酒;杏汁酒

abrosia 禁食;绝食;断食;饥饿

absinth(e) 苦艾(酒)

absinthic 苦艾(酒)的

absolute alcohol 无水乙醇

absolute juice 纯果汁

Abstberg 一种德国白葡萄酒

abyssal fish 深水鱼;深海鱼

abyssal pelagic fishes 深海鱼类

acerola 西印度樱桃;针叶樱桃

acetic 醋的;酸的

acetified 醋化的;变酸

acid flavor 酸味

acid flesh 酸(性)果肉

acid fondant 转化糖及淀粉糖浆

acid pickling 酸渍

acrid ①辛辣的 ②具腐蚀性的

acrid condiment 辣的调味品;辛辣调味品

add 添加(在一种原料里投放另外一种原料)

addle ①腐臭(的);变质(的)
②酒桶中的沉淀物

adductor(muscle) (贝类的)闭壳肌;肉柱

adega 酒库

adeps 动物脂肪;猪脂

adhering salt 撒在表面上的盐
adhering semolina 带麸粗面粉
adsuki bean 赤豆;红豆
adult 成年的;成熟的
adulterated flour 掺假的(面)粉
adulterated milk 掺假的牛奶
advocaat 加蛋黄的甜酒
adzuki bean 赤豆;小豆
aerated agent 疏松剂
aerated bread 无酵母面包
aerated candy 充气糖果
aerated water machine 汽水机
aerated wine 汽酒;充气葡萄酒
aerated work 泡泡糖
aerating mixture (面团)疏松剂
aerating power 充气能力
affination sugar 精制糖
after bake 后期烘烤;二次焙烤
after drying 再次干燥;二次干燥
after-dinner drinks 餐后酒
after-fermentation 后发酵(作用);二次发酵(作用)
after-run 酒尾;后馏出的次酒
afternoon tea 下午茶
after taste 回味;余味;后味;余香
agar 琼脂;洋菜;石花菜
agar fruit jelly 琼脂软糖;水晶软糖
agar gel 琼脂凝胶;冻粉
agar weed 石花菜

agaric 蘑菇、木耳、伞菌
agave 龙舌兰
age ①老化;陈化 ②年龄;年代
aged 成熟的;(肉类)排酸后的;老化的;陈化的
aged beef 已排酸的牛肉;成熟牛肉
aged cheese 成熟干酪
aged flavour ①(酒的)老熟味;陈酿风味 ②经贮存后形成的风味
aged ham (腌制)成熟的火腿
aged meat 已经排酸的肉
aged wine 陈酒;陈酿;陈酿葡萄酒
ag(e)ing 老化;陈化;熟化
ag(e)ing cellar (贮)酒库;陈酒库;酒窖
ageusia 味觉异常或缺失
aging 老化;热化;陈化;陈化;陈酿
aging of beef 牛肉的排酸
aging of flour 面粉的老化
agricultural product 农产品
agriculture 农业
aguaca oil 牛油果油;鳄梨油
aguacate 牛油果;鳄梨
aguardiente 一种高酒度酒
air bladder ①鱼鳔 ②气泡
albacore ①鲭鱼;大青花鱼 ②长鳍金枪鱼
alcohol ①酒精;乙醇 ②醇

alcohol content 酒精含量;酒度
alcohol strength 酒精浓度
alcohol yeast 酒精酵母
alcohol-free beverage 无醇饮料
alcoholic (乙)醇的;酒精的;含醇的
alcoholic beverage 酒精饮料;含醇饮料
alcoholic beverage industry 酒精饮料工业;制酒工业
alcoholic carbonated drink 汽水(水)酒
alcoholic cardial 甘露酒
alcoholic drink 酒精饮料
alcoholic fermentation 酒精发酵
alcoholic liquor 酒精饮料
alcoholization 醇化;用酒精饱和
alcomeal 粗制面粉
ale ①(英国产)黄啤(酒) ②麦芽酒
alec (地中海沿岸各国生产的一种)鱼酱
alegar 发酸啤酒
alexandria salami 亚历山大萨拉米香肠
alexandria sausage 亚历山大香肠
alimentary pastes 通心面类制品
alimentology 营养学
all-purpose flour 普通面粉;家用面粉;通用面粉
alligator apple 牛心果

alligator pear 牛油果;鳄梨
alligator tortoise 甲鱼;团鱼
Allinson bread 一种全麦面包
allis shad 西鲱
allspice 香辣椒;多香果;牙买加胡椒;用甜胡椒制成的香味料
almond 杏仁
almond cake 杏仁(大)蛋糕;杏仁饼
almond cherry 麦李
almond cream 杏仁糊;杏仁酪
almond meal 杏仁粉;杏仁霜
almond milk 杏仁乳;杏仁酪
almond paste 杏仁糊;杏仁浆
almond paste bonhons 杏仁酥夹心糖
almond peach 杏桃
almond pear 杏状梨
almond powder 杏仁粉;杏仁霜
almond rocks 杏仁硬糖
almond syrup 杏仁糖浆
almond toffee 杏仁太妃糖
alpha-amylase α -淀粉酶;糊精生成酶
alphabet 字母型通心粉
amaranth ①苋菜红(食用色素);深紫红色 ②苋菜
amaroidal 微苦的
amber 琥珀色(的);淡棕色的
amber-fish 琥珀鱼
ambrosia 美味芳香的食品(或饮料)

American avocado 牛油果; 美国鳄梨

American eel 美洲鳗鱼

American ginseng 西洋参

American lobster 美洲大螯虾

American oyster 美洲牡蛎

American plum 美洲李

American red raspberry 美国覆盆子

American shad 美洲西鲱

American smelt 美洲胡瓜鱼

American strawberry 美洲草莓

American topknot 美洲鲾鱼

American vetch 美洲野豌豆

American wine 美国酿制酒总称(一般指葡萄酒)

amontillado 阿蒙提拉多; 雪莉酒的一种

amur carp 东北鲤鱼; 黑龙江鲤

amur grape 山葡萄

amur sturgeon 史氏鲟鱼; 黑龙江鲟

amydon 小麦淀粉

amyloid 麦芽糖糊精

anada 一年陈的酒

anadromous 溯河性鱼; 回游至江河的(海)鱼

anadromous salmon 溯河性鲑鱼

anal fin 臀鳍

ananas 菠萝; 凤梨

anchoveta 秘鲁鳀(鱼)

anchovy 鳀鱼; 鲚鱼; 凤鲚

anchovy cream (欧洲)奶油鳀鱼酱

anchovy pear 鳀梨; 鲚梨

Ancy 一种法国白葡萄酒

angel bread 营养蛋糕; 天使蛋糕

angel cake 饼干; 蛋糕; 天使蛋糕

angelica 当归; 白芷

angle onion 角葱

angler 黑鲈; 琵琶鱼

anglerfish 鲈(鱼); 琵琶鱼

anhydrous 无水的; 脱水的

anhydrous alcohol 无水酒精; 无水乙醇

anhydrous butter 脱水奶油

anhydrous milkfat 脱水奶油

animal food 动物性食品; 肉食; 荤食

animal gelatin 动物胶; 明胶

animal glue 动物胶; 明胶

animated oat 红燕麦; 卷曲燕麦

anise (star anise) ①茴香 ②八角 ③大料

anise oil 茴香油(食用增香剂)

anise vodka 茴香伏特加(酒)

aniseed 八角; 洋茴香

aniseed balls 茴香子球; 圆茴香

anisette 茴香甜酒

ankaflavin 红曲黄素(食用色素)

ankerstoke 黑面包; 裸麦面包