

中等职业教育规划教材

西餐英语

主编 张艳红 主审 孙敬梅

XICAN YINGYU



 中国人民大学出版社

中等职业教育规划教材

西餐英语

主 编 张艳红

副主编 林澎涛 郑 革

参编者 (以编写章节为序)

钱 俊 郑鸿彦 赵 静

孙文红 王 茜 王 静

主 审 孙敬梅

中国人民大学出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐英语 / 张艳红主编. — 北京 : 中国人民大学出版社, 2012.3
中等职业教育规划教材
ISBN 978-7-300-15350-6

I. ①西… II. ①张… III. ①西式菜肴 - 英语 - 中等职业教育 - 教材 IV. ① H31

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 045293 号

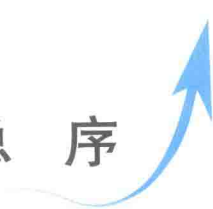
中等职业教育规划教材
西餐英语

主 编 张艳红
主 审 孙敬梅

出版发行	中国人民大学出版社	
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)
	010-62515195 (发行公司)	010-62515275 (盗版举报)
网 址	http://www.crup.com.cn http://www.ttrnet.com (人大教研网)	
经 销	新华书店	
印 刷	北京市易丰印刷有限责任公司	
规 格	185 mm × 260 mm 16 开本	版 次 2012 年 5 月第 1 版
印 张	9.5	印 次 2012 年 5 月第 1 次印刷
字 数	160 000	定 价 30.00 元

版权所有 侵权必究 印装差错 负责调换

总序



当前，中等职业教育“职业能力”培养的实施、课程与教学改革的推进已经越来越指向教与学这个最普通、最基本的行为，改变传统教学行为、向学科本位的教学思想宣战等说法已不鲜见。然而，在学校里，真正改变原有教与学行为方式的重要载体是教材，因此，教材建设将成为中职课程与教学改革的重要环节。为实现服务首都世界城市建设、培养高质量技能型人才的目标，北京市朝阳区教育委员会决定于“十二五”期间启动系列专业教材开发行动计划，这是全面提升职业教育办学水平的重大举措，也是区域职业教育教学改革和人才培养模式创新的重要历史任务。

本系列教材编写致力于突出“四个体现”：

第一，体现职教特色与学生终身发展需要。紧密结合社会经济发展和市场经济需求并与之相适应，关注学生认知规律和职业成长发展规律。

第二，体现职业教育课改思想。教材编写以工作过程系统化、典型工作任务为基础，以工作项目为载体，遵循“教学做合一”的基本原则。

第三，体现校企合作、工学结合的基本特征。教学内容符合岗位特点，针对工作任务训练技能，针对岗位标准实施考核评价。

第四，体现行动导向的教学思想。积极创新教学模式，遵循“以人为本”、“做中学”的教学原则，实施多样化的教学模式。

本系列教材的编写以建设现代高端职业教育为目标，以高标准、创品牌、出精品为宗旨。编写过程分为组建专业团队、全面开展培训、统一思想认识、组织团队研讨等阶段；同时经历了企业调研、专家指导、集中论证、专业把关、严格修改等必要环节。

整个编写过程，对于广大一线教师而言，是一个不断成长和发展的过程，也是一个不断拓展和提升的过程。尽管他们的专业背景各有不同，对课改的理解和内化各有差异，但是，他们都很努力地投入到课程与教学改革实践中去学习和感悟，尤其在编写过程中，他们的体验逐渐丰富，认识逐渐深化，研究水平逐渐提升。教材凝聚了职教教师在长期教学实践中的丰富经验和智慧，记载着他们不断探索、勇于创新的艰辛历程。可以说，教师们尽了自己最大的努力来表达他们对职教课改的研究和理解。

本系列教材的编写得到了北京市朝阳区教委教育工委和区教委的高度重视，区教育研究

中心承担了教材编写的研究、组织和指导工作，北京市部分职业学校积极参与了此项工作，一批优秀的骨干教师积极投身到教材编写工作中，并为此付出了辛勤的汗水。教材编写得到了北京教育科学研究院有关领导、专家的指导，得到了相关行业企业的大力支持，在此深表感谢！还要特别感谢中国人民大学出版社为教材出版所做的辛勤工作！

本系列教材的出版，尽管得益于众多专家的指导，经过编写团队的多次修改、加工，但受时间紧、任务重、水平有限的局限，仍然有许多不足之处，敬请批评指正！

教材编写委员会

2012年1月

前言



随着我国经济的不断发展,尤其是在北京成功举办了 2008 年奥运会之后,世界各国的游客不断涌入中国,极大地促进了旅游业的发展。旅游业的高速发展对餐饮行业从业者的英语水平提出了更高的要求。为此,我们走进饭店进行调研,与企业高管、专业人士共同开发了这本适合西餐烹饪专业中高职在校学生使用的专业英语教材。本教材也可作为西餐美食爱好者的自学用书和参考用书。

本教材分为 9 个单元。每个单元编写体例一致,均包含 Learning goals, Word list, Key structures, Lead in, Focus on learning, Give it a try, Give it off, More exercises, Learning tips, My blog 10 个模块。各模块的设计意图如下:

- **Learning goals** 明确本单元的知识重点和能力要点,以及学习后应达到的水平,对学生了解预期结果具有明显的导向和激励作用,是教学活动的出发点与归宿,是对学生进行学习评价的主要内容和标准之一。

- **Word list** 列出了本单元使用的词汇。

- **Key structures** 给出了本单元需要掌握的常用句型。

- **Lead in** 以图片连线等方式引入新课,将学生带入现实的工作环境中,模拟真实的工作场景,激发学生学习专业英语的热情。

- **Focus on learning** 采用情景模拟、角色扮演、任务驱动等多种方法学习单词、句型和对话,呈现形式以听、读、说为主,引导学生在掌握单词的基础上模拟真实的工作场景和内容进行对话练习。

- **Give it a try** 重点单词拓展练习,引导学生进行阶段性自我学习情况评价,增强学生学习专业英语的信心。

● **Give it off** 重点词组和句型拓展训练，旨在提高学生的语言运用能力。

● **More exercises** 更多练习，让学生巩固本单元所学的知识点。

● **Learning tips** 以“小贴士”的形式拓展烹饪专业知识，提高学生的学习兴趣与实践能力。

● **My blog** 以学习者Mike的口吻描写本单元学习所感所悟，激励学生在学习中不断提高自己，使之逐步成为一个真正的职业人。

本教材具有如下特点：

(1) **图文并茂，易学易记。**本教材以学习者为中心，配备了大量彩色图片，图文并茂，浅显直观，易学易记。本教材设计的词汇、词组、对话内容，能够紧密联系厨房岗位工作实际，达到激发学习者学习兴趣的目的。

(2) **构思新颖，实践性强。**本教材以一名西餐烹饪专业实习生Mike到饭店顶岗实习过程中的所见、所学、所感为线索，以情景教学为基石，以活动为内容，强调语言学习的实践性。本教材将英语教学与专业教学有机结合，既可作为英语教材，又可辅助专业教师开展“双语教学”。

(3) **模块设置独特，学习方式灵活。**每个单元均设置了Learning tips和My blog两个模块。Learning tips丰富和补充了相关烹饪文化和厨房操作安全等内容；My blog这种学习与交流方式，具有鲜明的时代特征，能够提高学生的参与程度和学习兴趣。根据使用者的不同情况，这两个模块的教与学可以采取灵活的方式处理。

(4) **专业人士介入，教材内容科学前沿。**本教材在参阅国内外烹饪英语教材和深入企业调研的基础上编写而成。在编写过程中，行业专家和一线西餐烹饪专业教师在专业知识及单元布局等方面给予了直接指导，保证了教材内容的科学性、前沿性。

本教材由张艳红担任主编，林澎涛和郑革担任副主编，孙敬梅担任主审。主要参编人员及编写分工如下：钱俊 Unit 1；张艳红 Unit 2、Unit 5 和 Unit 9；郑鸿彦 Unit 3；赵静 Unit 4；孙文红 Unit 6；王茜 Unit 7；王静 Unit 8。

本教材的编写，得到了北京市劲松职业高中学校领导及北京市朝阳区教委、教研中心领导的大力支持；得到了业内人士林澎涛和郑宏斌先生的鼎力协助；得到了北京市劲松职业高中烹饪专业郑革、侯德成、向军、王跃辉和陶建新等老师的大力帮助。本教材使用了较多图片，若有版权要求，请与主编联系。本书的出版也融入了中国人民大学出版社编辑

们的心血，在此一并表示衷心的感谢。

由于编者水平有限，书中难免有不妥、疏漏和值得商榷的地方，还望广大读者批评指正。

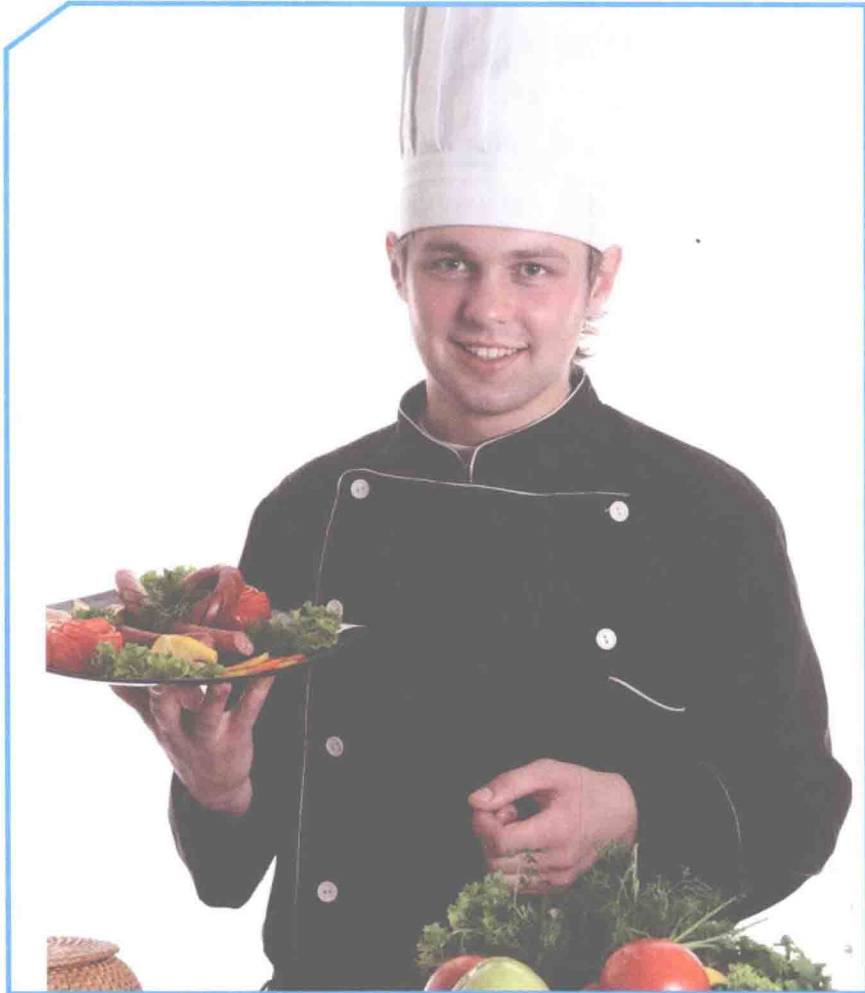
编者
2012 年 2 月

Contents

目 录

Unit 1	Title Used in the Kitchen & Floor Plan	1
Unit 2	Kitchen Facilities	15
Unit 3	Tools and Utensils	28
Unit 4	Kitchen Knives	41
Unit 5	Condiments and Spices	54
Unit 6	Fruits and Nuts	67
Unit 7	Vegetables	80
Unit 8	Meat	93
Unit 9	Seafood	106
附 录	参考答案	119

Title Used in the Kitchen & Floor Plan



Learning goals

You will be able to

- know some job titles and floor plan in the kitchen
- know the uniforms in the kitchen
- describe one's job

Word list

smith or blacksmith	铁匠	chef hat	厨师帽
barber	理发师	tie	三角巾
executive chef	行政总厨师长	towel	手巾
executive sous-chef	行政副厨师长	apron	围裙
Italian kitchen sous-chef	意大利厨房副厨师长	jacket	上衣
butchery sous-chef	肉食加工副厨师长	black or plaid pants	黑裤或格子裤
pastry & bakery sous-chef	西点厨房副厨师长	shoes	鞋
commissary sous-chef	备餐厨房副厨师长	beverage	饮料
banquet kitchen sous-chef	宴会厨房副厨师长	hygiene	卫生学
chief steward	管事部经理	vocational school	职业学校
be in charge of	对……负责	working section	办公区
main kitchen	主厨房	kitchen staffs	厨房员工
butcher	屠夫	kitchen facilities	厨房设备
kitchen helper	帮厨	kitchen utensils	厨房用具
attractive	吸引人的	regularly	有规则地
satisfying	令人满意的	steward	厨房清洁工
boring	枯燥的	chef de partie	厨师主管

Key structures

1. —What's your job?

—I am a(an) _____.

2. What do you do in the kitchen? What are you doing now?

_____.

3. What is he in charge of?

_____.

Lead in



Activity 1 Self-introduction.



Hello, I am Li Ming. My English name is Mike. I'm from Guangming vocational school. I'll go to the Grand Hotel to have practice for a year. My chef is Mr. Wang. He is very kind and strict. Now follow me to the kitchen, please.



Activity 2 Look at the pictures and match them with proper jobs.



barber

cook

engineer

student

doctor



Activity 3 Oral-practice.



A: What's your job?

B: I am a(an) _____.

doctor

cook

student

barber

engineer



Focus on learning

Part One

★ Activity 1 Learn these new words about titles.



executive chef 行政总厨

coffee shop kitchen sous-chef 咖啡厅副厨师长

banquet kitchen sous-chef 宴会厨房副厨师长

Italian kitchen sous-chef 意大利厨房副厨师长

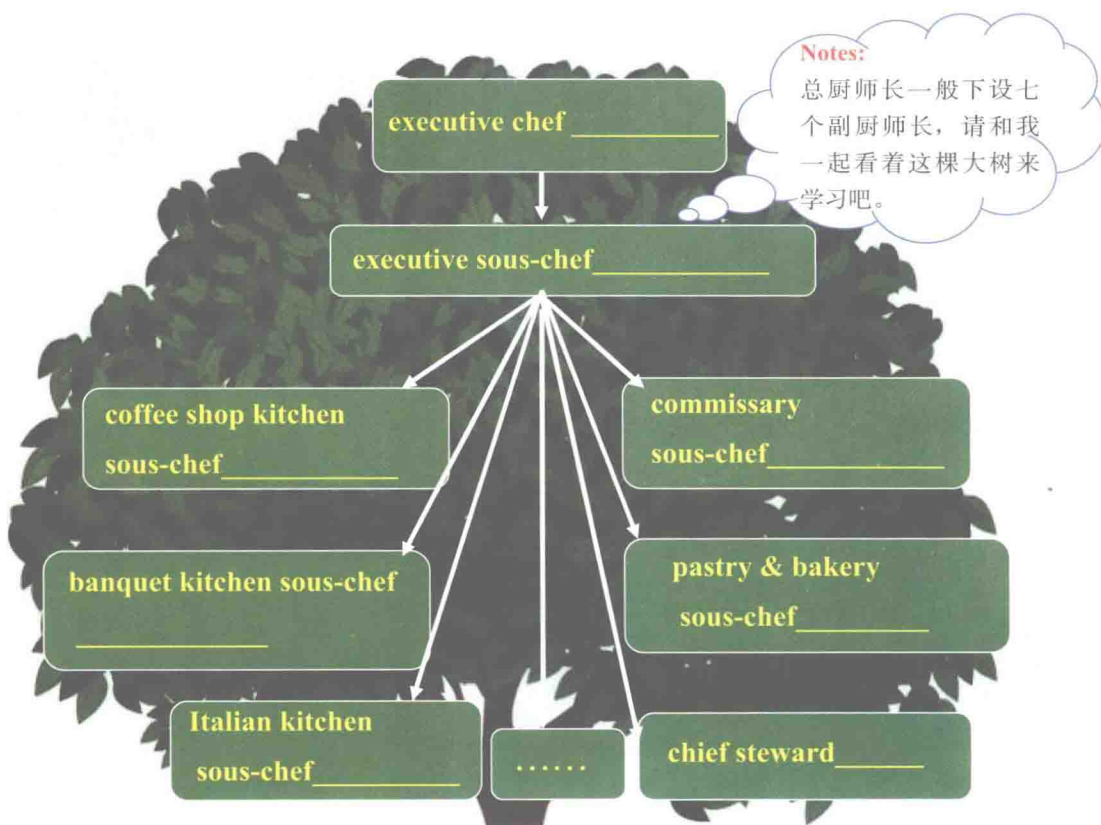
executive sous-chef 行政副总厨师长

commissary sous-chef 备餐厨房副厨师长

pastry & bakery sous-chef 西点副厨师长

chief steward 管事部经理

★ Activity 2 Look at the picture and write out proper titles in Chinese.



★ **Activity 3** Look at the pictures and write the titles in English.



★ **Activity 4** Read the dialogue, answer the questions and practise in pairs.

Questions: 1. What does he do in the kitchen?
2. What is he in charge of?

Mike : What does he do in the kitchen?

Chef : He is the pastry & bakery sous-chef.

Mike : What is he in charge of?

Chef : He is in charge of making pastries.



Notes:

be in charge of
对……负责



A: Mike ,what does he do in the kitchen?

B: He is a _____.

A: What is he in charge of?

B: He is in charge of _____.

★ **Activity 5** Listen and complete the dialogue.



A. What do you think of your job

B. Nearly 9 hours

C. I find it attractive

D. How long do you work in the kitchen

Mike : _____ ?

Chef : About 20 years.

Mike : How many hours do you work every day?

Chef : _____ .

Mike : _____ ?

Chef : _____ (boring, hard, interesting).



Notes:

1. What do you think of...?

你认为……怎么样?

2. attractive

有吸引力的

3. boring

令人厌烦的, 无聊的

★ **Activity 6** Pair work . Make the dialogue.

eg

Mike is talking about _____ (the titles) with Tom.



Mike



Tom

Part Two

★ Activity 7 Learn these new words about floor plan.



main kitchen 主厨房

cold kitchen 冷菜厨房

hot kitchen 热菜厨房

butchery kitchen 肉食厨房

commissary kitchen 备餐厨房

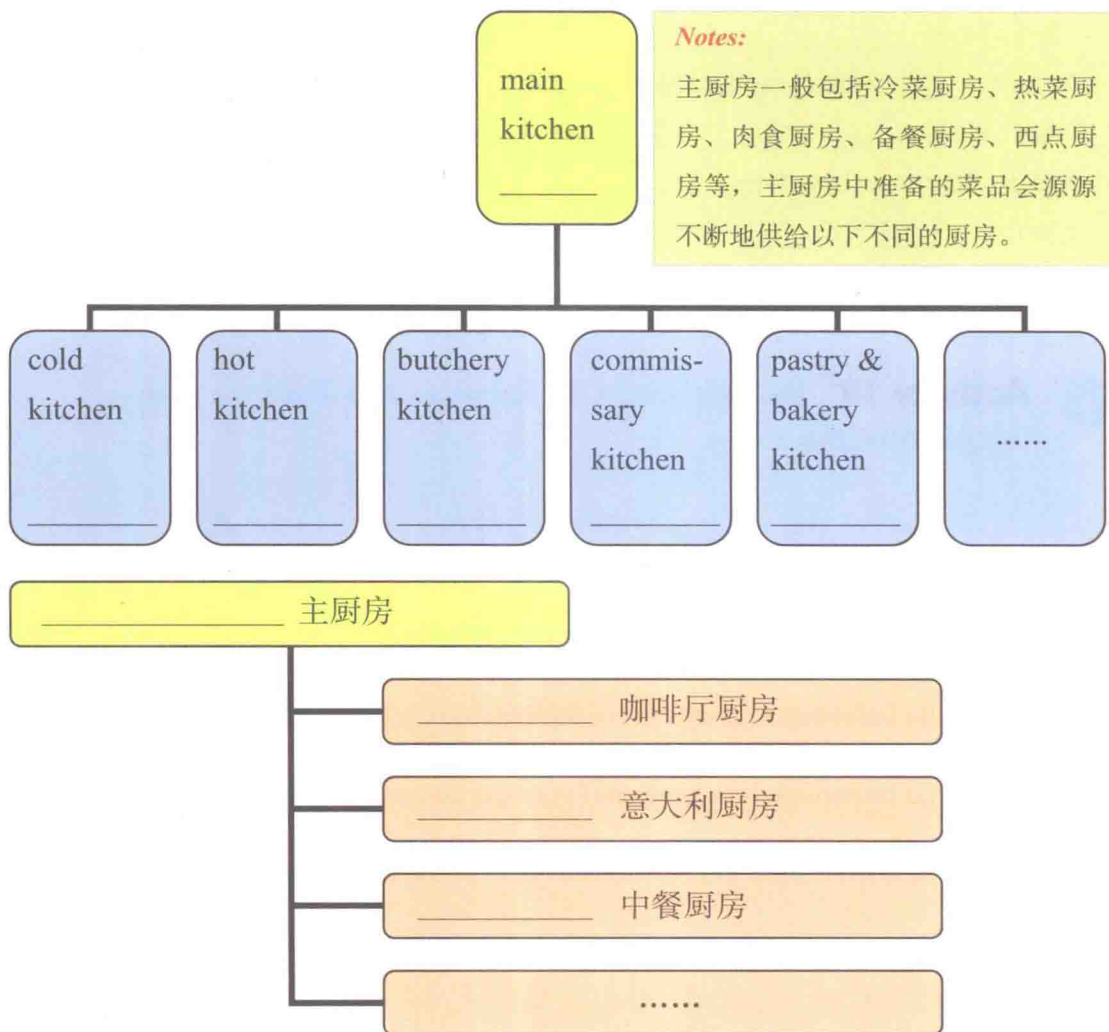
pastry & bakery kitchen 西点厨房

Chinese kitchen 中餐厨房

Italian kitchen 意大利厨房

coffee shop kitchen 咖啡厅厨房

★ Activity 8 Look at the structures and fill in the right working relations in Chinese or English form.



★ Activity 9 Complete the dialogue.

A. They are cooking

B. in the commissary kitchen

C. Where is

D. in the coffee shop kitchen

Mike :Where is the coffee shop kitchen sous-chef ?

Chef : He is _____.

Mike : _____ the commissary sous-chef ?

Chef : He is _____.

Mike : What are they doing?

Chef : _____ for the Italian kitchen.

★ Activity 10 Decide true or false according to the explanation.

- () 1. The executive chef is in the main kitchen.
- () 2. The commissary sous-chef is in the butchery.
- () 3. The butchery sous-chef is in the butchery kitchen.
- () 4. The Italian kitchen sous-chef is in the commissary kitchen.
- () 5. The coffee shop kitchen sous-chef is in the coffee garden.
- () 6. The pastry & bakery sous-chef is in the pastry & bakery kitchen.