



英汉
A 餐饮词典
AN ENGLISH—
CHINESE
DICTIONARY OF
FOOD AND DRINK

陈丕琮 编



上海译文出版社



英汉
A 餐饮词典
**AN ENGLISH
CHINESE
DICTIONARY OF
FOOD AND DRINK**

陈丕琮 编



上海译文出版社

图书在版编目(CIP)数据

英汉餐饮词典/陈丕琮编著. —上海:上海译文出版社, 2008. 6
ISBN 978-7-5327-4534-0

I. 英... II. 陈... III. ①烹饪—词典—英、汉②饮食—词典—英、
汉 IV. TS972—61

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 036998 号

本书中文简体字专有出版权归本社独家所有，
非经本社同意不得连载、摘编或复制

英汉餐饮词典

陈丕琮 编著

上海世纪出版股份有限公司

译文出版社出版、发行

网址: www.yiwen.com.cn

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc

全国新华书店经销

上海市印刷三厂印刷

开本 787×960 1/32 印张 21.5 插页 2 字数 1,055,000

2008 年 6 月第 1 版- 2008 年 6 月第 1 次印刷

印数: 0,001—5,000 册

ISBN 978-7-5327-4534-0/Z·154

定价: 32.00 元

如有质量问题, 请与承印厂质量科联系。T: 021-65434876

前 言

笔者几年前曾从事过一本欧洲烹饪教材的翻译工作，而后又为好几位外籍烹饪教师担任过课堂口译。在工作中深深感到需要一本有详尽汉语释义、内容新颖而又实用的英汉餐饮词汇一类的工具书，它既可以供专业餐饮业人士使用，又可供广大烹饪爱好者查阅。由此便萌发了编写本书的念头。

在收集资料的过程中，原打算只收集英语词汇，但后来发现，这种想法是不切实际的。大量餐饮方面的外来语不但已经渗透到英语词汇中，而且往往原封不动地保留了原来的拼法。国际上通用的菜谱和菜单中以法语外来语所占的比例最大。其次，意大利语、西班牙语和德语外来语所占的比例也不小。随着全球性旅游业的蓬勃发展，许多民族风味的菜肴获得了交流与推广，而这些词汇的语源可能涉及到几十种语言。例如：*table d'hôte* 和 *hors d'oeuvre* 等源自法语；*pizza* 和 *macaroni* 等源自意大利语；*panada* 源自西班牙语；*shish kebab* 则源自土耳其语。这些词语对于以英语为母语的人们来说，并没有什么太大的困难，但对于中国读者来说，就觉得很头痛。一方面，在一般的英语词典中找不到这些词的解释；另一方面，要读者去查阅每种所涉及的外语词典也是不现实的，更何况也不一定能查到。

因此，本词典力求实用，参考了许多国外最新出版的餐

饮类词典,尽可能多地收集有关词汇。并且,为了使读者对每一个词语有一个比较透彻的了解,在主要词条的后面加上详尽的释义。对有些词语的背景知识或典故,也适当加以介绍,使词典具有雅俗共赏、查阅两便的优点。为了跟上当今迅猛发展的国际餐饮业的潮流,本词典又注意收集了不少新词汇,如 *gastro-norm* 和 *mise en place* 等。

本词典的另一特色是在大多数词条释义后注有的“参见……”。如 *Brause (G.)* 汽水,参见 *soda water*。也就是说,对前一词条的意义如需进一步了解,可以参阅后一词条的释义。这样,本词典不但避免了许多释义上的重复与雷同,又把整本词典的内容有机地联系起来。

酒类和饮料是餐饮业中的重要方面,尤其是近年来,鸡尾酒已成为餐饮服务中的一大热点。本词典为此在书后增加一个有1700多种鸡尾酒配方的附录,以供酒吧服务人员和其他爱好者参考。

本词典共收集了有关食品名称、食品原料、食品加工、营养、菜式、菜名、酒名、饮料、点心、水果、餐具、厨房设备和烹饪方法等各餐饮环节所常用的词汇约18 000条。本词典可供餐饮业管理人员、厨师、餐厅服务员、旅游业人士、餐饮专业学生、导游、出国人员及广大餐饮爱好者使用。

在本词典的编写过程中,笔者得到澳大利亚阿德莱德市丽晶管理学院餐饮专家 Val Cook 和 Terry Mckay 的指导,他们分别通读了全书的原稿。英国诺里奇市立大学的高级烹饪讲师 Martin Jerney 先生也对本书提出过许多宝贵的意见和建议。原上海红房子西餐馆特一级西菜厨师、上海旅游高等专科学校烹饪教师侯根全也为本书的编写给予过大力协助。特别是本词典的责任编辑张磊先生为词典的出版作了大量深入细致的工作。为此,编者一并表

示由衷的谢忱。限于编者水平,书中难免有缺点和错误,恳请有关专家和广大读者予以批评和指正。

编 者

体例说明

一、条目

1. 全书条目收词以英语词汇为主(含外来语)。非英语的其他语种或语源的条目用加圆括号的略语注明,如: escargot (F.) 食用蜗牛
2. 条目一律不注音标。
3. 拼法相同而词源不同的词语分立条目。如: piment (F.) 辣椒; Piment (G.) 多香果
4. 条目中的逗号表示该词语的实际顺序应以逗号后的部分在前。如: Carême, Antonin 应读为 Antonin Carême; Landaise, à la 应读为 à la Landaise
5. 条目一律按字母顺序排列;如条目由两个或两个以上单词组成,也按条目第一个单词的字母顺序排列。

二、释义

1. 同一条目有两个或两个以上对等释义时用逗号隔开。如: potato 土豆, 马铃薯
2. 同一条目有两个或两个以上不同释义时用阿拉伯数码分项列出。如: accessory food 1. 辅助食品 2. (食品中添加的)佐料

三、圆括号

1. 用于表示拼写中可省略的字母。如: caviar (e) 表示可拼为 caviar 或 caviare
2. 表示条目的词语来源。如: (F.) 法语; (abbr.) 缩略语。本词典所使用的全部缩略语可参见语源略语表。
3. 表示在释义或注解中予以补充说明的部分。如: 普罗旺斯地区 (Provence); (餐桌上的)碎冰锥

语源略语表

(abbr.) abbreviation	缩略语	(Hu.) Hungarian	匈牙利语
(Af.) Afrikaans	南非语	(In.) Indonesian	印度尼西亚语
(Al.) Albanian	阿尔巴尼亚语	(Ir.) Irish	爱尔兰语
(Am.) American English	美国英语	(It.) Italian	意大利语
(Ar.) Arabic	阿拉伯语	(J.) Japanese	日语
(Be.) Belgian	比利时语	(Je.) Jewish	意第绪语
(Bm.) Burmese	缅甸语	(Ko.) Korean	朝鲜语
(Bu.) Bulgarian	保加利亚语	(L.) Latin	拉丁语
(C.) Chinese	汉语	(Ma.) Malay	马来语
(Cz.) Czechoslovakian	捷克语	(No.) Norwegian	挪威语
(Da.) Danish	丹麦语	(P.) Portugese	葡萄牙语
(Du.) Dutch	荷兰语	(Pe.) Persian	波斯语
(F.) French	法语	(Po.) Polish	波兰语
(Fi.) Filipino	菲律宾语	(R.) Russian	俄语
(Fl.) Flemish	佛兰芒语	(Ru.) Rumanian	罗马尼亚语
(Fn.) Finnish	芬兰语	(Sc.) Scottish	苏格兰语
(G.) German	德语	(Sp.) Spanish	西班牙语
(Gr.) Greek	希腊语	(Sw.) Swedish	瑞典语
(He.) Hebrew	希伯来语	(Tu.) Turkish	土耳其语
(Hi.) Hindi	印地语	(We.) Welsh	威尔士语
		(Yu.) Yugoslavian	南斯拉夫语

目 录

前言	
体例说明	
语源略语表	
正文·····	(1)
附录·····	(561)
鸡尾酒配方	
主要参考书目·····	(673)

A

à (F.) 按…式的

参见 à la

à deux (F.) (菜肴)供两人食用的

à la (F.) 按…式的 指某一种特定的配料或烹调风格,如 bifteck à la Créole 意为克里奥尔式牛排,从 Créole, à la 词条中可知道其独特的配料和菜式。

à la votre (F.) 祝你健康 敬酒用语。

à point (F.) 适度的 指烹调得恰到好处肉或鱼等菜肴,既不老也不太嫩。参见 medium 和 rare

à su salud (Sp.) 祝你好运 敬酒用语。

à votre santé (F.) 祝你健康 敬酒用语。

A and B (abbr.) 苹果白兰地与本尼迪克丁酒 参见 applejack and Benedictine

Aal (G.) 鳗鲡

参见 eel

Aal grün mit Gurkensalat (G.) 浓汁鳗鲡 以黄瓜和土豆为配料,是德国柏林的夏季传统菜。

Aalborg Jubiläum (Da.) 阿尔博格酒 丹麦产的一种著名露酒,以土豆为原料制成。参见 aquavit

aardappel (Du.) 马铃薯

参见 potato

aâssida (Ar.) 水煮面团 一种北非特色风味点心,常加入黄油、胡椒等作为配料。

abacate (P.) 鳄梨

参见 avocado

abacaxi (P.) 巴西菠萝 与普通菠萝近缘,果型大,味甜。

abadejo (Sp.) 腌鳕鱼

参见 cod

abaisse (F.) 馅饼酥皮 指糕点馅饼等的一层底皮,也指用擀面杖擀薄的面皮。

abaisser (F.) (将面团)擀平

参见 roll out

abalone 鲍鱼 腹足类软体动物,有耳蜗形外壳。最早在 1850 年传入英国,现主要产于美国的加利福尼亚沿海和太平洋水域,品种约有 100 种之多。鲍鱼肉质原较粗,但经捶打后则嫩而鲜美,常制成罐头食用。其外壳称石决明,可入药。

abalone chowder (Am.) 鲍鱼杂碎

参见 clam chowder

abat-faim (F.) 头道菜 一般泛指开胃菜和餐前食用的汤等。

abat(t)is (F.) 家禽杂碎

参见 giblet

abats (F.) 杂碎

参见 offal

abatte (Am.) 拍刀 具有较厚刀身的一种双刃刀,用于片开肉块或将肉拍平。

abattoir (F.) 屠宰场

参见 slaughter house

abavo (Hi.) 冬南瓜

参见 winter squash

abbacchio (It.) 乳羔羊 指尚未脱离哺乳期的小羊羔,从未喂过青草,肉质特嫩。参见 lamb

abbacchio al forno (It.) 烤羊羔 意大利罗马一带的传统风味菜肴。

abbocato (It.) (酒)半甜的 该种酒的口味往往并不醇厚。参见 demi-sec

abbott's bitters 阿波茨苦味酒 一种美国芳香利口酒,味苦。参见 bitters

abbrühen (G.) 焯

参见 blanch

abdelavis 埃及甜瓜

参见 Jerusalem melon

Abelmoschus (G.) 秋葵 一种有麝香味的热带植物, 可用作食品调味料。

参见 okra

abelmosk 麝香槿 也叫黄葵或秋葵, 为一种热带灌丛状草本植物, 产于亚洲, 尤其是在印度尼西亚。其果实有麝香味, 可用作菜肴或咖啡的调味料。

abel-musk 麝香槿

参见 abelmosk

Abendbrot (G.) 晚餐

参见 supper

Abendessen (G.) 晚餐

参见 supper

Aberdeen 阿伯丁奶酪 一种奶油状的软质干酪, 香味浓郁。原产于苏格兰的阿伯丁岛, 故名。

Aberdeen Angus 安格斯牛 原产于苏格兰阿伯丁岛的一种肉用牛。毛黑色, 无角, 也常简称为 Angus。

Aberdeen crulla 阿伯丁炸面 一种形似麻花的面食, 以油炸食。产于苏格兰的阿伯丁岛。

Aberlour 阿伯洛 著名苏格兰麦芽威士忌酒牌, 味细腻爽口。参见 whiskey

Abernethy biscuits 艾伯内西饼干 英国一种硬质甜饼干, 常拌有荷兰芹籽。由英国医生 James Abernethy (1764—1831) 创制而得名。

abertam (Cz.) 羊奶酪

参见 urda

abgerahmte Milch (G.) 脱脂牛奶

参见 skimmed milk

abgeschmackt (G.) 淡而无味的

参见 insipid

ablagnern (G.) (酒的) 窖藏

参见 age

able (F.) 银鲤

参见 bleak

ablet 银鲤

参见 bleak

ablette (F.) 银鲤

参见 bleak

ablette de mer (F.) 白鲟

参见 beluga

abluent 洗涤剂

参见 detergent

ablution 洗手液 以洋苏叶、牛至、迷迭香等芳香植物浸煮而成的一种香味水, 加橙皮作点缀, 作为餐桌上菜肴更换时洗手用。该习俗起源于古代的希腊和埃及, 可能和当时以手取食品有关。

abocado (Sp.) 甜酒 泛指甜味的利口酒或葡萄酒等。

abundance (F.) 掺大量水的酒 该词来源于过去学校中供孩子饮用的饮料常掺入大量水的典故。

Abundance (F.) 阿邦当斯干酪 法国萨瓦省沙布利地方产的一种牛乳干酪。呈圆柱形, 高 8—9cm, 直径 45cm, 重 7—10 千克, 含乳脂 48%。

above proof (酒含) 标准酒精度以上 指某一种酒内所含的酒精已超过规定的标准。参见 proof

abramis 欧鳊

参见 bream

abrau-durso (R.) 俄罗斯香槟 19 世纪由法国农艺师、酿酒专家 Georges Barberon 协助生产的一种香槟酒, 以酒窖命名。

abrelatus (Sp.) 开听刀

参见 can-opener

abricot (F.) 杏子

参见 apricot

abricoté (F.) 1. 杏脯 2. 杏子蛋糕 一般涂以杏子酱、缀以杏脯蜜饯或浇以杏子白兰地等。

abricotine (F.) 杏子白兰地 一种以白兰地酒加杏子汁或杏仁汁和糖调配成的利口酒, 呈黄色, 含酒精约 27%。

abroach 1. (酒桶) 开口的 2. 打开 (酒桶口) 或打开瓶盖和罐头, 使酒流出或取出食物。

abrotonite 加香葡萄酒 指在普通葡萄酒加入艾蒿等芳香植物, 以提高酒的香味。参见 absinthe

abrühren (G.) 调配

参见 blend

absengen (G.) 燎毛

参见 singe

absinthe 苦艾酒 一种呈黄绿色的香料型蒸馏酒, 味略苦而不甜。一般以白兰地为基酒, 加入苦艾、甘草、小茴香和桔梗等调味料调配而成。苦艾酒与水混合时成乳白色。该酒有毒性, 易成瘾, 已为许多国家所禁止销售, 并被一些风味相似的茴香酒所取代。

absinthe frappé (F.) 苦艾冰酒 以苦艾酒为基酒, 加入糖和碎冰搅拌而成的一种混合酒。参见 absinthe

absinthe suisse (F.) 瑞士式苦艾鸡尾酒 以茴香酒、奶油、蛋白和糖浆为配料调配而成, 加碎冰摇匀。

absinthism 苦艾酒中毒 因习惯性饮用过量的苦艾酒而引起的中毒症状, 主要如头痛及视物不清等。参见 absinthe

absinthium 苦艾油 用苦艾植物提取的一种香精油, 用作苦艾酒的调香料。参见 absinthe

absintio (Sp.) 苦艾酒

参见 absinthe

absolute alcohol 纯酒精 也叫无水酒精, 实际含酒精 99.9%。

absolute juice 纯果子汁 指不掺和其他拼料的果汁, 如橙汁等。

absorption 饮食

参见 food 和 beverage

abutilon 苘麻 也叫白麻, 原产于南美洲。在欧洲作为观赏植物, 但巴西产的一种苘麻可供食用。

abyssinian banana 埃塞俄比亚香蕉 与香蕉近缘的一种芭蕉科植物, 一般仅食用其幼嫩的花梗, 而果实则不可食。埃塞俄比亚旧称阿比西尼亚, 故名。

Abzugsabfüllung (G.) 在葡萄产地装瓶的酒 参见 mise en bouteille

AC (abbr.) 酒类名称监制

参见 Appellation Contrôlée

a.c. (abbr.) 气调保藏

参见 atmospherical control

acacia 金合欢 也叫洋槐, 一种热带

乔木。其花可作果仁酒或杏仁甜饼的配料; 其树脂则可作口香糖的基质。

acacia gum 金合欢胶 也叫阿拉伯胶, 原产自非洲北部和阿拉伯半岛等地一种常绿的金合欢乔木, 树干中的树脂可溶于水, 常用作口香糖或止咳糖的基质。

Académie des Gastronomes (F.) (法国) 美食家协会 成立于 1927 年, 当时有 40 名成员, 包括美食家、烹饪作家和著名厨师等, 是最有名望的组织之一, 今已发展到数百名成员。

acajou (F.) 鸡腰果

参见 cashew

acaju (P.) 鸡腰果

参见 cashew

acanthus 莴苣 产于法国南部地区的一种植物, 其嫩叶可作凉拌菜和其他菜肴的配饰。

acaraje (P.) 巴西豆 产于巴西的一种豆类, 常经煮熟后拌以虾肉酱食用, 为巴西地方菜肴之一。

acaramelar (Sp.) 香腌食品

参见 sweet-pickle

acarne 欧鲷

参见 bream

acates (abbr.) 美味食品

参见 delicacy

acavus 食用蜗牛 常见于法国的菜园和葡萄园内, 可供食用。参见 snail

Accelerated freezing and drying 快速冷冻干燥 一种食品保存方法。先用低温使食品速冻, 然后以红外线辐射使食品迅速干燥, 再抽去空气。这种方法可使被保存食品的营养成分基本不变, 风味如鲜。

accessories 副菜 也叫小碟菜, 常与主菜同时上桌, 如面包片、蛋黄酱等。有时也指一些调味料, 如胡椒粉。

accessory substance 补助食品

指维生素、营养补剂和食品添加剂等。

acciuga (It.) 鳀鱼

参见 anchovy

acciughe, all' (It.) 佐以鳀鱼沙司的

accola (It.) 醋渍金枪鱼

参见 tuna

- accolade (F.) 双拼** 两只鸡或两条鱼,背对背置于餐盘上的一种饰配方法。
- accommodage (F.) 烹饪**
参见 cooking
- accommodement (F.) 调味**
参见 season
- accompaniments 副菜**
参见 accessories
- accote-pot (F.) 搁炉架** 一种三脚铁架,用于搁置较大的直柄锅。
- accra 油炸米饼**
参见 cala
- accredited milk 特级牛奶** 特指符合卫生要求,已经检验与消毒的牛奶。
- acebuchina (Sp.) 野橄榄**
参见 olive
- acedia 南美无线鳉** 产于西印度群岛及南美洲大西洋沿岸的一种大比目鱼,可供食用。
- acedira (Sp.) 酸模**
参见 sorrel
- aceitada (Sp.) 酥皮糕点**
参见 pastry
- aceite (Sp.) 食用油** 如生油、豆油和橄榄油等。
- aceituna (Sp.) 橄榄**
参见 olive
- acéline (F.) 欧洲鲈鱼** 外形似河鲈,肉质嫩美,其烹调方法也相同。参见 perch
- acemita (Sp.) 麸皮面包**
参见 bran
- acepipes (P.) 冷盘**
参见 hors d'oeuvre
- acerb 酸涩味的**
参见 acerbity
- acerbezza (It.) 酸涩味**
参见 acerbity
- acerbity 酸涩味** 一种刺激性口味,不同于单纯的酸味或辣味,其特征是舌部有收敛的感觉。生柿子和干性葡萄酒所产生的效果均可视为酸涩味。
- acerola (Sp.) 西印度樱桃** 比普通樱桃果实稍大的一种樱桃品种,常用于酿酒。
- acetabulum 醋杯** 古罗马时代一种盛醋或其他调味汁的容器,常置于餐桌上备用。
- acetarious 用于凉拌的** 蔬菜用于凉拌的很多,主要有黄瓜、莴苣、番茄等。肉类和硬煮蛋也常用于凉拌。参见 salad
- acetary 酸味果肉** 如柠檬和芒果等的果肉,味极酸,可视为酸味果肉。
- aceteux (F.) 醋的**
参见 vinegar
- acetic acid 醋酸** 一种有机化合物,为无色液体,有刺激性气味,稀释后可获得供腌泡用的白醋,也可用于作酸味糖果的原料。日常食用醋中的主要成分就是醋酸。
- acetic ferment 造醋酵素** 指一些微生物或酶等,经发酵后可制成醋。
- acetimeter 酸度计** 一种食品分析仪器,可用于测定酒或饮料的含酸百分比。
- acetine carmine 醋酸胭脂红**
参见 carmine
- aceto (It.) 食醋**
参见 vinegar
- aceto-dolce (It.) 糖醋拼盘** 将蔬菜或水果浸以醋后拌入糖或蜂蜜而成,其味甜中带酸,可作为餐前开胃小吃。
- acétomel (F.) 蜜醋** 一种以蜂蜜和醋配成的调味汁,用于糖渍各种水果等,可作为糖醋拼盘的配料。参见 aceto-dolce
- acetone 丙酮** 一种无色可燃液体,味刺激略似奎宁。在人体内参与对脂肪的分解,尤其在食品缺乏淀粉时起作用,对造成糖尿病有很大关系。
- acetosella (It.) 酸模**
参见 sorrel
- achaia (Gr.) 阿乔亚甜酒** 希腊伯罗奔尼撒半岛产的一种甜白葡萄酒。
- achar 香泡菜** 以蔬菜或水果经腌泡后加入各种调味料,味浓辛辣,略带甜酸,并以藏红花着色,故色红宜人。为菲律宾、印度及印度洋岛屿地区的特色风味。
- achards (F.) 酸泡菜**

参见 Sauerkraut
ache (F.) 野芹菜
 参见 smallage
achene 瘦果 干果的一种,形小,里面只有一粒种子,果皮和种皮间只有一处相连。白头翁、向日葵和荞麦等都属于瘦果。
achicoria (Sp.) 菊苣
 参见 chicory
achillée (F.) 蓍草
 参见 alpine yarrow
Achilles tendon 蹄筋 猪或牛蹄的跟腱组织,质韧而有弹性,富含蛋白质,常用于煮汤等。源自希腊神话中英雄阿基里斯之名,据信他除脚跟外,浑身刀枪不入。
achinee(Gr.) 海胆冷拼盘 一种希腊地方风味。参见 sea urchin
achiote 果红
 参见 annatto
achira 姜芋 一种美人蕉属植物,其块茎含有大量淀粉质,可供食用。
achras 人心果
 参见 sapodilla
acid casein 酸酪蛋白
 参见 casein
acid cheese 凝乳
 参见 rennet
acid condiment 酸性调味品 泛指任何呈酸性的调味品,如醋、柠檬汁和醋油沙司等。
acid curd 酸凝乳
 参见 rennet
acid drop 酸粒糖 用酒石酸作调味料的一种白色糖果,味甜而酸。
acid food 酸性食物 指含有较多磷、氯和硫等矿物质,在氧化分解后呈酸性的食物,其pH值低于4.5,但不是指柠檬等有酸味的食品。肉类、野味和谷物为强酸食品;鸡蛋、鱼类、黄油、干酪、巧克力和洋葱等为弱酸食品。参见 basic food
acid ice (Am.) 蛋白酥皮 用搅打过的蛋白加上柠檬汁以及糖制成。也作 meringue
acid stick 酸味水果糖 一种味甜带

酸的条形水果糖,深受儿童们喜爱。
 参见 acid drop
acide (F.) 酸涩味的
 参见 acerbity
acidified milk 酸牛奶
 参见 yoghurt
acidifier 酸性食物
 参见 acid food
acidity 酸度 食品的pH值低于7则呈酸性,其中以水为中性,其pH值正好为7。以下液体的pH值依次递减,因而酸度依次增强:淡水、牛奶、汗液、啤酒、乳酸菌饮料、橙汁、葡萄酒、柠檬汁、胃酸、醋酸、盐酸。
acidophilus milk 酸牛奶 一种经嗜酸菌发酵的酸乳脂,富有营养,可作为饮料。参见 yoghurt
acidulated 1. 加酸的 2. 矿泉汽水 在矿泉水中充以二氧化碳气体的一种清凉饮料。
acidulé (F.) 酸味的
 参见 sour
acitron (Sp.) 枸橼
 参见 citron
ackee 阿开木 广泛种植于牙买加的一种热带灌木。其果实呈椭圆形,内皮鲜红,含有奶黄色的果肉,其味颇似炒鸡蛋,常制成酸果酱或佐食咸鱼等,有罐头产品供市售。
acorn 橡实 也叫浆板栗,为橡木的果实,可供生食或烤熟食用。橡实粉常用作咖啡的代用品,味苦而略有毒性。
acorn barnacle 藤壶橡贝 一种圆锥形小海贝,常吸附于沿海带礁上。烹饪方法与蟹相同,味鲜美。
acorn shell 藤壶橡贝
 参见 acorn barnacle
acorn squash (Am.) 1. 橡实果冻 以橡实果仁制成的一种冷饮。2. 冬南瓜 一种橡实形南瓜,直径约10—15cm,重1—2千克。外皮呈深绿色或橙黄色,有条纹;瓜肉黄色,味甜。以前曾是美洲印第安人的主要食品之一。
acqua (It.) 水
 参见 water

acqua bianca (It.) 银露酒 一种银白色甜味利口酒, 酒中含有极细小的银箔。用丁香、肉豆蔻和肉桂等作调香料。参见 acqua d'oro

acqua de Seltz (It.) 苏打水
参见 soda water

acqua d'oro (It.) 金露酒 一种含有金箔的甜味利口酒, 用丁香、肉桂和白芷等调香。最早在 13 世纪酿于意大利, 1533 年由法国国王亨利二世的王后卡特琳·美第奇传入法国。

acquacotta (It.) 蔬菜浓汤 一种意大利托斯卡纳风味食品, 常用于佐食浸过鸡蛋的炸面包片。

acquavit (No.) 露酒
参见 aquavit

acquette (F.) 芳香露酒 一种配料包括丁香、豆蔻和肉桂等的古老烈性酒, 并搀以金箔或银箔。名贵而高雅, 流行于意大利和法国。参见 Danziger Goldwasser

acrat de morue (F.) 油炸米饼
参见 cala

âcre (F.) 辛辣的, 刺激的
参见 acrid

âcreté (F.) 酸涩味
参见 acerbité

acrid 辛辣的, 刺激的 指食品含有辣椒、胡椒或芥末等调味品时所呈现的风味。

acridity 辣味, 苦味
参见 acrid

acropoma 真鯛
参见 red porgy

actinator 光化器 一种用紫外线处理食品的装置, 以达到杀菌消毒的目的。

actinia 红海葵 一种色彩艳丽的海生动物, 能分泌含有刺激性的液体, 在法国南方作为食品, 被视为美味。烹调前须经反复捶打, 以使其质地变嫩。加工方法很多, 但一般为油炸等, 据说肉味鲜美而可与蟹肉媲美。

actinidia (F.) 猕猴桃
参见 Chinese gooseberry

activated flavour 氧化味 指牛奶受

光照射后产生的一种异味, 为牛奶及奶制品的缺陷之一。

acucar (P.) 糖
参见 sugar

Adam and Eve on a raft (Am.) 熏肉煎蛋吐司 一种早餐食品, 在面包上置两个鸡蛋, 用油煎成。鸡蛋代表亚当与夏娃。

Adam's ale 水 俚称, 据圣经记载, 人类的始祖亚当所能获得的饮料只有水。该词常用于出售汽水的柜台。

adder's mouth 山慈菇
参见 arrowhead

additive 添加剂 指任何添加到食品中产生特殊效应的化合物, 包括人造或天然色素、调味剂、稳定剂、乳化剂、定形剂、增稠剂、防腐剂、增味剂和营养剂等。其目的是为了改善食品外观和质地等, 其中醋和食盐最为安全而常用, 但其他则可能会影响食品的营养价值, 甚至有损于健康。

addle egg 臭蛋 指腐败变质而发黑的蛋, 绝对不可食用。

add-water-only 速溶食品 指冲入热水或凉水即可食用的饮料, 如咖啡、奶粉和果汁等。参见 instant food

ade 果汁饮料 指含有水果果肉并添加着色剂和增味剂等的人工饮料, 如柠檬汁和橙汁等, 以区别于天然果汁。参见 lemonade

Ädelost (G.) 贵族干酪 瑞士产的一种牛乳干酪, 直径 18cm, 高 10cm, 呈圆柱形, 常用作瑞典式自助餐的配料。

aderezar (Sp.) 烹调
参见 cooking

adhering salt 精盐
参见 table salt

adipe (It.) 肥肉, 脂肪
参见 fat

adipose 脂肪
参见 fat

adjunct 添加剂
参见 additive

adlay 薏苡
参见 Job's tears

admiral 热宾治酒 以红葡萄酒加糖,

- 然后用香草和肉桂调香，再以蛋黄增稠，趁热食用。参见 punch
- adobado (Sp.) 腌猪肉** 一种加香料、盐和其他调味料腌制的猪肉食品。
- adobo (Fi.) 焖牛肉** 一种菲律宾风味。将牛肉用文火焖煮到酥软，再取出用油炸即成。
- adobong labong (Fi.) 焖肉杂烩** 以猪肉、大虾肉和竹笋作配料制成，是菲律宾的地方风味。参见 adobo
- adoc 酸牛奶**
参见 yoghurt
- adoucir (F.) 冲淡** 将调味汁或汤加水冲淡，使滋味更为可口。
- adragante (F.) 西黄蓍胶**
参见 tragacanth
- adschempilave (Tu.) 腌肉烩饭**
土耳其地方风味之一。
- adulterant 掺杂物** 指在食物中掺以质量较差的辅料或在酒中掺水等。其目的为降低成本，但同时，食品的质量也受到不同程度的影响。
- advocaat (Du.) 蛋黄白兰地酒** 以鸡蛋黄和白兰地调配而成，加入香子兰、砂糖和咖啡香精等，有时也可掺以柠檬汁。味甜香浓，为荷兰常用酒类之一，含酒精约 15%。参见 eggnog
- adzuki bean 赤豆**
参见 red bean
- aeble (Da.) 苹果**
参见 apple
- aeblekage (Da.) 苹果馅饼**
参见 apple pie
- aeg (Da.) 鸡蛋**
参见 egg
- Aegis (Gr.) 依基斯** 古希腊著名大厨师，生活在公元前 3 世纪左右的罗德岛。他以烹调鱼类菜肴闻名于世，但菜谱均已失传。
- aegle (F.) 桔**
参见 ugli
- aemono (J.) 酱拌菜** 用醋、酱油拌入青菜和鱼等制成的一种凉拌菜，是日本的风味菜肴之一。
- aerate 充气** 指将二氧化碳通过一定装置加压，充入饮料，用于制汽水或人工发泡酒等。
- aerated bread 充气面包** 用二氧化碳直接发起的面包。
- aerated candy 充气糖果**
参见 aerated work
- aerated flour 自发面粉** 一种事先混合酵母颗粒的优质面粉，加工时可直接加水制成面团。
- aerated water 汽水** 在果汁中充以二氧化碳即成为发泡软饮料，打开瓶盖时即有大量气体逸出。该词有时也指一些天然的发泡矿泉水。
- aerated wine 汽酒** 尤指用人工方法充以二氧化碳的葡萄酒。
- aerated work 充气糖果** 一种压入二氧化碳的膨松糖果，其味类似果汁汽水，但不是泡泡糖。
- aerating agent 膨松剂** 用于面团即时发起的食品添加剂，如小苏打等。
参见 baking powder
- aéromètre (F.) 液体比重计** 测定酒类不同比重，并可测定含酒精的重量百分比或含酒精度的仪器。主要用于酒吧中调制彩虹鸡尾酒等。
- aerosol can 气溶胶罐** 一种装调味料的密封罐，便于携带，常用于野餐时使用。
- Aettekees (Be.) 伊特基斯干酪** 比利时布拉班地方产的一种全脂牛奶干酪。含乳脂量不定，一般重 150—200 克左右。
- Afd (abbr.) 快速冷冻干燥**
参见 Accelerated freezing and drying
- affadir (F.) 使(食品)失味** 指食品储存时间过长或加工不当而失去原有滋味。
- affetati misti (It.) 混合冷肉拼盘** 以冷肉片和冷香肠片为主的一种意大利开胃食品。
- affinage (F.) (干酪)成熟** 法国制酪业术语，指在温度受到控制的地窖中使干酪逐渐陈化的过程。
- affination syrup 洗炼蜜** 将蜂蜜经离心分离而得的纯净糖蜜。
- affogato (It.) 蒸**

参见 steam

affranchir (F.) 洗桶 酿酒前为除去木桶的不良木质气味而用陈酒清洗的过程,是酿制优质酒的必要手段之一。

affriander (F.) 饰形 将菜肴加工或拼排出美观的外形,并进行必要的点缀或饰配。该技艺可归入烹饪美学的范畴。

affriolé (F.) 新鲜水果 或指开胃的新鲜蔬菜。

affumicato (It.) 烟熏

参见 smoke

afatoxin 黄曲霉素 由某种真菌株产生的毒素,常存在于霉变的花生及其他食品中,是迄今为止最强烈的致癌物质之一。黄曲霉素耐热,一般的烹调加工温度不能使其破坏,故对人体的危害极大。

africain (F.) 小甜饼干 常指一种巧克力杏仁糕点,用于作餐后甜食。

Africaine, à l' (F.) 北非式 指以非洲北部地区产的食品原料作配料的菜肴,如茄子、伞菌、土豆、番茄等。一般用油炸,再加入各种辛辣味的调味料。参见 Algeria

African cubeb 非洲胡椒 热带非洲的一种灌木,因其果实味似胡椒而得名,可作食品调味。

African ginger 白姜 产于非洲、印度及其它热带地区,经腌制后可成为美味食品。

African spiderherb 白花菜 产于非洲的一种香料植物,可用于作食品的调香。

African valerian 非洲缬草 一种败酱属草本植物,其红色的花瓣可作拌色拉的配菜。

Africander 非洲牛 南非产的一种高大的肉用牛品种,毛呈红色,有大角,肉质较佳。该词有时也指一种非洲羊。

africano (It.) 巧克力杏仁糕点

参见 africain

Afrothe (G.) 发泡葡萄酒

参见 sparkling wine

after mature 后熟 指香蕉等水果采

摘后的继续成熟过程。掌握后熟时间有利于水果的储藏和运输。

after-cooking lackening 暗熟 蔬菜在烹调后色泽变深的过程。

after-dinner drink 餐后酒 也叫消食酒,一般为甜味的利口酒,如本尼迪克丁酒、查尔特勒酒和库拉索酒等。

after-fermentation 后发酵 面团的第二次发酵,即在发酵后经揉制重新发起的过程。

after-run 酒尾 酿酒时后期蒸馏所获得的次酒。

after-taste 回味 也叫余味,是品尝过饮料或食品后依旧留在口中的滋味。在品酒过程中,回味是鉴别酒的质量的依据之一。

afternoon-tea (午后) 茶点

参见 high tea

afters 餐后甜食

参见 dessert

agami 鸪 一种水鸟,肉质嫩美,常用于煮汤,主要见于南美洲的烹调中。

agape 友爱餐 早期基督徒的会餐,用以纪念耶稣的最后的晚餐。也作 love feast

agar 琼脂 又名洋菜,一种以海藻类石花菜或红海藻制成的明胶产品,常用于肉、鱼、禽类罐头中。在葡萄酒酿造中用作澄清剂,并作为冰淇淋、糕点和色拉的增稠剂。市售琼脂为半透明的颗粒、粉末或薄片,易溶于沸水,但不溶于冷水。

agar fruit jelly 水果软糖 一种胶冻状软糖,常用明胶代替琼脂作致凝剂。

agar weed 石花菜

参见 agar

agar-agar (F.) 琼脂

参见 agar

agaric 伞菌 木耳、香蕈和蘑菇等的总称,品种多样,可供食用。但应注意某些伞菌是有毒的,如鬼笔蕈等。

agateware (Am.) 仿玛瑙彩釉 一种有美丽的玛瑙状彩饰的铁合金厨房器皿,坚固耐用,色泽艳丽,易于清洗,是一种高级搪瓷器皿。