

中英對照

FOOD & BEVERAGE



黎子申編譯

英漢飲食手冊

香港中流出版社出版

本書內之彩色圖片均在香港威靈頓街7—9號
帝蘭餐廳實地攝影，謹此致謝。

英漢飲食手冊

黎子申編譯

中流出版社有限公司出版

香港北角丹拿道52號2樓

大眾橡皮印刷公司承印

香港北角英皇道659號8樓

一九八二年十一月版

版權所有 翻印必究



LOBSTER SALAD WITH POUILLY FUISSÉ

龍蝦沙律配以白葡萄酒



HOMARD A L'AMERICAINE AND WHITE WINE

花旗龍蝦最好配以白葡萄酒



SIRLOIN STEAK AND BORDEAUX RED WINE

西冷牛扒及波都紅葡萄酒



JAMBON EN BROCHETTE AND WHITE WINE

串燒火腿及各種白葡萄酒



FONDUE BOURGUIGNONNE AND RED WINE

牛肉放都及紅葡萄酒



BARBECUED SPARE RIB OF PORK

AND WHITE WINE

燒豬排骨及法、德白葡萄酒



BORDEAUX RED WINE

CAULIFLOWER

GRILLED TOMATOES

GREEN PEAS

BROCCOLI

SWEET CORN

DICED CARROTS

BAKED JACKET POTATO

SIRLOIN STEAK

CHAMPIGNONS

法國波都紅酒

椰菜花

扒番茄

青豆

芥蘭花

粟米

甘笋粒

焗薯

西冷牛扒

白菌



AMERICAN TOSSED SALAD

MIXED SALAD
MAYONNAISE

RUSSIAN SALAD
1000 ISLAND DRESSING

EGG AND TOMATOES SALAD

美國式青沙律

什菜沙律

俄國沙律

白沙律呢嚟汁

千島汁

番茄雞蛋沙律



SOME CHINESE DISHES

SAUTE CHICKEN WITH WALNUTS

SWEET SOUR GAROUPA

STEAMED RICE

SWEET SOUR PORK

SAUTE PRAWN, TOMATO SAUCE

SPARE RIBS OF PORK, BLACK BEAN SAUCE

中國小菜五款

合桃鷄丁

五柳斑塊

白飯

金華香肉

茄汁蝦球

豉汁排骨



COLD VEAL AND HAM PIE

凍牛仔火腿批



- | 上排 | 各款玻璃杯 | 下排 | |
|---------------------------|-------|-----------------------|-------|
| 1. CHAMPAGNE GLASS | 香檳杯 | 1. SHERRY GLASS | 些厘杯 |
| 2. CORDIAL LIQUEUR GLASS | 利喬杯 | 2. BRANDY GLASS | 拔蘭地杯 |
| 3. LIQUEUR GLASS | 利喬杯 | 3. CLARET GLASS | 紅酒杯 |
| 4. COCKTAIL GLASS | 咯嚕杯 | 4. WHITE WINE GLASS | 白酒杯 |
| 5. OLD FASHIONED GLASS | 古典杯 | 5. LARGE TUMBLER | 大水杯 |
| 6. TUMBLER / WHISKY GLASS | 水 杯 | 6. INHALER | 大拔蘭地杯 |
| 7. WINE GLASS | 酒 杯 | 7. IRISH COFFEE GLASS | 愛爾蘭杯 |
| 8. CHAMPAGNE GLASS | 香檳杯 | 8. COOLER GLASS | 凍飲杯 |
| 9, 10, 11. COCKTAIL GLASS | 咯嚕杯 | 9. JUICE GLASS | 菓汁杯 |
| 12. OLD FASHIONED GLASS | 古典杯 | 10. TUMBLER | 水 杯 |
| | | 11. PORT WINE GLASS | 砵酒杯 |

關於酒杯的常識

香檳杯通常是半球形，但亦有圓錐形的，容量由5安士至6安士。

些厘杯通常作長圓形的，像白葡萄，亦有作圓錐形的，容量由2安士至3安士。

砵酒杯較些厘杯的底較圓，像紅葡萄，容量由2安士至3安士。

利喬杯為最小的酒杯，容量只由1安士至1½安士。

水杯除用於飲水外，常用於威士忌及各種飲料，容量由8安士至10安士。

容量12安士的水杯，常用於各種飲料，多為不含酒精的飲料。

容量14安士的水杯，多用於盛啤酒。

森比(ZOMBIE)杯的容量是14安士的水杯，但是直身形的。

哥連士(COLLINS)杯的容量是10安士，也是直身形的。

如飲普通的白蘭地酒加冰及水即用一般的水杯。

如飲上等的干邑拔蘭地酒，即應用如長球形的杯(如圖內，下排2或下排6)。

悠悠焉先用鼻領略其芬芳，然後徐徐飲之。

飲愛爾蘭咖啡必須用特製的耐熱玻璃杯，以防爆裂。

古典杯(或譯作洛杯)，多為矮小而厚底的闊身水杯。

近來爭妍鬥巧，競作新奇，因此水杯的形狀，也千變萬化，以上所述，只是一般原則性的解說而已。

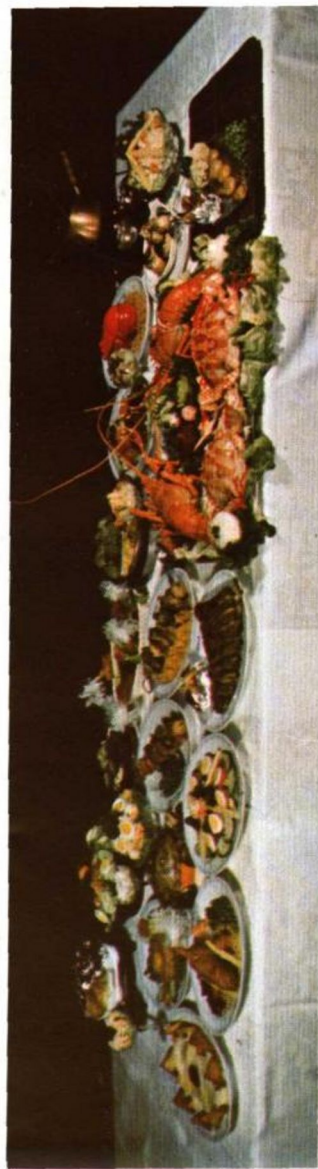


UPPER ROW

1. YELLOW CHARTREUSE
2. MANHATTAN COCKTAIL
3. BLUE MEDITERRANEAN
4. GIMLET
5. RAINBOW
6. WHISKY SOUR
7. POUSSE CAFÉ
8. PEPPERMINT FRAPPÉ
9. MAI TAI
10. MARTINI COCKTAIL
11. CREME DE COCOA
12. CHERRY BRANDY
13. BLOODY MARY

BOTTOM ROW

1. PORT WINE
2. BRANDY
3. BEER
4. ORANGE JUICE
5. IRISH COFFEE
6. COGNAC
7. PIMM'S # 1 cup
8. WHITE WINE
9. SINGAPORE GIN SLING
10. RED WINE
11. HORSE'S NECK



SOME AMERICAN AND CONTINENTAL DISHES

數種歐美的菜式



WHISKIES

各種牌子的威士忌酒



BRANDIES

各種牌子的拔蘭地酒