

**THE VOCABULARY OF
FOODS AND BEVERAGES
IN CHINESE AND ENGLISH**

BY JACK WANG

餐厅实用英语

王宇荣 编



餐厅实用英语

王宇荣 编

THE
VOCABULARY
OF
FOODS AND BEVERAGES
IN
CHINESE AND ENGLISH

BY
JACK WANG

解放军出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐厅实用英语/王宇荣编著. 北京:

解放军出版社 1999

ISBN 7-5065-3643-9

I. 餐…

II. 王…

III. 饮食业-英语

IV. H31

解放军出版社出版

(北京地安门西大街 40 号 邮政编码:100035)

北京国防印刷厂印刷 新华书店发行

1999 年 2 月第 1 版 2001 年 7 月第 3 次印刷

开本:850×1168 1/64 印张:4.125

字数:10 千字 印数:8001—11000 册

定价:12.00 元

前 言

本书编者王宇荣先生,从事饮食服务业已经 16 年了,在饭店餐饮部里,最初由服务员做起,后升职为领班、主管,现已任经理 8 年有余。

在工作中,每天都与外国客人打交道,经常苦于无处查询有关餐饮业的专业英文词汇及服务用语。虽然,目前书店里的有关饭店英语的书籍很多,但每本书的内容涉及太“全面”:包括前厅、客房、餐饮、商品等各个部门,又多数为对话形式,故每部书即厚也大,可真正用来制作餐饮菜单或查询餐饮业专用词语时,又感到书中内容太“不全面。”上班时,因书又厚又大,无法放进工作服的口袋里,不便随身携带,只好放在办公室或家里。

为了解决上述困难,同时也是对专业英语学习感兴趣,王宇荣先生从 4 年前开始,系统收集有关餐饮业的英文词汇及有关服务用语,且

抄录在一个小笔记本上,随身携带,以便查询之用。在工作中,由于使用起来非常方便、快速、准确,受到单位同事们的称赞,也受到外国客人的好评。最近,因与一位外国客人谈话受到启示,萌生将笔记编写出版的想法。希望本书能为提高餐饮服务水平做出贡献。

本书可做为餐厅工作人员的随身“翻译”、制作菜单的参考资料,还可做为外国客人的“点菜助手”和学习中文的饮食专业辅导书。同时,也可做为服务学校的学生们学习餐厅服务英语的课外资料。

1999 年 1 月

目 录

CONTENTS

第一章

CHAPTER 1

一、蔬菜类	VEGETABLES		(1)
青菜类	Vegetable Greens		(1)
调味菜及香菜类	Condiments and Flavouring Plants		(5)
二、五谷及杂粮	CEREALS AND FOOD-STUFFS		(7)
三、果实	FRUITS		(9)
水果类	Fresh Fruits		(9)
果仁类	Fruit Nuts		(11)
四、调味品及配料			

CONDIMENTS AND RELISHES

.....	(12)
动物油脂 Animal Oil and Fats	(12)
植物油 Vegetable Oil	(12)
盐 Salt	(13)
酱油;豉油 SOY;SAUCE	(13)
酱 Sauce Paste	(13)
醋 Vinegar	(15)
糖 Sugar	(15)
香料 Flavouring	(16)
五、肉类分切部份 MEAT CUTS	(17)
牛肉分切部份 Beef Cuts	(17)
羊肉分切部份 Mutton Cuts	(19)
猪肉分切部份 Pork Cuts	(19)
六、鱼类 FISHES	(21)
鱼之内外部份	
Parts and Organs of The Fish	(21)
淡水食用鱼	
Fresh Water Food Fishes	(22)
海水食用鱼 Marine Food Fishes	(23)

介及甲壳类	Mollusca and Crustacea	··· (25)
七、动物	BEASTS	····· (27)
牲畜野兽类	Beasts	····· (27)
鸟禽类	Birds and Fowls	····· (27)
禽类的各部分		
Parts of The Fowl Meat	·····	(28)
八、花卉	FLOWERS	····· (29)
花之部份	Parts of The Flower	····· (29)
花名	Flower's Name	····· (29)

第二章

CHAPTER 2

一、餐桌用具	TABLEWARE	····· (32)
二、椅	CHAIR	····· (34)
三、桌	TABLE	····· (35)
四、柜	CABINET	····· (35)
五、刀叉	CUTLERY	····· (36)
六、磁器	CHINAWARE	····· (37)
碟	Plate	····· (37)
碗	Bowl	····· (39)
匙	Spoon	····· (39)

杯 Cup	(39)
七、金银器	
GOLD WARE AND SILVER WARE	(41)
八、玻璃器 GLASS WARE	(41)
酒杯 Wine Glass	(42)

第三章

CHAPTER 3

一、洋酒 FOREIGN WINES AND SPIRITS	(46)
餐前开胃酒 Aperitifs	(46)
些厘酒、砵酒 Sherry; Port	(46)
苏格兰威士忌 Scotch Whisky	(46)
美国及加拿大威士忌	
Bourbon and Rye	(47)
纯麦威士忌 Malt Whisky	(47)
爱尔兰威士忌 Irish Whisky	(47)
金酒 Gin	(48)
伏特加 Vodka	(48)
朗姆酒 Rum	(48)

干邑	Cognac		(48)
餐后甜酒	Liqueur		(49)
餐酒	House Wine		(49)
啤酒	Beer		(50)
加饭酒	Yellow Wine		(52)
日本酒	Sake		(52)
香槟酒	Champagne		(52)
二、鸡尾酒配方介绍 INTRODUCTION TO			
	COCKTAIL RECIPE		(53)
三、软饮 SOFT DRINK			
	SOFT DRINK		(62)
矿泉水	Mineral Water		(62)
汽水	Aerated Water		(62)
果汁	Fruit Juices		(63)
热饮	Hot Beverages		(64)
茶	Tea		(65)
冰饮	Ice		(66)
奶	Milk		(66)
四、餐酒的配合			
	HOW TO SERVE WINE		(67)
五、烟草及烟具 TOBACCOS AND			

SMOKERS' REQUISITES	(69)
---------------------------	------

六、酒吧常用词汇

GLOSSARY FOR BAR	(70)
------------------------	------

第四章

CHAPTER 4

一、烹饪术语 CUISINE	(75)
----------------------	------

二、一般粤菜上桌时应跟汁酱及配料

HOW TO SERVE THE SAUCE	(84)
---------------------------------	------

第五章

CHAPTER 5

一、中菜 CHINESE DISHES	(88)
---------------------------	------

冷 盘 Cold Platters	(88)
-------------------------	------

韩式冷菜 Korean Cold Dishes	(90)
-------------------------------	------

广东烧味 Barbecue and Cold Dishes ...	(91)
-----------------------------------	------

潮州卤水 Chao Zhou Cold Dishes	(92)
----------------------------------	------

鱼翅类 Shark's Fin	(93)
-----------------------	------

燕窝类 Bird's Nest	(94)
-----------------------	------

鲍鱼、海参类

Abalone and Biche-de-mer	(95)
--------------------------------	------

海鲜类	Sea Food		(97)
汤羹类	Soup		(106)
猪肉类	Pork		(108)
牛肉类	Beef		(113)
羊肉类	Mutton		(116)
冬季特选	Winter Specialities		(116)
鸡 类	Chicken		(117)
鸭 类	Duck		(121)
鹅 类	Goose		(123)
乳鸽类	Pigeon		(123)
鹌鹑类	Quail		(125)
禾花雀	Paddy Sparrow		(125)
蛋 类	Eggs		(125)
蔬菜类	Vegetable		(127)
豆腐类	Bean Curd		(130)
锅巴类	Sizzling Rice		(133)
煲仔类	Casserole		(133)
鱼 类	Fish		(136)
点心类	Dumplings (Dim Sum)		(138)
饭面类	Rice and Noodles		(144)

甜 品	Dessert		(151)
火锅类	Hot Pot		(153)
二、西菜	FOREIGN DISHES		(154)
头盘和沙拉	Starters and Salads		(154)
汤 类	Soups		(156)
海鲜类	Seafood		(160)
猪肉类	Pork		(163)
牛肉类	Beef		(165)
羊肉类	Mutton		(167)
兔肉类	Rabbits		(168)
鸡肉类	Chicken		(168)
蛋 类	Eggs		(171)
蔬菜类	Vegetables		(172)
米饭类	Rice		(173)
粉面类	Macaroni and Spaghetti		(174)
三文治	Sandwiches		(176)
热 狗	Hot Dog		(176)
汉堡包	Burger		(176)
比萨饼	Pizza		(177)
面 包	Bread		(178)

布甸;布丁	Pudding		(178)
派;批	Pies		(179)
奶昔	Milk Shake		(180)
蛋糕	Cakes		(180)
各式西饼	Assorted Cakes		(180)

第六章

CHAPTER 6

一、餐厅英语

ENGLISH FOR RESTAURANT

.....	(182)
-------	-------

接受预订	Accepting a reservation		(182)
------	-------------------------	-------	-------

安排入座	Seating the guest		(185)
------	-------------------	-------	-------

点菜用语	Taking orders		(188)
------	---------------	-------	-------

服务用语	Restaurant service		(198)
------	--------------------	-------	-------

解决投诉	Handling complaints		(205)
------	---------------------	-------	-------

结账用语	Check		(210)
------	-------	-------	-------

二、问候用语	GREETINGS		(213)
--------	-----------	-------	-------

三、饭店专用语	HOTEL TERMS	...	(221)
---------	-------------	-----	-------

饭店组织机构	Hotel Organization		(221)
--------	--------------------	-------	-------

厨师	Chef		(224)
----	------	-------	-------

服务员 Attendant	(224)
常用词汇 Glossary	(225)
附录: 中菜基本烹调方法	(243)

第一章 CHAPTER 1

一、蔬菜类 VEGETABLES

青菜类 VEGETABLE GREENS

西兰花	Broccoli
芥兰	Kale
通心菜	Water Spinach
菠菜	Spinach
西红柿	Tomato
茄子	Egg Plant
芹菜	Celery
生菜	Lettuce
卷心菜; 洋白菜	Cabbage
大白菜	Chinese White Cabbage
白菜心	Chinese Flowering White Cabbage
小白菜	Chinese Young White Cabbage
油菜	Rape
荷兰豆	Sugar Peas
绿豆芽	Green Bean Sprouts

黄豆芽	Soy Bean Sprouts
菜花	Cauliflower
洋葱	Onion
茴香菜	Fennel
莴苣	Romaine Lettuce
椰菜芽	Brussels Sprouts
萝卜	Turnip
小红萝卜	Radish
胡萝卜	Carrot
鲜露笋	Asparagus
竹笋	Bamboo Shoots
茭白	Water Oat
芥菜	Leaf Mustard
莲藕	Lotus Roots
豆角	String Bean
毛豆	Fresh Soy Bean
扁豆	Wax Bean; Haricot Bean
豇豆	Cowpea
豌豆	Pea; Garden Pea
豌豆苗	Pea's Shoots
韭菜	Chive
韭黄	Chive Shoots