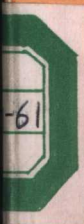


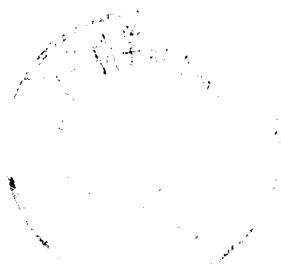
世界名菜大詞典

陳嘉、黎子申合譯



世界名菜大詞典

陳嘉、黎子申合譯



華聯出版社印行

——新書介紹——

俗語典

俗語除日常實用外，對於探討民間文化，歷朝政治、經濟、民生、以及地方習俗和方言，均有真實之價值。至於文句措辭，雖不及詩經之高雅，但能代表地區性之特殊風格，尤其難能可貴。

由於俗語出自彥士之口，流傳廣泛，而且是大眾生活之實際經驗，故無須經聖賢之刀筆，科學之洗禮，使成為格言或定律，便可成為大眾默認之公理。在日常生活中，不論遇到任何難題，只要用上一句簡單俗語，便能一針見血，迎刃而解。其效果遠勝格言名句，而詩經所不及也。

編者認為，俗語除上列效用外，更有保存及發掘民間文化之功，且有助消除地方性之隔閡，促進民間瞭解與團結。故不惜時間精力，編纂是書，希望傳諸後世，為中西文化之發揚，畧盡棉力！

本書按筆劃編排，共五十餘萬言，內容廣泛，包羅萬有；凡西歐各國，及中國各地常用俗語，無不一一臚列。並摺英提華，精心釋闡和編纂，務期適合個人、社團、學校及家庭採用，俾人人座置一冊，即如面對聖賢，游於翰林之第，周遊四海之濱，是所厚望！

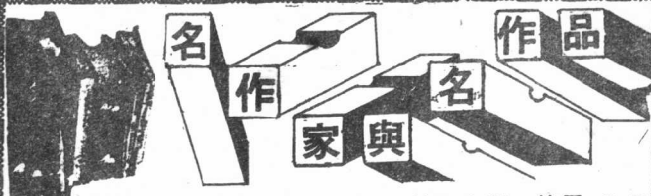
王宇綬編

特價：精裝新台幣 130 元
平裝新台幣 100 元

五洲出版社總經銷

前 言

這是一本綜合性的飲食業工具書，乃作者總結了從事飲食業五十年所累積的經驗，又參攷了十多本世界飲食名著彙編而成。內容包括了一切應用的常識，使常有飲食應酬、出國旅遊的讀者，可以得到豐富的資料；而經營中菜及其從業員，藉此更能清楚了解顧客的需求，減少隔膜，推進業務。對於出國求學或謀生的有志青年，則本書更能起良師益友的作用。



- 1 奧維德生平及其代表作（羅馬）…林欣白譯…特價 40 元
- 2 易卜生生平及其代表作（挪威）…林欣白譯…特價 40 元
- 3 馬克吐溫先生及其代表作（美）…林欣白譯…特價 40 元
- 4 歌德生平及其代表作（德）……林致平譯…特價 30 元
- 5 席勒生平及其代表作（德）……林欣白譯…特價 40 元
- 6 普希金生平及其代表作（帝俄）…林欣白譯…特價 40 元
- 7 莫泊桑生平及其代表作（法）……林欣白譯…特價 40 元
- 8 雨果生平及其代表作（法）……林致平譯…特價 40 元
- 9 福樓拜生平及其代表作（法）……林致平譯…特價 30 元
- 10 左拉生平及其代表作（法）……林致平譯…特價 30 元
- 11 莫里哀生平及其代表作（法）……林致平譯…特價 40 元
- 12 羅曼羅蘭生平及其代表作（法）…林致平譯…特價 30 元
- 13 哈代生平及其代表作（英）……林致平譯…特價 40 元
- 14 莎士比亞生平及其代表作（英）…林致平譯…特價 40 元
- 15 托爾斯泰生平及其代表作（帝俄）林致平譯…特價 30 元
- 16 狄更斯生平及其代表作（英）……林致平譯…特價 40 元
- 17 巴爾扎克生平及其代表作（法）…林致平譯…特價 30 元
- 18 屠格涅夫生平及其代表作（俄）…林致平譯…特價 30 元

林欣白

林致平合譯

全部十八冊總價六百四十元

目 錄

CONTENTS

	頁碼
飲食同義 Glossary of Food and Beverage Terms	1-131
歐西菜式調製法目錄 Some Recipes in European Cookery	132-136
歐西菜式調製法 Recipes in European Cookery	137-191
1. 奧地利及匈牙利菜式 Austrian & Hungarian	2. 保加利亞及波蘭菜式 Bulgarian & Polish
3. 英國菜式 British	4. 法國菜式 French
5. 德國菜式 German	6. 意大利菜式 Italian
7. 俄羅斯菜式 Russian	8. 葡萄牙及西班牙菜式 Portuguese & Spanish
飲食業常用之法文單字及中英文譯名 Vocabulary of Culinary Terms in French with English and Chinese Translations	192-213
飲食業常用之意大利文及中英文譯名 Vocabulary of Culinary Terms in Italian with English and Chinese Translations	214-229
法文單字之注音符號法 Culinary Terms in French with Phonetic Spelling	230-247

京滬菜點之英文譯名 Names of Peking & Shanghai Dishes with English Translations	248~254
粵式菜點之英文譯名 Names of Cantonese Dishes with English Translations	255~260
中式點心之英文譯名及注音 Names of Chinese Dim-Shum with English Translations and Phonetic Spelling	261~262
法國巴黎一粵菜館之菜單 Menu of a Chinese Restaurant in Paris	263~266
廚房用具之中文譯名 Kitchen Utensils with Chinese Translations	267~275
附 錄	
APPENDIX	
牛肉圖解 Beef Chart	276
烹飪量度表 Weights and Measures	277
用煤氣爐烹飪食物所需時間表 Time-table	278
燜爐溫度對照表 Temperature	279
英、法文星期對照表 The Names of the Days (in English and French)	280
英、法文月份對照表 The Names of the Months (in English and French)	280

飲食詞彙

GLOSSARY OF FOOD AND BEVERAGE TERMS

ABALONE

shell fish.

ABSINTHE

a strong, bitter cordial.

ABSINTHE COCKTAIL

1 oz absinthe, ½ oz syrup, dash of angostura bitters, twist of lemon peel, put together, shake and stir well, then strain and pour into the cocktail glass.

ACIDIFY

to add lemon juice or vinegar in water to cook seafood.

ADELANTADILLO

spanish red wine.

ADVOCAAT

brandy and egg liqueur.

AGAR-AGAR

a seaweed jelly, gelatin like product has jellifying power.

AGING

a term applied to meat held at temperature of 34° to 36°F to improve its tenderness.

鮑魚

鴨臣酒

一種微有澀味之烈性香料酒。

鴨臣咕嚕

飲料名，用鴨臣酒一安士、清糖水半安士、紅必打士一二滴、檸檬皮一片，加冰，在調酒壺內大力搖勻，濾入鷄尾酒杯內。

使成酸性

廚用術語，即加檸檬汁或醋於水中，用以煮海鮮。

愛的蘭梯樓

西班牙紅酒名。

愛和克

酒名，即拔蘭地蛋黃酒。

石花菜、大菜糕、膠菜

一種由海藻製成植物嗜喱，用於製造大菜涼糕。

廚房術語，指將肉類在華氏34°至36°溫度中吊掛一段時間，使肉質鬆軟。

AIGUILLETES (F)

thin strips or slices of meat or poultry.

法文，指肉絲或肉片。

AIL (F)

garlic.

法文，指蒜頭。

AILE (F)

wing.

翼、翅膀（法文）。

AIOLI (F)

pounded garlic and egg yolks mixed with mayonnaise sauce.

法文，指將蛋黃及蒜頭搗爛，加入白沙律汁內。

AISE

a dry sparkling French wine.

一種不含糖份之法國汽酒。

À L'AFRICAIN (F)

African style.

法文，意為法國式。

À L'ARMÉNIENNE (F)

German style.

法文，意為德國式。

À L'ALSACIENNE (F)

in the Alsatian style.

法文，意為亞沙遜式。

À L'AMÉRICAIN (F)

in the American style.

法文，意為美國式。

À L'ANCIENNE (F)

in the old style.

法文，意為古典式。

À L'ANGLAISE (F)

English style.

法文，意為英國式。

À L'ARMÉNIENNE (F)

in the style of Armenians.

法文，意為亞美尼亞式。

À L'ARMORICAINE (F)

Armorica style.

À L'AUTRICHIENNE (F)

Austrian style.

À LA BANQUIÈRE (F)

banker style.

À LA BATELIÈRE (F)

seaman style.

À LA BROCHE (F)

cooked on a skewer.

À LA CARTE (F)

food prepared to order.

À LA FRANÇAISE (F)

in the French manner.

À LA RUSSE (F)

the Russian way.

ALBANELLO

a Sicilian sherry.

ALELLA

a white Spanish table wine, slight sweet.

法文，意為亞摩里加式。

法文，意為奧地利式。

法文，意為銀行家式。

法文，意為海員式。

法文，指將肉類串在鋼針而燒烤之。

法文，意為散餐牌——隨意點選菜式之菜單。

法文，意為法國式。

法文，意為俄國式。

西西里島所產的些厘酒。

一種略有甜味的西班牙白酒。

**ALEXANDER COCKTAIL
(BRANDY)**

put $\frac{1}{4}$ brandy, $\frac{1}{4}$ creme de cocoa and $\frac{1}{4}$ fresh cream together, shake well, strain into the cocktail glass, decorate with a cherry.

ALLIGATOR PEAR

also called Avocado Pear, used for salad.

ALLEMANDE (F)

in the German manner.

ALLSPICE

Jamaica spice, resembles a large pepper corn.

ALLUMETTES (F)

finger shaped puff pastry with anchovy or pate de foie filling.

ALMOND DRAGEES

almond coated with hard sugar.

ALOXE-CORTON (F)

a communes in the Cote de Beaune, producing a flavory red burgundy.

ALOYAU (F)

boned sirloin.

AMANDES (F)

almond.

ABASSADE (F)

embassy style.

拔蘭地亞力山打

飲料名，用四份之二拔蘭地酒、四份之一忌廉咭酒、四份之一鮮忌廉，在調酒壺內大力搖勻，濾入鷄尾酒杯內，用紅櫻桃一粒裝飾之。

牛油梨或稱鱷梨，常用於沙律內。

法文，意為德國式。

一種狀如胡椒之香料。

法文，指如手指形之千層酥，內塗以銀魚醬或雀肉（即鰵肝醬）的酥條。

杏仁糖

一種糖菓名，內為杏仁，外覆硬糖。

亞洛士柯湯

法國卜翁省份內一產酒區，盛產有香味之紅酒。

法文，指去骨之牛脊肉、西冷肉。

法文，意為杏仁。

法文，意為使館式。

AMBASSADEUR (F)

ambassador.

AMBASSADRIC (F)

wife of ambassador.

AMER PICON

aromatized wine.

AMERICANO

put cracked ice into the tumbler, pour 2 oz bitter campari and 1 oz Italian vermouth over the ice, shake and stir well, decorate with a slice of lemon peel.

AMONTILLADOS

dry sherry but fuller bodied than fino.

AMOROSO

a dark colour sweet sherry.

ANCHOVY

small silvery fish, usually preserved in oil.

ANCHOVY BUTTER

mixed anchovy paste in melted butter.

ANCHOVY SAUCE

mixed anchovy paste in bechamel sauce.

ANDALOUSE (F)

in the andalusian style.

法文，意為大使式。

法文，意為大使夫人式。

亞麻辟乾

一種有芬香味之酒。

亞美利堅娜

飲料名，將碎冰放入水杯內，加入今巴利二安士、意大利威末一安士，攪勻，上放檸檬皮一片。

亞望地拉都

酒名，一種不甜之些哩酒，但較芬娜更為濃郁。

亞摩囉修

酒名，一種深色之甜些哩酒。

銀魚，小鳳尾魚

一種細小之銀色魚，肉色粉紅，通常浸於油類入瓶或入罐出售。

魚介牛油

將銀魚醬混和於煎黃之牛油內。

魚介汁

將銀魚醬混和於白忌廉汁內。

法文，意為晏打嚕式。

ANGEL CAKE, ANGEL FOOD CAKE

sponge cake made from egg-white, sugar and flour.

ANGEL'S KISS

$\frac{3}{4}$ full of liqueur glass with D.O.M., and topped with fresh cream.

ANGELICA

a greenish herb used as cake-decoration.

ANGELS ON HORSEBACK

oyster wrapped with bacon grilled and served on a fried bread.

ANGOSTURA BITTERS

rum infused with aromatic herbs and roots.

ANISEED

seeds used in bakery and for flavouring salads.

ANISETTE

a colourless aniseed liqueur.

ANJOU

a lower district of the Loire, produced the famous rosé.

ANTIPASTO

Italian hors d'oeuvres.

天使蛋糕

用雞蛋白製成之蛋糕。

天使之吻

飲料名，用利喬杯注四份三滴露酒，上放鮮忌廉。

晏芝利家

一種青色之草，供餅餌裝飾用。

馬上天使或稱神仙騎馬

點心名，用烟肉一片，捲鮮蠔一枚，炸熟後放在油炸麵包上奉客。

晏高士打必打士

調酒用香酒，由多種香草浸漬於保酒內製成。

大茴香子

常用於餅餌及沙律之調味。

晏彌達

酒名，一種無色透明之大茴酒。

晏梳

法國地名，產著名之玫瑰色紅酒。

意大利式什錦頭盆，通常用各種酸菓及醃魚類。

APÉRITIF

fortified wine or spirit served before meal as appetizer.

APOLLINARIS

mineral water.

APPLE JACK

American apple liqueur.

APRICOT

a small golden coloured fruit.

APRICOT BRANDY

an apricot liqueur.

AQUAVIT, AKVAVIT, Aqvavit

Scandinavian spirit.

ARGENTEUIL

name of a town in France, famous for its asparagus.

ARMAGNAC

a darker coloured brandy from Armagnac district of South West France.

ARROWROOT

used for thickening soup or gravy.

ASPARAGUS

fresh asparagus, usually boiled and served with butter sauce.

醒胃酒類，通常在餐前飲用。

礦泉水。

美國產的蘋果甜酒、蘋果利喬。

黃梅、杏。

黃梅拔蘭地

酒名，一種餐後飲用的甜酒，或作為鷄尾酒材料用。

挪威、瑞典或丹麥所產的白色烈酒。

法國地名，產著名的蘆筍。

法國西南部亞瑪那所產的深黃色拔蘭地酒。

葛粉、慈菇粉

用於製湯或汁類時，使較稠厚。

蘆筍

鮮蘆筍，通常燴熟後，淋以牛油汁而食。

ASPIC
a savoury jelly.

ASTI SPUMANTI
Italian sparkling wine.

ASTRAKHAN
Russian city, famous for caviare.

ASURIA
red Spanish wine.

AU BEURRE FONDU
with butte: sauce.

AU BEURRE ROUX
with browned butter.

AU BLEU
fish cooked in court-bouillon.

AU FOUR
baked in the oven.

AU GRATIN
food coated with white sauce and bread crumbs or cheese, browned under salamander.

AU JUS
served with natural juice.

AU LAIT
with milk.

AUBERGINE
egg-plant.

鹹啫喱
經調味之啫喱。

曼地史彬文地
酒名，意大利汽酒，或稱意大利香檳酒。

阿斯特拉罕
俄國地名，產著名之魚子醬。

亞蘇利亞
酒名，西班牙紅酒。

阿波況都
牛油汁。

阿波嚙士
黃牛油汁。

阿布遼
清煮魚類。

阿科
焗熟。

阿顧拉攔
將食物加白汁，上搽麵飽糠或芝士碎然後放在烤爐下烘黃。

阿梳時
配以原汁。

阿嚙
調以牛乳。

茄子。

AUSLESE

a German term, meaning that the wine has been made from selected bunches of grapes.

AVOCADO PEAR

a tropical fruit.

AYLESBURY

famous for its ducks.

BABA AU RHUM (F)

a small yeast bread soaked in hot rum syrup, garnished with mixed fruit and whipped cream.

BACARDI

a popular brand of rum.

BACARDI COCKTAIL

$\frac{3}{4}$ bacardi rum, $\frac{1}{4}$ grenadine syrup and a spoonful lemon-juice, put together, shaken and stirred well, strained and poured into the cocktail glass.

BAIN MARIE

double boiler used to keep the food warm.

BAKING

oven cookery.

BAKING POWDER

a raising agent in cake-baking.

BAMBOO SHOOTS

young shoots of bamboo plant.

阿士噠

德國釀酒術語，意為此酒乃由特選之葡萄釀成。

牛油梨、“鱈魚”

一種熱帶所產之菓子。

艾士巴囉

英國地名，以產鴨著名。

甜品名，一種小圓圈形的麵包，浸漬於有保酒的熱糖水內，用什菓及鮮忌廉裝飾之。

一種著名的古巴保酒。

鷄尾酒名，用百家地保酒四份之二、石榴糖水四份之一，檸檬汁一匙，在調酒壺內搖勻，注入鷄尾酒杯內。

用於使食物保暖的雙層隔水熱爐。

焗，在爐內焗熟。

醱酵粉

俗稱泡打粉，用於製造餅餌時使醱酵。

竹筍

BANBURY CAKE

an oval shaped puff pastry containing a spicy filling of fruit and spice and sugar glazed on top.

BANNOCK

a scotch oat meal cake.

BAMYULS

a sweet, reddish after-dinner-wine from France.

BARBECUE PARTY

an outdoor party.

BARDING

put a piece of bacon fat over the lean meat before roasting.

BAR LE DUC (F)

red currant jam.

BAROLO

the famous red Italian wine.

BARON OF BEEF

roast a double sirloin on the backbone.

BARQUETTES (F)

boat-shaped pastry case filled with savouries bound by a rich cream.

BARSAC (F)

sweet white wine of Bordeaux.

BASIL

a herb used for flavouring.

一種橢圓形之千層酥，以香料及菓子爲餡，上塗糖漿，使生光澤。

蘇格蘭之麥餅。

一種紅色之法國利喬酒。

野火會

燒烤野餐。

將肥烟肉一片，放在瘦肉上而燒烤之，使之滋潤。

法國之紅加侖菓醬。

著名之意大利紅酒。

燻牛背

連骨燒熟之牛脊肉。

小艇形的千層酥，裏面放滿用白忌廉汁調勻之肉類。

法國波都所產的白葡萄酒。

用於調味的一種香草名，似紫蘇。