

英汉餐饮词典

AN ENGLISH-CHINESE
DICTIONARY
OF FOOD AND DRINK

陈丕琮 编

TS 172-6
11

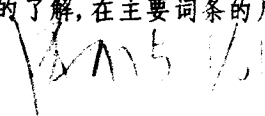
上海译文出版社

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18000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候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

一九九二年七月

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)。非英语的其它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

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

目 录

前言

体例说明

语源略语表

正文····· (1)

附录····· (743)

主要参考书目····· (887)

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。

abaïsser (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。

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。

abondance (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。

Abondance (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4.5cm，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 欧鲌

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、小茴香和桔梗等调香料调配而成。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

accughe, 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

accompagniments 副菜
参见 accessories

accote-pot (F.) 搁炉架 一种三脚铁架,用于搁置较大的直桶锅。

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 南美无线鳎 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.) 油酥糕点
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。

葱等为弱酸食品。参见 basic food
acid ice (Am.) 蛋白酥皮 用搅打蛋白加柠檬汁和糖制成。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 acerbité

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 也叫浆栎果,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—15 cm,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。参见 Toscane, à la

acquavit (No.) 露酒
 参见 aquavit

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.) 西黄耆胶

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 世纪左右的罗得岛。他以烹调鱼类菜肴闻名于世, 但菜谱均已失传。

aegle (F.) 柚桔

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。

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 鸨 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。

agave 龙舌兰 也叫世纪树，产于南美洲和美国南部。其幼嫩的头冠可供食用；叶片硬而带刺，可用糖浆煮后食用，味似洋葱。其果肉经发酵后可用于酿制龙舌兰酒，为南美洲的主要饮用酒之一。

age 陈化 酒类在发酵后一般需装入木桶内陈化。装瓶后，白兰地等蒸馏酒不再陈化，而葡萄酒还会继续陈化。陈化的酒味醇而香。

aged flavour 陈熟风味 食品经贮存后形成的独特风味，如陈酿酒或老熟的肉等具有的香味。

agemono (J.) 油炸食品

参见 cherry
agro dolce (It.) 糖醋沙司
 参见 aigre-douce
aguacate (Sp.) 鳄梨
 参见 avocado
aguacate batido (Sp.) 橙汁鳄梨
 一种水果甜品,常加糖增甜后食用。
aguachirle (Sp.) 次葡萄酒 常指一些加酒精调配的劣质酒。
aguamiel (Sp.) 龙舌兰酒
 参见 pulque
aguardiente (Sp.) 次烧酒 泛指经蒸馏后得到的烈性酒,一般质量较差,如西班牙的次白兰地、葡萄牙的石榴酒和南美洲各国的甘蔗烧酒等。
aguaxima (P.) 巴西辣椒 与普通辣椒相似。
ague tree 楝树
 参见 sassafras
aguglia (It.) 颌针鱼
 参见 garfish
agurkesalat (Da.) 黄瓜凉拌
 参见 salad
ahi 黄鳍金枪鱼 产于太平洋海域。该词源自夏威夷语。参见 tuna
Ahorn (G.) 枫
 参见 maple
Ahr (G.) 阿尔 德国的酿酒区之一,在波恩以南,面积不大,但该地区生产的红葡萄酒产量超过白葡萄酒,这在德国是绝无仅有的。
ai ferri (It.) 铁扒烤
 参见 grill
aibiki (J.) 猪牛肉混合绞肉
Aigle (F.) 艾格尔酒 瑞士日内瓦

湖地区产的一种白葡萄酒,味不甜,口味浓郁。

aiglefin (F.) 黑线鳕

参见 haddock

aigo bouïdo (F.) 大蒜汤 法国普罗旺斯地区的传统菜肴,常在婚礼或圣诞时食用。汤中缀以烤面包片。参见 bouïdo

aigre (F.) 酸味的

参见 sour

aigre au cédrat (F.) 混合橙汁

一种配以柠檬汁、桑葚汁和蜂蜜的甜饮料,但很酸。据说路易十四时代的红衣主教黎塞留最喜饮此。参见 Richlieu

aigre de cédre (F.) 酸柠檬 产于法国普罗旺斯地区的尼斯附近,用于制混合橙汁。

aigre-douce(F.) 1. 酸甜味的 2. 酸甜沙司 由醋、糖、松仁、杏仁、巧克力和醋栗汁配制而成的一种热调味汁。

aigrefin (F.) 黑线鳕

参见 haddock

aigrelet(te) (F.) 微酸的

参见 acerbity

aigrette (F.) 干酪酥 一种法国式奶油松软点心。

aigroissade (F.) 蒜泥沙司 一种法式基本调味料,用大蒜泥制成,用于佐食蔬菜和鹰嘴豆等。参见 aioli

aiguière (F.) 大口水壶

参见 ewer

aiguillat (F.) 角鲨,狗鲨

参见 dogfish

气的良好保存状态。

airzol food 加压罐装食品

参见 *canned food*

aiselle (F.) 红菜头

参见 *beetroot*

Aisy cendré (F.) 艾西干酪 法国

勃艮第艾西地方产的一种绿灰色软质牛奶干酪，重 250—450 克，呈扁盘状，含乳脂 45—50%。因产地为 Aix，故名。

aitch-bone 牛臀骨 指牛后臀部位的叉状骨。该词往往泛指牛臀肉，通常用于烤和腌等。

ait-jannock (Sc.) 燕麦油酥饼

也作 *jannock*

aj (abbr.) 苹果汁

参见 *apple juice*

ajacho (Sp.) 阿哈乔酒 用辣椒和奇恰酒混合的一种烈性饮料。参见 *chicha*

ajada (Sp.) 蒜泥蛋黄酱

参见 *aioli*

ajedrea (Sp.) 香薄荷

参见 *spearmint*

aji (Sp.) 1. 青辣椒 产于南美洲安第斯山区，味极辣。2. 辣酱油和 *worcestershire sauce* 相似。

ajo (Sp.) 大蒜

参见 *garlic*

ajoarriero (Sp.) 蒜烧鳕鱼 西班牙的一种地方风味。

ajouté (F.) 副菜 有时也指一些饮料。参见 *accessories*

ajowan (Hi.) 香旱芹 也叫印度藏茴香，是一种草本植物的果实，可供药用或作调味品。参见 *chervil*

akadashi (J.) 红酱汤 日本大阪风味，以鱼肉、萝卜、小洋葱等加酱油煮成。

akala 夏威夷悬钩子 也叫木莓，具有大而呈紫色的果实，可供食用，味似覆盆子。

Akazie (G.) 金合欢

参见 *acacia*

akee 阿开木

参见 *ackee*

akkra (Sp.) 油炸米饼

参见 *cala*

akola 阿拉伯辣椒

参见 *pepper*

akule 大眼鲔 产于夏威夷的一种海水鱼，当地人常用盐腌后晒成鱼干食用。参见 *scad*

akvavit 露酒

参见 *aquavit*

al (Sw.) 鳗鲷

参见 *eel*

al burro (It.) 涂上黄油的

参见 *butter*

al dente (It.) 耐嚼的 指面食等烹调得恰到好处，嚼起来坚实而有弹性的程度。

al fresco (It.) 野餐 泛指户外用餐，如花园、游廊或街道边等。参见 *picnic*

al modo de (Sp.) 按…式的

参见 *à la*

alajú (Sp.) 阿拉糊 用杏仁粉、胡桃屑、面包屑等加香料和蜜做成的一种甜食。

alamalt 白薯粉 烧煮或烘烤白薯所得的淀粉物质，用于作制糖果的

albóndiga (Sp.) 大肉丸 主要用牛肉糜制成, 拌入鸡蛋和香料, 常作为填馅料。也有用猪肉或鱼肉制成的。

albondiguilla (Sp.) 小肉丸

参见 albondiga

alboronia (Sp.) 辣椒蔬菜 西班牙地方菜肴, 以辣椒、茄子、番茄和南瓜等为主要配料。

alboroto (Sp.) 甜玉米花

参见 popcorn

albran (F.) 幼野鸭 其烹调方法同家鸭。参见 mallard

Albufera, à l' (F.) 阿尔比费拉式 指一种加浓味马德拉沙司调味的鸡肉菜肴或一种以块菌、鸡肉、鸡肝和腌牛舌为馅的馅饼。阿尔比费拉在法国南部滨地中海。也有人认为阿尔比费拉是法国的一位贵族, 曾随拿破仑出征过西班牙。

albula 北梭鱼 一种银白色海鱼, 广泛分布于温暖的海域, 可食用。

albumen 胚乳 谷类食物如玉米、大麦、小麦等富含蛋白质的部分, 并含有其他营养成分。

albumin 白蛋白 也叫蛋清, 是一种可溶于水的营养物质, 其中鸡蛋蛋白占总重量的 59%。白蛋白也存在于血清、牛奶和种子中。白蛋白在 78—80°C 时凝固, 烹调中可用于澄清肉汤、制成糕点等。

albumin milk 蛋白奶 一种加凝乳制成的半脱脂酸牛奶。

albumin powder 蛋白粉 一种干燥的蛋白制品, 用于代替鸡蛋清作蛋白冻等, 以作为糕点的点缀料。

albuminoids 硬蛋白 存在于一切有机物中的蛋白质之一, 是人体蛋白质的主要来源, 尤其存在于肉类、坚果、豆类和奶酪中, 其次为谷类食品。蔬菜与水果等含有极少量的硬蛋白。

albundigas (Sp.) 1. 墨西哥肉丸汤
2. 腌肉烩饭 用牛肉、熏肉、小牛肉或猪肉均可, 是一种墨西哥的风味菜肴。

albur (Sp.) 淡水鲤鱼 产于欧洲与北美洲等地。参见 carpe

alcaparra (Sp.) 刺山柑花蕾 用作调味香料。参见 caper

alcaraza (Sp.) 西班牙陶罐 一种不涂釉彩的本色陶罐, 用于盛放液体并使其冷却等。

alcazar (Sp.) 杏仁酥饼 也指一种李子酱馅饼, 以杏仁、糖、面粉、黄油和蛋白等作配料制成。

alcuzuz (Sp.) 甘草

参见 licorice

alchermes (It.) 胭脂红酒 以胭脂红色素着色的酒。参见 carmine

alcohol 乙醇 俗称酒精, 一种有机化合物, 无色、可燃, 有特殊的气味。由含糖的物质发酵分馏而得, 可用作防腐剂和清洁剂等。食用酒精主要存在于啤酒、葡萄酒和其它烈性酒中, 是致醉的主要因素。

alcohol content 酒精含量 以体积百分比或用重量百分比表示的酒中酒精浓度。参见 proof 和 GL 等词条。

alcohol-free beverage 不含酒精的饮料 参见 soft drink

量高于一般面粉,营养丰富,韧性强。

alewife 大肚鲱 也叫河鲱、油鲱或灰西鲱,产于北美洲大西洋沿岸。腹部呈圆形,故名。

Alexandra 亚历山德拉 英国国王乔治六世的王后,美食家,生卒年代为1844—1925。以其命名了许多菜肴,如 *pêche Alexandra* 等。

alfa process 阿尔法流程 一种采用冷却高脂乳油来制取奶油的生产流程。

alfoil 铝箔 一种压延成极薄的铝金属箔,其强度高,密封性好,可用于作食品、卷烟或软罐的包装用纸,是现代化的包装材料之一。也作 *aluminium foil*

alfonsino 金眼鲷 几种海水鱼类的统称,属金眼鲷科。产于大西洋和太平洋地区,是一种可食用的深水鱼。体表色泽艳丽,味可口。

alfredo, all' (It.) 佐以罗马沙司的
参见 *Roman sauce*

algae 藻类植物 隐花植物的一大类,由单细胞或多细胞组成。植物体没有根、茎、叶的区分,绝大多数是水生的,因此也叫水藻。品种主要有红藻、褐藻和绿藻等,其中紫菜和海苔等是常用的食用海藻,富含碘质。

algaroba 长角豆
参见 *carob*

algarrafa (Sp.) 长颈大肚玻璃酒瓶
参见 *fiasco*

Algeria 阿尔及利亚 阿尔及利亚位于非洲北部,滨地中海,其烹调

风格为典型的阿拉伯菜式,带有强烈的伊斯兰特色。食品以奶制品、粗粒面粉、蔬菜、牛羊肉、枣等为主,其中尤以西红柿和茄子为特色。进食时应先吃盘了边缘的菜,而将中间的菜留下以示敬重其主。在斋日则一天不食。其他风味参见各相关词条。

Algeria wines 阿尔及利亚葡萄酒 阿尔及利亚在法国统治时期在首都阿尔及尔附近建立了一些葡萄园,并按照法国的工艺酿制出含酒精度较高的优质葡萄酒,如马斯加拉酒和莫斯达纳酒,大量出口到欧洲。

Algérienne, à l' (F.) 阿尔及利亚式 指以油炸小番茄、甜薯丸和黄油等作配料的菜肴。参见 *Africaine, à l'*

algin 褐藻
参见 *alginate*

alginate 藻酸盐 从褐藻中提取的一种胶质淀粉,可用于制果冻,替菜肴或汤增稠等,以改善质地为主要用途。

alho (P.) 大蒜
参见 *garlic*

Ali-Bab 阿里·巴伯
参见 *Babinski*

Ali-Baba salad 阿里巴巴色拉 以甜薯、番茄、硬煮蛋、虾、欧芹和龙蒿等为配料的一种凉拌菜。该菜以阿拉伯传说故事《天方夜谭》中的一位主人公阿里巴巴命名。

alica (It.) 硬麦片粥 流行于意大利那不勒斯一带的一种流质食品,并拌入少量粘土,富有特色。

浆果, 略带甜味。也作 strawberry tomato

alkermes 胭脂红利口酒 一种鲜红色的浓利口酒, 产于意大利。由在白兰地基酒中加入月桂、肉豆蔻、丁香和肉桂等调香料和胭脂虫粉色素调配而成。

alki 掩水酒精
参见 alcohol

Alcohol (G.) 酒精
参见 alcohol

all bran 全麸面粉 一种含麸皮的营养面粉, 用于制各种早餐保健食品。由于粗纤维含量高而有软化粪便、预防结肠癌等作用, 故有益于人体的健康。该面粉最早由英国 Kellogg 公司生产。

all day sucker 棒糖
参见 lolly

all grenat (F.) 蒜泥沙司
参见 bouillade

all the way (Am.) 巧克力三明治 以莴苣、洋葱、黄油和蛋黄酱作馅料, 外涂巧克力酱。

alla (It.) 按…式的
参见 à la

alla salute (It.) 祝你健康 敬酒用语。

allache (F.) 地中海沙丁鱼
参见 sardine

allaria 蒜芥 具有十分浓烈的大蒜味, 可用作色拉的调味料。

all'arrabiata (It.) 爆炒 用旺火迅速在热油中翻炒。参见 stir fry

Allasch Kümmel (G.) 茴香酒 德国东部邻近波兰边境的地区酿制的

一种烈性酒, 其配料还包括苦杏仁、当归和橙皮等。香味浓郁, 味略甜, 含酒精约 41%。

alléchant (F.) 引起食欲的
参见 appetizer

alleluia (F.) 酢酱草
参见 sorrel

Allemande, à l' (F.) 德国式 指以面条、熏肠、泡菜和土豆泥作配料的菜, 并使用酸味奶油沙司作野味的佐料。参见 Allemande sauce

Allemande sauce 德国沙司 一种浓厚的黄色沙司, 以小牛肉鲜汁、蛋黄、奶油、柠檬汁和肉豆蔻等为配料制成。该词源自沙司的产地, 以区别于棕色的西班牙沙司。

Allerlei (G.) 蔬菜水果凉拌
参见 Macédoine, à la

allesso (It.) 1. 煮的, 炖的 2. 煮肉, 炖肉

alliacé(e) (F.) 大蒜的
参见 alliaceous

alliaceous 大蒜的 指具有大蒜或洋葱气味的, 也包括具有这种气味的植物, 如大蒜、葱、韭菜和洋葱等。

allice 河鲚 也叫糟白鱼或大肚鲱。
参见 alewife

Allice and round pompano 大肚鲱 参见 alewife

alligator 短鼻鳄 一种美洲鳄, 一般可长达 15 米。鳄肉可食用, 有麝香味, 以腿肉和尾肉最佳。也作 cayman

alligator apple 牛心果
参见 sapodilla