

增訂本

DICTIONARY OF FOOD & BEVERAGE

飲食詞典

黎子申編譯



DICTIONARY
OF
FOOD & BEVERAGE

飲食詞典

黎子申 編譯



Compiled & translated

by

LAI CHE SAN F.C.I.C.E.A.

香港中流出版社出版



ROLLMOP HERRING, SMOKED SALMON

酸希倫魚

烟鮭魚

麥飽



CONSOMME

ICED VICHYSOISE

JELLIED MADRILENE

CREME ST. GERMAIN

MULLIGATAWNY

TOMATO CREAM SOUP

清湯

凍青蒜薯蓉湯

凍蜜地連啫喱湯

青豆蓉湯

黃薑湯

番茄呢嚟湯



HOMARD A L'AMERICAINE

LOBSTER, AMERICAN STYLE SERVED FLAMING

花旗龍蝦

上淋拔蘭地酒使成火焰



FILET DE SOLE PRINCESSE WITH DRY WHITE WINE

公主龍脷柳
配以白葡萄酒



CRABMEAT MORNAY

LOBSTER NEWBURG

WITH DRY WHITE WINE

芝士焗蟹

紐砵龍蝦

最好配以白葡萄酒



CHICKEN À LA KIEV AND WHITE WINE

炸雪雞及各種白葡萄酒



BLACK PEPPER STEAK

BRUSSELS SPROUTS

FRENCH ONION SOUP

AND BORDEAUX RED WINE

法國洋葱湯 黑椒牛柳及椰菜仔

配以法國波都紅葡萄酒



BORDEAUX RED WINE AND SIRLOIN STEAK

波都紅葡萄酒與西冷牛扒為最佳的配搭



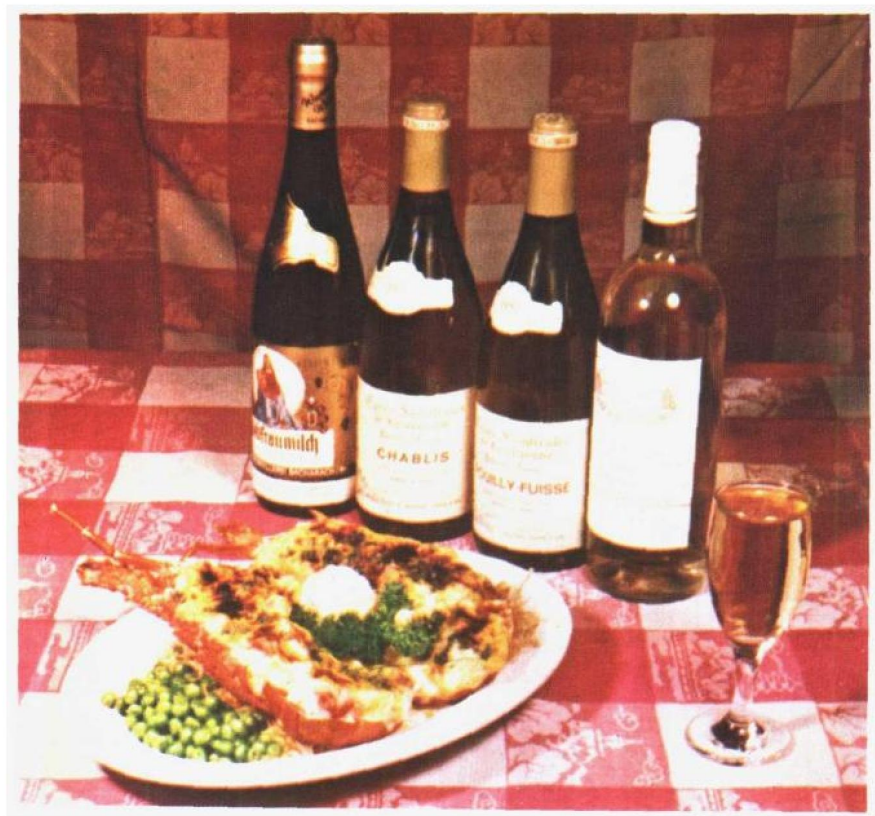
TARTAR STEAK AND BORDEAUX RED WINE

鞑靼牛扒及波都紅葡萄酒



SHASHLIK OF LAMB

串燒羊肉



BURGUNDY AND GERMAN WHITE WINE

LOBSTER THERMIDOR

布根地或德國的白葡萄酒為龍蝦牠味多最佳的配搭



CURRY SERVED WITH STEAMED RICE AND
CONDIMENTS

咖喱的菜式通常伴以白飯及調味配菜



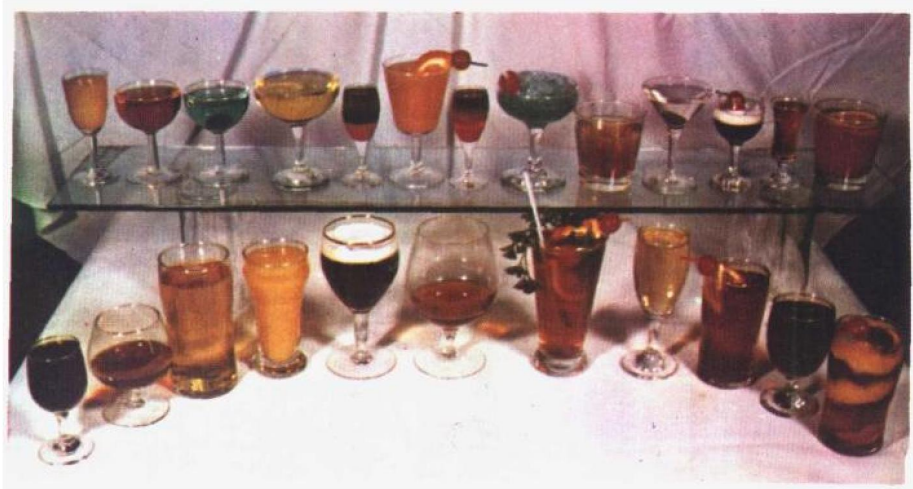
LIQUEURS 餐後甜酒

UPPER ROW

1. CHERRY HEERING
2. WHITE PEPPERMINT
3. BENÉDICTINE (D.O.M.)
4. DRAMBUIE
5. COINTREAU
6. TIA MARIA
7. GRAND MARNIER
8. CURACAO

BOTTOM ROW

1. APRICOT BRANDY
2. GREEN CHARTREUSE
3. KIRSCH
4. TAQUILA
5. PEPPERMINT
6. IRISH MIST
7. PERNOD
8. KUMMEL
9. KAHLUA
10. YELLOW CHARTREUSE
11. ANISETTE



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

前 言

自從十二世紀時意大利女子 Catherine de Medici 嫁與法皇亨利第二，把羅馬的飲食儀注介紹到法國之後，法國人就融會了兩國的精華，奠定了法國飲食文化的基礎；後來又經路易十四、十五的提倡，法國的飲食獲得了空前的發展，湧現出好幾個出色的廚師。他們編寫各種烹飪書籍，統一了稱謂，釐定了標準。從此，烹飪術就成了一種專門的學問，影響所及，遍及歐陸各國。

近代交通工具發達，地與地間的距離縮短了，人與人之間的交往也更為頻繁。本地的菜式可能盛行於別處；而他國的飲食可能呈現在眼前。在一份菜單中，常見到多國的文字、今古的佳餚，對此若沒有一些飲食常識，就很難不在賓客的面前顯得侷促不安了。

飲食業有自己的專用詞彙、術語和理論。要正確理解它的涵義，用一般的字典或詞典是無法解決的；請教于人，也未必就能獲得滿意的答案。

作者為滿足讀者的要求，因而遠搜旁集，凡一切有關的飲食詞彙、術語、菜式的譯名、材料的名稱、酒類的出處、飲料的配製，均不厭其詳，兼收並蓄，使讀者對有關飲食的問題，獲左右逢源的樂趣。飲食從業員得此書，可以領悟到多種菜式的變化；常有國際應酬的人仕，讀得本書，當可獲得增廣知識之裨益，使其更能應付自如。

編譯者

黎子申

一九七七年一月十五日

