

国内首部
餐饮、旅游、英语
专业人员必备

汉英对照 中餐菜名 词典

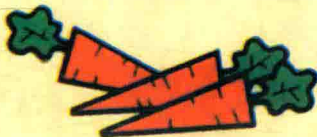
A CHINESE-ENGLISH
DICTIONARY OF
CHINESE DISHES



tomato



spinach



carrots



peas



broccoli



fruits



lettuce



世界图书出版公司

号 110 字 登 簿 (刻)

汉英对照中餐菜名词典

A Chinese-English Dictionary
of Chinese Dishes

主 编 刘 强

编 委 王喜庆 姜丽娟 冯宝荣

张 忻 刘华文

世界图书出版公司

(陕)新登字 014 号

汉英对照中餐菜名词典

A Chinese-English Dictionary
of Chinese Dishes

汉英对照中餐菜名词典

主编 刘 强

责任编辑 薛春民

世界图书出版西安公司 出版发行

(西安市西木头市 31 号 邮编:710002)

各地新华书店、外文书店经销

空军工程学院印刷厂印刷

开本:787×1092 1/32 印张:8.35 字数:170 千字

1997 年 12 月第 1 版 1998 年 2 月第 2 次印刷

印数:5001—8000 册

ISBN 7-5062-3465-3/Z·58

Wx 3465 定价:15.00 元

前言

中国烹饪是我国饮食文化宝库中的一颗璀璨的明珠。中餐的色、香、味、形、器不仅深受本国人民的喜爱,而且享誉世界。许多人来中国的主要目的就是为了品尝美味佳肴,一饱口福,但由于语言不通而深感不便。在平时的工作中,经常有一些涉外饭店或餐厅的人来找我翻译菜单。一些学生毕业后回来对我讲,在实际工作中很需要一本这方面的工具书。我发现一些餐厅的菜单虽然有英译,但不全面;有的不十分准确,同菜异名,同名异菜,可谓五花八门;有的还存在翻译错误,让人费解。

因此,编写一本汉英对照中餐菜名方面的书很有必要。经过十余年的搜集和整理,编写了这本《汉英对照中餐菜名词典》。

本书在编写中考虑到它的实用性,即收录了各地的名菜,也收录了一些家常菜,还有部分常见的西餐。由于中国烹饪在发展过程中,不断地进行兼收并蓄,在注重自身发展的同时,广泛吸取各家之长,许多西式的烹饪方法被融入其中。当然不可能也没有必要将所有的菜全部收录进来,因为祖国的烹饪渊源流长、博大精深,光是著名的菜肴就有几千种,许多创新菜如雨后春笋,层出不穷,所以很难做到“齐”、“全”。

经过千百年的发展,形成了名目繁多各具特色的区域菜系,所起的菜名也各有千秋,有的富有传奇色彩,有的别具一

格,富有浓郁的地方特色。因此,在进行翻译时,仅仅根据字面上的意思是难以翻译准确的。必须了解其制作的全过程,从配料到最后菜的成型都要做到心中有数,这样才能翻译出较为准确的菜名来。如湖南菜里有一道“香梨泥蛙腿”,实际上是酥炸青蛙腿,呈梨的形状,配料中并没有梨。如不了解其烹饪过程及用料是难以翻译准确的。若按字面翻译是“Crisp-fried frog legs with pear”。这样译法就错了。而“Crisp-fried frog legs in pear shape”则为正确的译法。再如湖北名菜“二回头”是烧鳝段,按照字面意思直译不恰当。而知道了其制做过程及原料后,进行意译,则为“Stewed eel sections”。而有的菜肴则可直译较为贴切,如“龙配凤”可译为“Dragon mates phoenix”富于传奇色彩,客人看了易懂。有的可直译加注解。如粤菜中的“龙虎斗”,可译为“Dragon fights tiger (Snake and cat meat)”。有的可按外国人的习惯来译。如“涮羊肉”(Instant-boiled lamb slices in hot pot),而外国人则习惯叫“Mongolian hot pot”。有的需按照烹饪方式来译。如“红烧鸡翅”(Braised chicken wings in brown sauce)。“清蒸鲥鱼”(Steamed hilsa herring),“炒鸡丁”(Stir-fried chicken cubes)。有的则可直接将原料及配料译出。如“青豆虾仁”(Shrimps with green peas)。常见的“糖醋味”的菜如“糖醋鱼(肉……)”,就可译为“Sweet and sour fish (pork……)”,其余的可依次类推。

笔者在教学及翻译中,经常见到一些错误的译法。其中绝大部分是对菜名不理解。如菜肴中常用原料的习惯叫法及地方叫法。很多人把“竹荪”(Dictyophora induslata 或 bamboo fungus),误解为“竹笋”(bamboo shoots),其实它是一种真

菌,磨菇的一个种类。甚至有些较有影响的书籍及资料中也该译为“竹笋”。有一道“烧双冬”中的“双冬”,并不是冬瓜一类的原料,而是冬笋与冬菇。“荸荠”在烹饪中习惯叫“马蹄”,又叫“南芥”,“地栗”、“乌芋”等。还有中餐中的“扒”与西餐的“扒”二者不同,翻译错了就容易给人造成误解。前者是指将初步加工的半成品加入调味品和汤汁,放入锅中,用旺火烧开,小火烧透至熟。如“扒海参”(Braised sea cucumber),后者是西餐中的一种明火烤法,它是一种原始的烹调方式。将原料撒上盐和胡椒粉,刷一层油,放在铁扒炉上或用铁钎子串上,放入铁扒炉内烤,因此又叫“铁扒”。饭店中的西餐厅经常见“扒房”(Grill Room)指的就是它。如“铁扒鱼”(Grilled fish)。

中餐不但菜名繁杂,而且变化万千。因此,只是机械地记忆一些菜名,是难以记住的,菜中的原料及烹饪方式稍加变化就可以起个新的名称。由此可见,在翻译菜名时,了解菜肴的实际制做过程是非常必要的。同时还应掌握各种原料及调料的英文名称以及烹调中所用方法的英文表达,直到菜成型后,整个菜名的英译法。只要懂得了一些常见菜的翻译方式,并注意总结,同时学习些有关烹饪方面的知识(有条件的话,可看一下实际操作),不久便可熟练掌握,并做到举一反三。

烹饪英语是一门新的学科,从近年来的教学及翻译中,虽然积累了一些经验,进行了一些尝试,仍有许多不足之处。在此仅做抛砖引玉,与各位同仁共同切磋,相互交流,使烹饪英语能更加完善,从而达到一个新的高度。本书可作为旅游、餐饮、外语等相关行业人士的参考书。

在编写中,得到许多同行及朋友的关心和支持,特别是世

界图书出版公司的热情支持,在此表示深深的谢意。书中有不妥之处,敬请各位同仁指正。

刘 强

1997年8月

于陕西省旅游学校

目录 Catalogue

前言.....	1
词典正文.....	1
附录.....	220
1. 餐饮业一般用语	220
2. 烹饪术语	224
3. 餐具、炊具	230
4. 调味品	235
5. 肉禽类	238
6. 海味	243
7. 水果	247
8. 蔬菜	251

A

ān chún dàn bào yú

1. 鹌鹑蛋鲍鱼 Abalone and quail eggs

ān chún dàn dǔ sī tāng

2. 鹌鹑蛋肚丝汤 Shredded pork tripe and quail eggs in soup

ān chún sōng

3. 鹌鹑松 Sauteed minced quail

ān chún dàn sù mǐ bāo

4. 鹌鹑蛋粟米煲 Quail eggs with sweet corn in casserole

āo bái cài

5. 熬白菜 Stewed Chinese cabbage

āo dōng guā tāng

6. 熬冬瓜汤 Stewed winter melon soup

B

bā bǎo bù dài yā

1. 八宝布袋鸭 Steamed duck stuffed with eight delicacies

bā bǎo cuī pí jī

2. 八宝脆皮鸡 Crispy chicken stuffed with eight delicacies

bā bǎo dōng guā tāng

3. 八宝冬瓜汤 “Eight treasures” winter melon soup

bā bǎo fàn

4. 八宝饭 “Eight treasures” rice pudding

bā bǎo hǎi shēn

5. 八宝海参 Stewed sea cucumber with eight delicacies

bā bǎo jiǎ yú

6. 八宝甲鱼 Steamed turtle stuffed with eight delicacies

bā bǎo xún fàn

7. 八宝蚌饭 “Eight treasures” rice pudding with swimming crab

bā bǎo yā zi

8. 八宝鸭子 Duck stuffed with eight delicacies

bā bǎo zhòu shā gē dàn

9. 八宝绉纱鸽蛋 Grape pigeon eggs with eight delicacies

bā guà dòu fu

10. 八卦豆腐 “Eight Diagrams” bean curd

bā xiān yáo chí jù huì

11. 八仙瑶池聚会 The Eight Immortals gathering at Yaochi (Fried eight delicacies)

bā zhēn dòu fu

12. 八珍豆腐 Bean curd with eight delicacies in casserole

bā zhēn dōng guā zhōng

13. 八珍冬瓜盅 Winter melon bowl filled with

eight delicacies

- bā zhēn pā dà yā 八珍扒大鸭
14. 八珍扒大鸭 Braised duck with eight delicacies

- bā zhēn shé gēng 八珍蛇羹
15. 八珍蛇羹 Snake potage with eight delicacies

- bā zhēn ráng quán jī 八珍瓤全鸡
16. 八珍瓤全鸡 Steamed chicken stuffed with eight delicacies

- bá sī cuì mǎ tí 拔丝脆马蹄
17. 拔丝脆马蹄 Crispy water chestnuts in hot candy

- bá sī mí hóu táo 拔丝猕猴桃
18. 拔丝猕猴桃 Crispy yangtao in hot toffee

- bá sī píng guǒ 拔丝苹果
19. 拔丝苹果 Toffee apple

- bá sī shān yào 拔丝山药
20. 拔丝山药 Crispy Chinese yam in hot toffee

bá sī xiāng lián

21. 拔丝湘莲 Crispy lotus seeds in hot toffee

bá sī zǎo ní yáng wěi

22. 拔丝枣泥羊尾 Crispy "lamb's tail" with date puree in hot toffee

bà wáng bié jī

23. 霸王别姬 "King's parting from his favourite" (turtle and chicken)

bà wáng yā

24. 霸王鸭 Conqueror duck

bái cài dòu fu tāng

25. 白菜豆腐汤 Chinese cabbage and bean curd soup

bái chǎo xiān gān bèi

26. 白炒鲜干贝 Sauteed scallop in white sauce

bái guǒ dùn lǎo yā

27. 白果炖老鸭 Stewed old duck with ginkgo

bái guǒ shāo jī

28. 白果烧鸡 Braised chicken with ginkgo

bái huì xiè ròu

29. 白烩蟹肉 Stewed crab meat with white sauce

bái hè zhǎn chì

30. 白鹤展翅 The white crane spreads its wings

bái jūn bào fǔ

31. 白菌鲍脯 Abalone with fresh mushrooms

bái jiǔ zhī zhēng guì yú

32. 白酒汁蒸桂鱼 Steamed mandarin fish in white wine sauce

bái jūn chǎo dàn

33. 白菌炒蛋 Scrambled eggs with mushrooms

bái mù ěr chuān yā shé

34. 白木耳川鸭舌 Duck tongues with tremella in white sauce

bái niáng zǐ huán hún tāng

35. 白娘子还魂汤 Miss Bai Niang-zi reviving soup

bái pá yàn wō

36. 白扒燕窝 Swallow's nest with white gravy

bái pá yú chì

37. 白扒鱼翅 Braised shark's fin in white sauce

bái qiē jī

38. 白切鸡 Boiled chicken served with soy sauce,
cold dish

bái qiē ròu

39. 白切肉 Boiled pork served with soy sauce,
cold dish

bái qiē xiāng dī yáng

40. 白切香地羊 Boiled spicy dog meat slices

bái shuǐ guī yú

41. 白水桂鱼 Boiled mandarin fish in gravy

bái yún huáng hè

42. 白云黄鹤 Yellow crane in white clouds

bái zhī guò yú

43. 白汁过鱼 Steamed grouper in cream sauce

bái zhǎn hé tián jī

44. 白斩河田鸡 Cold Hetian chicken with sauce

bái zhǎn jī

45. 白斩鸡 Boiled chicken with soy sauce

bái zhuó xiāng luó piàn

46. 白灼香螺片 Boiled sliced whelk and shrimp
sauce

bái zhī yú chún

47. 白汁鱼唇 Fish lips in white sauce

bái zhī yín dǔ

48. 白汁银肚 Fish maw in white sauce

bǎi huā dòu fu

49. 百花豆腐 Bean curd in flower shape

bǎi huā niàng běi gū

50. 百花酿北菇 Stuffed mushrooms with minced
shrimps

bǎi huā niàng dòu fu

51. 百花酿豆腐 Stuffed bean curd with shrimps

bǎi huā niàng yā zhǎng

52. 百花酿鸭掌 Stuffed duck webs with minced shrimps

bǎi rén quán yā

53. 百仁全鸭 Steamed whole duck with stuffings

bǎi zǐ cháng shòu yòu pí yā

54. 百子长寿柚皮鸭 Stewed duck and pamelopeel with lotus seeds

bǎn lì mèn huáng jīng

55. 板栗焖黄獐 Braised muntjac with chestnuts

bǎn lì mèn zǐ jī

56. 板栗焖子鸡 Braised spring chicken with chestnuts

bǎn lì shāo cài xīn

57. 板栗烧菜心 Sauted chestnuts with cabbage hearts

bǎn lì shāo zhū ròu

58. 板栗烧猪肉 Braised pork with chestnuts