

宋 洁
何 昕



主编
主审



烹饪英语



中等职业教育旅游服务类专业教材

ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU LUYOU FUWULEI ZHUANYE JIAOCAI

Pengren Yingyu



 中国轻工业出版社

宋 洁
何 昕



主编
主审



烹饪英语

中等职业教育旅游服务类专业教材

ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU LUYOU FUWULEI ZHUANYE JIAOCAI

中等职业教育旅游服务类专业教材编审委员会

主 任 赵建民

副主任 俞一夫 李顺发 钱 峰 厉志光

曹成章 任 俊 李志强 李亦兵

委 员 季根勇 王晟兆 何 昕 刘雪峰 朱长征 朱诚心

翟昌伟 张 涛 吕胜娇 孙长杰 王支援

秘 书 史祖福

本书编写委员会

主 编 宋 洁

副主编 朱 泓 周丹霞 王文媛

委 员 郭遐曦 王晟兆



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪英语 / 宋洁主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2012.7

中等职业教育旅游服务类专业教材

ISBN 978-7-5019-8605-7

I. ①烹… II. ①宋… III. ①烹饪 — 英语 — 中等专业学校 — 教材 IV. ①H31

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第015740号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2012年7月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 13 插页: 10

字 数: 300千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8605-7 定价: 28.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

101252J3X101ZBW

序

在我国“十一五”渐行渐远的脚步声里，我们迎来了期盼已久的“十二五”。过去的“十一五”，我国的中等职业教育取得了极其辉煌的成就，其中，中等职业教育的教材改革与建设起到了举足轻重的作用。中国轻工业出版社秉承优良的传统理念，在积极推进我国中等职业教育的改革中不遗余力，尽自己之所能鼎力支持我国中等职业教育的改革事业。为此，中国轻工业出版社在国家有关职业教育部门的指导下，特组织国内众多中等职业学校的顶尖烹饪专业教师，在全面总结“十一五”中等烹饪专业教材改革经验的基础上，存优汰劣，取长补短，大胆取舍，重新编写出版中等职业教育烹饪专业“十二五”规划系列教材，为我国中等职业教育的烹饪专业教学改革发挥引领作用，同时为“十二五”中等职业教育烹饪专业教学提供一套全新的、具有时代精神的、符合我国职业教育特色的专业教材。

本套教材在编写过程中，我们按照《教育部关于推进中等职业教育改革创新全面提高人才培养质量的意见（征求意见稿）》中规定的培养目标和要求，对编写内容进行了认真负责的探讨和论证，在突出中等职业教育特征的基础上，尽可能地吸收烹饪科学教学体系与我国餐饮业发展的最新研究成果和信息。但毕竟由于编写者理解能力与知识结构所限，加之我国烹饪技术体系南北有所差异，书中肯定存在这样或那样的问题，而书中的许多内容还有待于进一步的提炼与完善。

本套教材在编写过程中，各书作者参考、引用了国内外许多同类教材和相关的著作，其书目已分别列在各单本教材之后，在此谨一并向被参考、引用各书的著作者表示衷心的感谢。同时，在本教材的编写过程中更得到了各参编学校领导、教师、专家的大力支持，更有中国轻工业出版社领导与编辑人员的积极工作以及给予编写人员的大力支持和鼓励，在此一并表示衷心的感谢。

赵建民

前言

随着经济的迅速发展,人民的生活水平不断提高,中国的餐饮业呈现出一派蒸蒸日上、欣欣向荣的景象。餐饮业的发展进一步推动了烹饪专业职业教育的迅速壮大和发展。近年来,一方面,各相关学校的烹饪专业在校学生人数都呈增长态势,并且毕业生供不应求;另一方面,由于改革开放的进一步深入和各类城市的国际化程度日益提高,对烹饪等餐饮行业的从业人员提出了新的要求,既有烹饪餐饮专业技能,又懂烹饪餐饮英语的毕业生“一将难求”。在这种情况下,一些中等职业学校在烹饪专业中开始开设烹饪英语课程。本教材就在这样的背景下应运而生。

本教材以中式烹饪为重点进行讲解,共分三个模块,即基础模块、职业模块和拓展模块。

(1) 基础模块 以菜名英文表述的常用公式为主线展开,引出烹饪专业相关的基础内容。在概述部分着重激发学生学习本课程的兴趣,并通过公式的引出让学生了解到学习后续章节的重要性,促使学生认真学习后续章节。最后通过小结,使各知识点之间联系得更为紧密并巩固所学知识。

(2) 职业模块 主要以对话组成,旨在锻炼学生的口语表达能力,加强学生对外交流的能力。

(3) 拓展模块 本模块对中国常见菜肴的英文表达进行了汇编,以便于学生学习菜名公式后进行实际应用时对照,并完善了本书的内容。

本教材每一小节的学习都会加入学习背景等相关知识链接,这样不仅可以让学生在在学习时与本专业的专业知识联系起来,也可以帮助英语专业教师在教授烹饪英语课程时了解一些相关的烹饪专业知识。

本教材紧扣烹饪工作的实际需要,努力贴近学生生活,力求体现以下特点:

(1) 职业性 教材的内容设计与学生学习的专业内容和未来的工作内容都是息息相关的。

(2) 任务性 教材一开始就向学生展示了一个可以普遍通用的菜名公式,其他内容均是在此基础上展开的,学生一开始就明确了学习的任务,每一步的学习都有明确的目的性,而且能够让学生在以后的工作岗位中将所学的英语学以致用,也是本教材编写的初衷,同时是学生学习的基本目的和本质任务。

(3) 实用性 本教材注重与职业相关,与专业相关,致力于提高学生日后工作中的英语交际能力,有很强的实用性。

(4) 趣味性 考虑到学生的英语基础和学习兴趣等问题,在教材的编写中,我

们也更多地利用图片、任务教学、游戏设置等,增强教材的趣味性,以提高学生学习的兴趣和动力。

(5) 易学性 由于中职学生的英语基础比较薄弱,在课程内容设计时,我们秉承“实用为主,够用为度”的原则,争取让学生用相对最基础的英语知识学到最多的专业内容。

(6) 创新性 本教材遵循课程改革的原则和当前职业教学理论的要求,无论从教材总体大纲的设计还是具体内容的展开上,都对以往教材的形式有所创新和突破。

本教材由宋洁任主编,朱泓、周丹霞、王文媛任副主编,郭遐曦、王晟兆参加了本书的编写。本教材由何昕主审。

特别感谢金华商业学校副校长俞一夫在编书过程中给予的大力支持和中国轻工业出版社的编辑。此外,在本教材的编写过程中,参阅并选录了许多的图片资料,在此向原作者表示衷心的感谢。

由于编者水平有限,加之编写时间较为仓促,教材中难免会有疏漏和不足之处,希望相关专家、专业教师 and 广大读者不吝赐教。

编者

2012年3月

目录

第一部分 基础模块

2 项目一 中式菜肴菜名的英文表述

2 一、菜名英文表述的基本方法概述

8 二、常用烹饪方法英文表述

21 三、主要烹饪原料的英文表述

40 四、常用烹饪调料的英文表述

45 五、常用菜肴风味的英文表述

51 六、菜名的英文表述小结

61 项目二 厨房常用设备与工具

61 一、刀具的英文表达

67 二、加热设备的英文表达

73 三、盛器的英文表达

78 四、辅助设备的英文表达

第二部分 职业模块——烹饪英语常用对话

86 项目三 点餐

99 项目四 菜肴特色介绍

113 项目五 菜肴制作过程介绍

113 一、中餐

118 二、西餐

123 三、项目五总练习

124 项目六 厨房介绍

124 一、中式厨房

126 二、西式厨房

128 三、厨房设备与工具

135 四、项目六总练习

136 项目七 面试英语（烹饪）

第三部分 拓展模块

142 项目八 西餐餐点简介

142 一、西餐基本烹饪法

146 二、西餐食品原料

149 三、西餐用餐礼仪

第四部分 附录

156 一、常见中式菜肴英文表述

164 二、常见西式菜肴英文表述

167 三、课文相关练习答案

191 四、单词表

200 参考文献

第一部分 Part I



基础模块 Base Module



项目一

2

中式菜肴菜名的
英文表述

The English Expressions of
Chinese Dishes



项目二

61

厨房常用设备与
工具

Kitchen Utensils and Cooking
Equipment

项目一



中式菜肴菜名的英文表述 The English Expressions of Chinese Dishes

一、菜名英文表述的基本方法概述

The Outline of the English Expressions of Chinese Dishes

教学指引 Teaching Guideline

中国菜肴五花八门且数量众多，其中往往有着悠久的历史，并且蕴涵着深厚的文化底蕴。那么，如何使学生很好地理解中餐菜肴的内涵，同时如何更好地去记忆以及翻译中餐菜肴的名称，是我们需要解决的问题。中餐菜肴的记忆与翻译有一定的规律可循，本模块的主要内容就是对目前较为流行的中餐菜肴英文名称的构成规则与翻译规则进行一个归纳总结，让学生了解菜肴名称规律后再对其规律构成的公式进行具体学习。

知识背景介绍 The Introduction of Knowledge Background

中餐菜肴种类繁多，但命名方式大致可以分为以下六类，通过不同的分类方法，可以采用不同的方式进行记忆与翻译。

(1) 以菜肴的原料命名 此类菜名仅仅包括了菜肴的原料，但有的兼顾菜肴的风味或形状。例如，杭椒牛柳、龙井虾仁、香辣蟹、鱼香肉丝等。

(2) 以菜肴的烹饪技法与原料命名 此类菜名包括了菜肴的烹调手段与原料。例如，



软炸里脊、回锅肉、油焖大虾等。

(3) 以菜肴的烹饪技法、形状与原料命名 此类菜名不仅包括了菜肴的烹调手段与原料，而且包含了菜肴的形状。例如，清炒墨鱼花、葱烧鱼片、XO酱炒牛柳等。

(4) 以菜肴的烹饪技法与数字命名 此类菜名因菜肴主料较多，所以仅包括了菜肴的烹调手段与原料的大约数量。例如，扒四宝、糟溜三白、卤十件等。

(5) 以菜肴扬名的地域或菜肴创始人命名 以此方法命名的菜肴多数为名菜。例如，北京烤鸭、扬州炒饭、东坡肘子、毛氏红烧肉等。

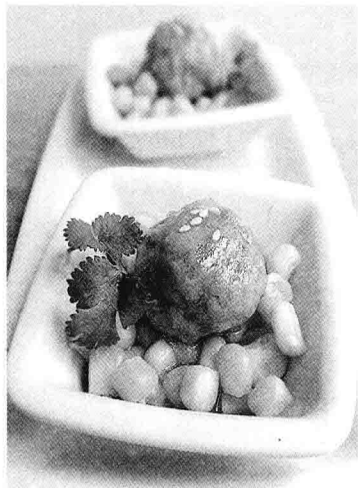
(6) 以历史典故、民间传说与含有文化韵味的词语命名 此类菜名大多较为笼统，完全以美好的寓意与诗意来命名，部分含有菜肴的形状、原料与烹饪技法。例如，全家福、龙凤呈祥、佛跳墙、宋嫂鱼羹、叫花鸡等。

学生学习 Student Learning



导入 Lead-in

(1) 结合图片找出下列菜肴的主料、辅料、汤汁分别是什么，填入表格



玉米肉丸



姜汁鲜鱿



美味牛筋



麻辣肚丝



皮蛋豆腐

	主料	辅料	汤汁
玉米肉丸			
姜汁鲜鱿			
美味牛筋			
麻辣肚丝			
皮蛋豆腐			

(2) 根据给出菜肴的英文译名, 试着推断菜肴英文翻译有何规律

玉米肉丸: Meatballs (肉丸) and Corn (玉米)

姜汁鲜鱿: Fresh (新鲜的) Squid (鱿鱼) in Ginger (生姜) Sauce (汤汁)

美味牛筋: Beef (牛肉) Tendon (筋腱)

麻辣肚丝: Shredded (切丝的) Pig Tripe (肚子) in Chili (辣椒) Sauce (汤汁)

皮蛋豆腐: Tofu (豆腐) with Preserved (腌制的) Eggs (蛋)



基础公式学习 Basic Expressions Learning

根据“导入”所做的练习, 我们可以得出一个菜肴菜名表达的公式: 主料+形状+介词 (and/with) + 辅料+介词 (in/with) + 汤汁

我们可以再来看几个例子。

白灵菇扣鸭掌: Mushrooms with Duck Feet

解析: $\frac{\text{Mushrooms (主料)} + \text{with (介词)} + \text{Duck Feet (辅料)}}{\text{蘑菇} \qquad \qquad \qquad \text{鸭掌}}$

陈皮牛肉: Beef with Dried Orange Peel

解析: $\frac{\text{Beef (主料)} + \text{with (介词)} + \text{Dried Orange Peel (辅料)}}{\text{牛肉} \qquad \qquad \qquad \text{陈皮}}$

葱油鹅肝: Goose Liver with Scallion in Chili Oil

解析: $\frac{\text{Goose Liver (主料)} + \text{with (介词)} + \text{Scallion (辅料)} + \text{in (介词)} + \text{Chili Oil (汤汁)}}{\text{鹅} \quad \text{肝脏} \qquad \qquad \text{葱} \qquad \qquad \qquad \text{辣椒油}}$

葱姜油淋鸡: Chicken with Ginger and Scallion Oil

解析: $\frac{\text{Chicken (主料)} + \text{with (介词)} + \text{Ginger and Scallion Oil (汤汁)}}{\text{鸡肉} \qquad \qquad \qquad \text{葱姜油}}$

茄汁牛柳: Beef Filet with Tomato Sauce

解析: $\frac{\text{Beef (主料)} + \text{Filet (形状)} + \text{with (介词)} + \text{Tomato Sauce (汤汁)}}{\text{牛肉} \qquad \qquad \text{肉片, 鱼片} \qquad \qquad \text{番茄汁}}$

杭椒牛柳: Beef Filet with Hot Green Pepper

解析: $\frac{\text{Beef (主料)} + \text{Filet (形状)} + \text{with (介词)} + \text{Hot Green Pepper (辅料)}}{\text{牛肉} \qquad \qquad \text{肉片, 鱼片} \qquad \qquad \text{青辣椒}}$

◎ 细解 Explanation

① 这个基础公式最主要的成分是“主料”, 其余成分均有被一起省去或部分省略的可能。



② 表示菜肴“形状”的词主要有。

cube [kju:b] <i>n.</i> 块 (立方块)
chunk [tʃʌk] <i>n.</i> 块 (较大的, 不规则的)
roll [rəʊl] <i>n.</i> 卷
filet [fi'lei] <i>n.</i> 片
slice [sleɪs] <i>n.</i> 薄片

◎ 思考题 Questions

结合课本给出的例子思考

① 主料与辅料之间的介词一般用and或者with, 到底什么时候用and, 什么时候用with呢?

② 汤汁前面的介词一般用in或者with, 分别又是在什么情况下使用呢?

◎ 细解 Explanation

① 课文例子中主料与辅料之间全部用了with, 现实表达中也是这样, 主料和辅料之间的介词基本上都是with, 用and的只占了很小一部分, 且多用在汤、煲一类的菜肴中。大家可以这样理解, 当辅料在菜肴中的作用或比重与主料差不多的时候, 或者是主料与辅料难以区别的时候, 我们才用and, 其余情况基本用with。

例如, 竹笋青豆: Bamboo Shoots and Green Beans
竹笋 青豆

翠豆玉米粒: Sautéed Green Peas and Sweet Corn
油煎的 豌豆 甜玉米

蔬菜海鲜汤: Seafood and Vegetable Soup
海鲜 蔬菜 汤

竹荪银耳汤: Bamboo Fungus and White Fungus Soup
竹荪 银耳



蔬菜海鲜汤

② 汤汁前的连词使用一般有这样的规律:

在菜名中, 如果主料是浸泡在汤汁中的, 使用in连接。

例如, 酒醉排骨: Spare Ribs in Wine Sauce
排骨 酒 汤汁

香橙炖官燕: Braised Bird's Nest in Orange Sauce
炖、焖 燕窝 橙子



酒醉排骨

在菜名中,如果汤汁或者蘸料与主料是分开的,或者是后浇于主菜上,则一般用with连接。

例如,香辣猪扒: Grilled Pork with Spicy Sauce

烤、炙 猪肉 香辣的

茄汁鱼片: Fish Filets with Tomato Sauce

片 番茄

提示 Tips

上述公式是菜肴表达的基本公式,也是本项目学习的基础公式,还有很多菜肴是通过在这个基础公式上衍生出来的其他公式加以翻译的,所以记住这个基础公式,学会一些常用主料、辅料和汤汁的英文名称,就可以说出很多菜肴的英文名了。详细表达我们在后面的课文中马上会学到。



茄汁鱼片

◎ 巩固练习 Exercise to Consolidate

小辉点了以下三道菜,他发现,所点的三个菜的英文名分别用到了老师今天讲到的三个介词in、and、with。你能根据所学知识判断以下每一幅图对应的分别是哪个介词吗? 请将该介词填入图片下方的括号内。(What preposition can be used?)



()



()



()



需要掌握的字词

Words and Expressions You Need to Grasp

beef [bi:f] *n.* 牛肉

pig [pig] *n.* 猪; 猪肉

pork [pɔ:k] *n.* 猪肉

tofu ['təufu:] *n.* 豆腐

ginger ['dʒindʒə] *n.* 生姜

chili ['tʃili] *n.* 红辣椒, 辣椒

chili sauce 辣酱油; 辣味番茄酱

sauce [sɔ:s] *n.* 酱油; 沙司; 调味汁

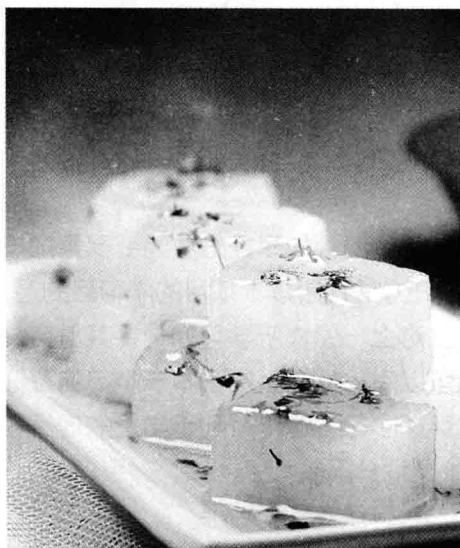
shredded [ʃredid] *adj.* 切丝的

提示 Tips

大家都知道pig是“猪”的意思,但也要记得它还有“猪肉”的意思。具体pork与pig的区别,我们会在烹饪原料中详细阐述。



美食欣赏 Enjoy the Delicacies



桂花山药



豆豉鲫鱼



香辣茄子



酸辣瓜条



姜汁蜇皮



练习 Exercises

根据所给所学和上图下文提示, 写出以下菜肴英文名称。(Translate the Chinese dishes into English according to what you have learnt, the pictures above and the clues given below.)

Crucian Carp (鲫鱼)

Eggplant (茄子)

Cucumber (黄瓜)

Hot and Sour Sauce (酸辣汁)

Chinese Yam (山药)

Jellyfish (海蜇)

Osmanthus (桂花)

chili sauce (辣酱油)

Black Bean (豆豉、黑豆)

桂花山药 _____

豆豉鲫鱼 _____

酸辣瓜条 _____

香辣茄子 _____

姜汁蜇皮 _____

二、常用烹饪方法英文表述

The English Expressions of Common Chinese Cookery

教学指引 Teaching Guideline

中餐的烹饪方法五花八门,近年来,因为吸收了部分西餐的烹饪方法而变得更加丰富多彩,因为在以后学习的菜名拓展公式中涉及到烹饪方法,所以本项目的学习目的是,通过介绍几种主要中餐烹饪方法的英文表述,使学生对上一模块所学习的中餐菜肴英文名称的构成规则与翻译规则加深理解与记忆,并且可以举一反三。由于本节学习的烹饪技法内容比较多,建议任课教师将烹饪技法和公式穿插学习,这样有利于学生的理解和记忆。在课时分配上,也可以根据学生的具体情况,灵活分配。

知识背景介绍 The Introduction of Knowledge Background

烹调方法的种类如下。

按菜品温度	热菜技法:	烧、扒、煨、炖、烩、焖、余、煮、炒、炸、爆、煎、贴、烹、蒸、烤、拔丝、蜜汁、挂霜等
	凉菜技法:	拌、腌、炆、冻、酱、卤等
按传热介质	水烹法:	烧、扒、煨、炖、烩、焖、余、煮、蜜汁等
	油烹法:	炒、炸、爆、煎、贴、烹、拔丝、挂霜等
	汽烹法:	蒸和熏等
	辐射法:	烤和微波烹调等
	其他:	盐和石烹等

学生学习 Student Learning



导入 Lead-in

- (1) 合上书本, 比一比谁能说出更多的烹饪方法。
- (2) 讨论一下, 哪些是烹饪中常用的方法。



常用烹饪方法英文表达 The English Expressions of Common Chinese Cookery

由于中西方的语言、文化、烹饪技法都存在差异，中式烹调中的方法与英文并不能一一对应，有的甚至没有与之相对应的英文词汇，只能找相近词语代替。因此，本节会把英文单词的本意及它可以代表中文中的哪些烹饪技法做一个说明。

(1) sauté ['səutei]

英文本意：炒；嫩煎

可代表的中式烹饪技法：炒；炆；爆；煸；熘

延伸：Sauté一般是指用少许热油快速地煎炒或者用油将菜肴烧至棕色。

(2) scramble ['skræmbəl]

英文本意：炒（鸡蛋）、煎（鸡蛋）

可代表的中式烹饪技法：炒、煎（鸡蛋）

延伸：这个动词后面的烹饪对象一般都是鸡蛋。

(3) fry [frai]

英文本意：油炸；油煎

可代表的中式烹饪技法：炸；煎；贴；烹

延伸：fry一般是用热油炸，特别是在专门的容器中用一定量的油炸。以fry为中心词，可具体衍生出如下各种烹饪技法。



注解①：pan-fry中的pan是“平底锅”的意思，所以这里的煎一般是指用平底锅煎。

(4) simmer ['simə]

英文本意：炖、煨

可代表的中式烹饪技法：炖、煨

延伸：simmer指用低于沸点的温度烹制液体食物或者是带有液体的食物，慢慢加热，常常需要很长时间。

(5) stew [stju:, stu:]

英文本意：煲、炖、焖

可代表的中式烹饪技法：煲、炖、焖

延伸：stew指把食物放在汤、汁中用低温慢慢加热，这点与simmer基本同义，但stew常指把鱼、肉和蔬菜在肉汁或调料中混合在一起做出来的食物，也就是说用stew这种烹饪方法的菜肴通常用的原料相对比较多一些，在时间上也会比simmer相对更长一些。