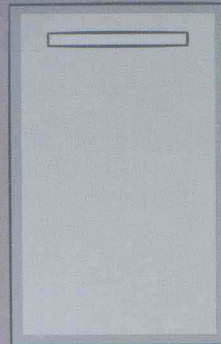
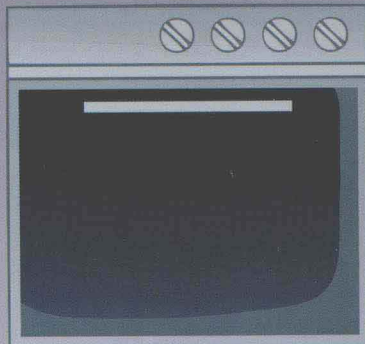
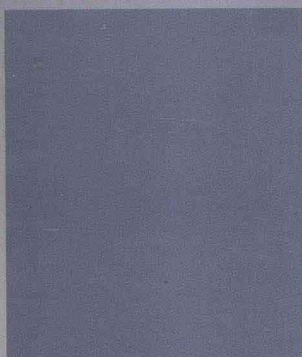
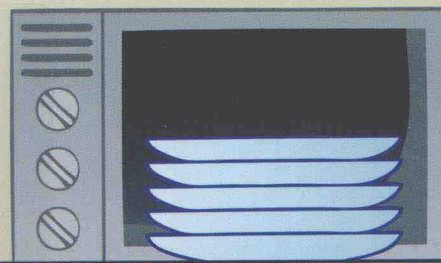


烹饪英语

主 编 张艳红
副主编 郑 革 郑宏斌
主 审 常菊英



电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY
<http://www.phei.com.cn>

烹饪英语

主 编 张艳红

副主编 郑 革 郑宏斌

参 编 王 茜 王 静 赵 静 钱 俊

郑鸿彦 孙文红 牟 妍

主 审 常菊英

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京 • BEIJING

内容简介

本书分为9个单元,各单元均包含十个模块: Learning goals,明确知识重点和能力要点及学习后应达到的水平,是教学活动的出发点与归宿,是对学生进行学习评价的主要内容和标准之一; Word list,列出了本单元使用的词汇,并且配以相关的图片,便于学生学习和直观认识; Key structures,概括了本单元的重点句型,使学生明确教学难点,有利于学生整体掌握本单元的知识; Lead in,以图片连线等方式引入新课,将学生带入到现实的工作环境中,模拟真实的工作场景; Focus on learning,采用情景模拟、角色扮演、任务驱动等多种方法学习单词、句型和对话,呈现形式以听、读、说为主。引导学生在掌握单词的基础上模拟真实的工作场景和内容进行对话练习; Give it a try,重点单词拓展练习,进行阶段性自我学习情况评价,增强学生学习的信心。 Give it off,重点词组和句型拓展练习,提高学生的语言运用能力; More exercises,更多练习,巩固本单元所学的知识点; Culture life,通过对西方文化知识的了解,渗透西餐餐饮文化的博大精深,开拓学生的视野; My blog,以学习者Mike的口吻描写单元学习所感所悟,激励学生在学习中不断提高自己,逐步成为一个真正的职业人。

本书适合作为西餐烹饪专业中、高职在校学生教材,也可作为光大西餐爱好者的参考用书。

本书配有电子教学参考资料包(包括习题答案、录音教学资料、电子课件等),请登录华信教育资源网(www.hxedu.com.cn)下载。

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有,侵权必究。

图书在版编目(CIP)数据

烹饪英语/张艳红主编. —北京:电子工业出版社,2013.8

ISBN 978-7-121-20543-9

I. ①烹… II. ①张… 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(2013)第113415号

策划编辑:陈虹

责任编辑:陈虹 文字编辑:裴杰

印刷:北京天宇星印刷厂

装订:三河市皇庄路通装订厂

出版发行:电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编:100036

开本:787×1092 1/16 印张:10 字数:332.8千字

印次:2013年8月第1次印刷

印数:3000册 定价:34.80元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题,请向购买书店调换。若书店售缺,请与本社发行部联系,联系及邮购电话:(010) 88254888。

质量投诉请发邮件至zlts@phei.com.cn,盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线:(010) 88258888。

教材编写委员会

顾 问：孙其军 周 炜 王世元

主 任：刘丽彬 杨碧君 杨 林

副 主 任：蔡 芳 李代远

执行主编：张俊英

委 员：贺士榕 林安杰 刘 杰 韩振民 龙建友 孙敬梅

吕彦辉 蔡翔英 古燕莹 王龙祥 陈 清 王万涛

侯广旭 常菊英 王洪芸 吴 爽 铁云飞 李 欣

总序

当前,中等职业教育“职业能力”培养的实施、课程与教学改革的推进已经越来越指向教与学这个最普通、最基本的行为,改变传统的教学行为,向学科本位的教学思想宣战等说法已不鲜见。然而,在学校,真正改变原有教与学行为方式的重要载体是教材,因此,教材建设将成为中职课程与教学改革的重要环节。为实现服务首都世界城市建设,培养高质量技能型人才的目标,北京市朝阳区教育委员会决定于“十二五”期间将陆续出版系列专业教材,这是全面提升职业教育办学水平的重大措施,也是区域职业教育教学改革和人才培养模式创新的重要历史任务。

本系列教材突出了“四个体现”:

第一,体现职教特色 and 为学生终生发展需要。紧密结合社会经济发展与市场经济需求并与之相适应,关注学生认知规律和职业成长发展规律。

第二,体现职业教育课改思想。教材编写以工作过程系统化、典型工作任务为基础,以工作项目为载体,遵循“教学做合一”的基本原则。

第三,体现校企合作、工学结合的基本特征。教学内容符合岗位特点,针对工作任务训练技能,针对岗位标准实施考核评价。

第四,体现行动导向的教学思想。积极创新教学模式,遵循“以人为本”、“做中学”的教学原则,实施多样化教学模式。

本系列教材的编写以建设现代高端职业教育为目标,以高标准、创品牌、出精品为宗旨。编写过程分为组建专业团队、全面展开培训、统一思想认识、组织团队研讨等阶段;同时经历了企业调研、专家指导、集中论证、专业把关、严格修改等必要环节。

整个编写过程对于广大一线教师而言,是一个不断成长和发展的过程,也是一次不断拓展和提升的过程。尽管他们的专业背景各有不同,对课改的理解和内化各有差异,但是他们都努力地投入到课程与教学改革实践中去学习和感悟,尤其在编写过程中,他们的体验逐渐丰富,认识逐渐深化,研究水平逐渐提升。教材凝聚了职教教师在长期教学实践中的丰富经验和智慧,记载着他们不断探索、勇于创新的艰辛历程。可以说,教师们尽了最大的努力来表达他们对职教课改的研究和理解。

本系列教材的编写得到了北京市朝阳区教工委和区教委的高度重视,区教育研究中心承担了教材编写的研究、组织和指导工作,北京市部分职业学校积极参与了此项工作,一批优秀的骨干教师积极投身到教材编写工作中,并为此付出了辛勤的汗水。教材编写得到了北京教育科学研究院有关领导、专家的指导,得到了相关行业企业的大力支持,在此深表感谢。全套书的出版,尽管得益于众多专家的指导,经过编写团队的多次修改、加工,但受时间紧、任务重、经验欠缺的局限,仍然有许多不足和错误,敬请批评指正!

教材编写委员会

2013年5月

前言

PREFACE

随着我国经济的不断发展,尤其是北京成功举办了2008年奥运会之后,各国游客不断涌入中国,极大地促进了旅游业的发展,旅游业的高速发展对餐饮行业从业者的英文水平提出了更高的要求。为此,笔者及其编写团队成员走进饭店进行调研,与企业高管、专业人士共同开发了这本适合西餐烹饪专业中、高职在校学生使用的专业英语教材。

本教材分为9个单元,每个单元编写体例一致,均包含以下十个模块,各模块设计思路如下:

本教材的特色主要体现在:

- 图文并茂,易学易记。本书配备了大量彩色图片,浅显直观。此外本教材设计的生词、词组、对话内容,均紧密联系厨房岗位工作实际。
- 构思新颖,实践性强。本教材以一名西餐烹饪专业实习生Mike到饭店顶岗实习过程中的所见、所学、所感为线索,以情景教学为基石,强调语言学习的实践性。本教材将英语教学与专业教学有机结合,既可作为英语教材又可辅助专业教师实行“双语教学”。
- 模块设置独特,学习方式灵活自由。每个单元均设置了Culture life和My blog两个模块。Learning tips丰富和补充了相关烹饪文化和厨房操作安全等内容;My blog这种学习与交流方式,具有鲜明的时代特征,能够提高学生的参与程度和学习兴趣。根据使用者的不同情况,这个模块的教与学可以采取灵活的方式处理。
- 专业人士介入,教材内容科学前沿。本教材在参阅国内外烹饪英语教材和深入企业调研的基础上编写而成。编写过程中行业专家和一线西餐教师在专业知识及单元布局等方面给予了直接指导,保证了教材内容的科学性、前沿性。

本教材建议每个单元安排2周6学时,预计安排18周108学时。

本教材由张艳红担任主编,郑革、郑宏斌担任副主编,常菊英担任主审。王茜编写了unit1,王静编写了unit2,赵静编写了unit3和unit8,钱俊编写了unit4,郑鸿彦编写了unit5,孙文红编写了unit6,张艳红编写了unit7,牟妍编写了unit9。

本教材编写过程中,得到了北京市劲松职业高中学校领导及北京市朝阳区教委、教研中心领导的大力支持,以及业内人士林鹏涛和郑宏斌先生的鼎力协助;同时,北京市劲松职业高中烹饪专业郑革、向军、闫文胜和陶建新等老师也给与了大力帮助,在此一并表示衷心的感谢。

由于编者水平有限,书中难免有不妥、疏漏和值得商榷的地方,还望广大读者批评指正。

编者

目 录

CONTENTS

Unit 1 Vegetable kitchen / 001

Unit 2 Butchery / 019

Unit 3 Sauce / 039

Unit 4 Western Soup / 055

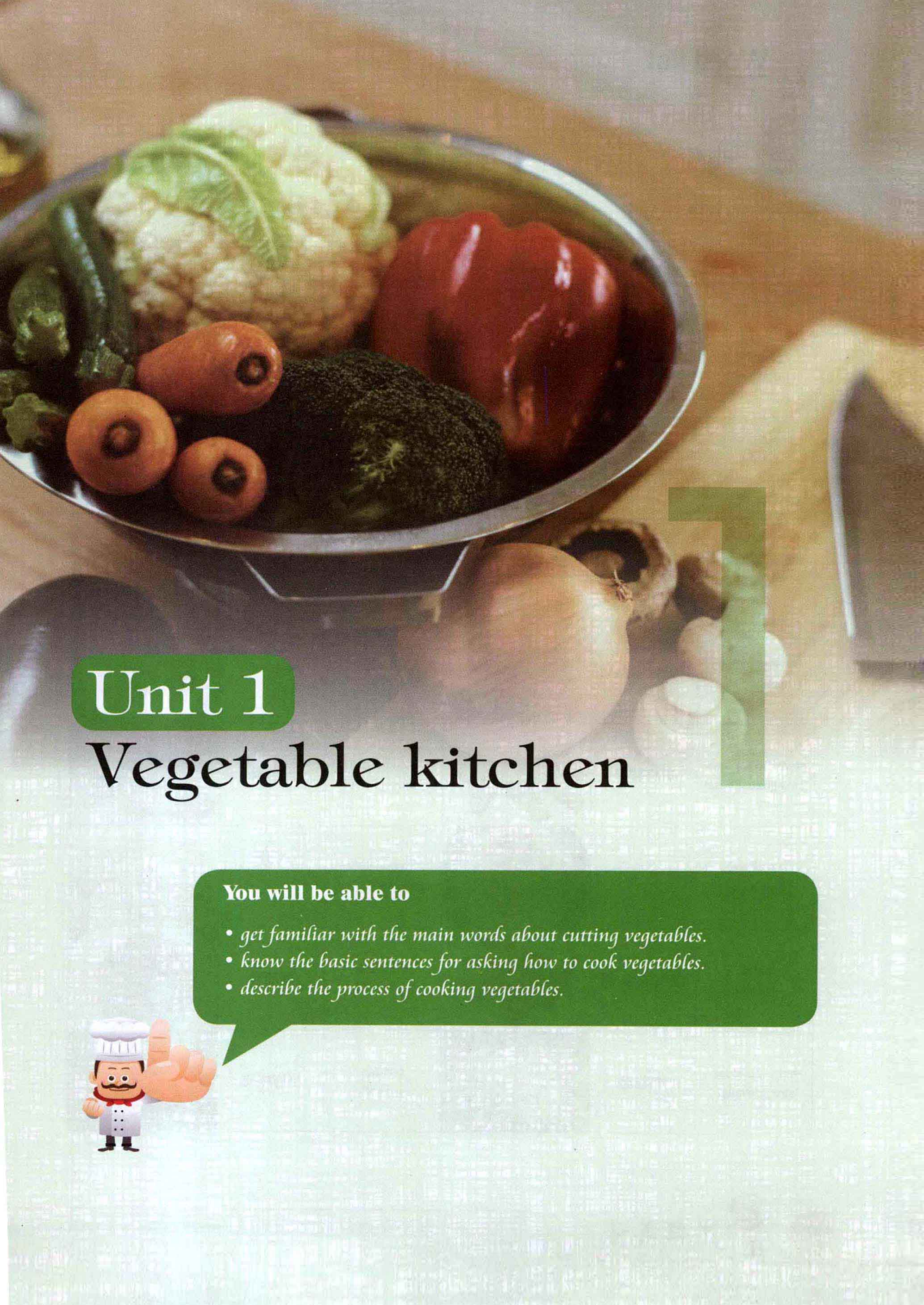
Unit 5 Pastry / 073

Unit 6 Cold Kitchen / 091

Unit 7 Hot kitchen(1) / 107

Unit 8 Hot kitchen(2) / 123

Unit 9 Breakfast & Fast food / 139



1

Unit 1

Vegetable kitchen

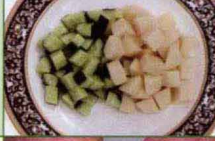
You will be able to

- *get familiar with the main words about cutting vegetables.*
- *know the basic sentences for asking how to cook vegetables.*
- *describe the process of cooking vegetables.*

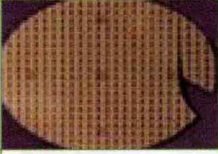


Word list



chiffonnade [ʃifə'neɪd]	横丝		match stick potatoes [mætʃ][stɪk]	薯棍	
julienne [ˌdʒuːli'ɛn]	顺丝		chopped garlic [ˈgɑːlɪk][tʃɒpt]	蒜末	
sliced green pepper [slaisd][griːn] [ˈpepə]	青椒丝		chopped parsley [ˈpɑːsliː][tʃɒpt]	番芫荽末	
straight potatoes [streɪt][pə'teɪtəʊ]	直身薯条		chopped onion [ˈʌnjən][tʃɒpt]	洋葱末	
crinkle potatoes [ˈkrɪŋkəl][pə'teɪtəʊ]	波浪薯条		mire poise [maɪr][pɔɪz]	大方丁	
steak house fries [steɪk][haʊs][fraɪz]	扒房薯条		sliced onion [ˈʌnjən][slaisd]	洋葱丝	
macedoine [mæsidwaːn]	方丁		brunoise [brynwaz]	小方粒	
baton [ˈbætn]	蔬菜的段,棍		concasser [kɒn'kæse]	番茄粒	
straw potatoes [stroː][pə'teɪtəʊ]	细薯丝		cocotte [kə'kɒt]	小橄榄球	



potato chips	土豆片		anglaise [ˈɒŋɡleɪs]	英式橄榄球	
wafer [ˈweɪfə]	沃夫片		chateau [ʃəˈtəʊ]	波都古堡式橄榄球	
tomato chips	番茄片		a clove of garlic [kləʊv] [ˈɡɑːlɪk]	一瓣蒜	
rondelle [rɒnˈdel]	圆片		paysanne [peɪzən]	方片	
remove the seeds	去籽		vegetable kitchen [ˈvedʒɪtəbl̩] [ˈkɪtʃɪn]	蔬菜加工间	
depend on [dɪˈpendən]	取决于			for example [fɔr ɪɡ ˈzæmpəl]	例如
ingredient [ɪnˈɡrɪdiənt]	原料			dressing [ˈdresɪŋ]	调料
napkin [ˈnæpkɪn]	餐巾				



Key sentences

- What are you doing?
—I'm ...ing ...
- How can we cut ...?
- Shall we ...?

- What shall we do?
- How about ...? /What about ...?
- What do you want me to do?
- We are going to make ...



Lead in

Activity 1 Look at the pictures and match them with the right phrases .



chopped onion



tomato chips



sliced onion



carrot batons

Activity 2 Write down the correct phrases according to the description .

1. _____ a short and round shaped carrot.
2. _____ a small, round piece of tomato.
3. _____ finely chopped and small fragment (碎片) onions.
4. _____ a small and thin fragment of onion.

Activity 3 Oral practice.

A: What shall we do?

B: We' ll have_____.

A: Shall we chop_____?

B: No, cut them carefully first.

tomato chips/tomatoes

carrot batons/carrots

chopped onion /onions

sliced onion /onions





Focus on learning

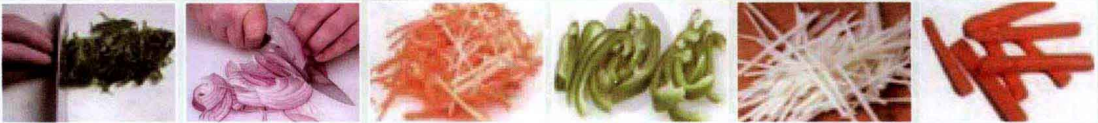
Part one

Activity 1 Learn these new words.

chiffonnade 蔬菜的横丝 sliced green pepper 青椒丝
julienne 蔬菜的顺丝 straw potatoes 细薯丝
baton 较短的蔬菜丝, 棍



Activity 2 Look at the pictures and write down their English form.



Activity 3 Read the dialogue, answer questions and practice in pairs.



Questions: 1. Shall we cut celery into chiffonnade?
2. How can we cut carrots?

Mike : How can we cut vegetables in size and shape?

Chef : It depends on what vegetable we are going to cut.

Mike : Can you show me some examples ?

Chef : Sure. For carrots, celery or turnips, we' ll cut them into julienne.

Mike : How about spinach, lettuce and cabbage?

Chef : For those vegetables, we' ll cut them into chiffonnade.

Mike : Shall I cut chiffonnade of potatoes, green peppers and onions?

Chef : No, we usually cut them into potato batons, sliced green peppers and chopped onions.

Mike : I see. Thank you, chef.

Chef: You' re welcome.



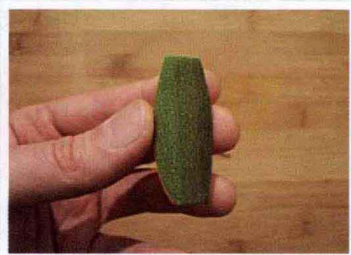
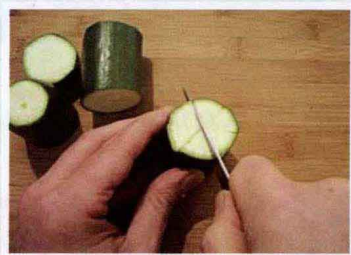
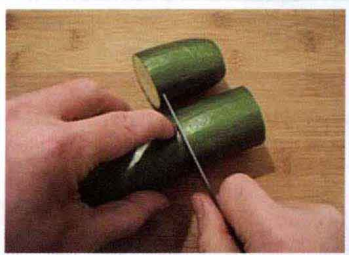


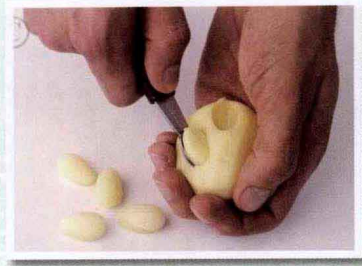
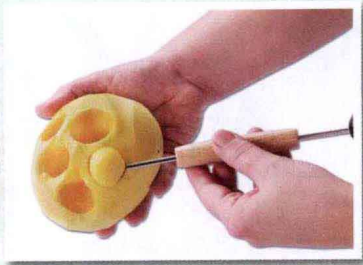
A: What are you doing?

B: I'm cutting tomato chips.

(sliced onion, carrot batons, cucumber julienne, chopped onion)

Activity 4 Look at the pictures and write the steps of making turned vegetables in Chinese.





Activity 5 Listen and complete the dialogue.



A. make straight

B. cut into julienne of

C. have rondelle of potatoes

D. add some chopped parsley

Mike : What shall we do ?

Chef : We will _____

Mike : Shall I slice them?

Chef : No, _____ them first carefully .

Mike : Then baton them into small batons?

Chef : Yes, _____ potatoes and _____.

Mike : I see. What kinds can we make potatoes?

Chef: Straw potatoes, match stick potatoes, crinkle potatoes and straight potatoes.

Activity 6 Look at the pictures and write down the steps of cutting chopped onions according to the phrases given.



Step1. _____ off both ends of the onion.



Step2. _____ the onion.



Step3. _____ the onion for two or three times.



Step4. _____ the onion.

Part two

Activity 7 Learn these new words.

rondelle 圆片 paysanne 方片 brunoise 小方粒
macedoine 方丁 mire poise 大方丁
chopped parsley 番芫荽末 concasser 番茄粒



Activity 8 Look at the pictures. Talk about how to do with them by using the sentence structures.

eg

A. What shall we do with them? B. We are going to (have) _____





Activity 9 Choose A, B, C or D to complete the dialogue.

A. cut them into mire poise

B. cut them into concasser

C. cut into brunoise and macedoine

D. cut ... into rondelle

Mike: Shall I cut tomatoes into mire poise?

Chef: No, _____.

Mike: I see. How can I cut the carrots and potatoes?

Chef: For these vegetables, _____.

Mike: I' ve finished. Then how about the cucumbers?

Chef: Well, we often need to _____ cucumbers _____.

Mike: All right. What about the celery, onions and garlic now?

Chef: They are need to be _____.

Activity 10 Make sentences with your partner according to the example.

eg

A. cut them into mire poise

B. cut them into concasser



Picture1. _____



Picture2. _____



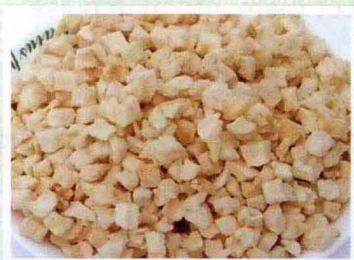
Picture3. _____



Picture4. _____



Picture5. _____



Picture6. _____



Give it a try

Activity 1 Tick shapes that we usually prepare for carrots and potatoes.

☐ cocotte 小橄榄球

☐ wafer 沃夫片

☐ anglaie 英式橄榄球

☐ concasse 番茄丁

☐ chateau 波都古堡式橄榄球

☐ macedoine 方丁



Activity 2 Look at the pictures below and write down what they are.



1 _____



2 _____



3 _____



4 _____



5 _____



6 _____

