

国家中等职业教育改革发展示范校精品课程丛书

西餐烹饪 英语

主 编 蔡琳琳
副主编 熊梓彤 黄晨曦
倪 楠 殷佳妮



旅游教育出版社

国家中等职业教育改革发展示范校精品课程丛书

西餐烹饪 英语

主 编 蔡琳琳

副主编 熊梓彤 黄晨曦 倪楠 殷佳妮

北京·旅游教育出版社

策 划：景晓莉

执行策划：何 玲

责任编辑：何 玲

图书在版编目 (CIP) 数据

西餐烹饪英语 / 蔡琳琳主编 . -- 北京：旅游教育出版社，2013.8

(国家中等职业教育改革发展示范校精品课程丛书)

ISBN 978 - 7 - 5637 - 2730 - 8

I . ①西… II . ①蔡… III . ①西式菜肴—烹饪—英语—中等专业学校—教材 IV . ① H31

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 188720 号

国家中等职业教育改革发展示范校精品课程丛书

西餐烹饪英语

主编 蔡琳琳

副主编 熊梓彤 黄晨曦 倪 楠 殷佳妮

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010) 65778403 65728372 65767462 (传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepfx@163.com
印刷单位	北京京华虎彩印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 毫米 × 960 毫米 1 / 16
印 张	13
字 数	140 千字
版 次	2013 年 8 月第 1 版
印 次	2014 年 8 月第 2 次印刷
定 价	39.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

教材编写委员会

张建虹 李栋学 钟 平 时 曦 景晓莉
王培来 文 萍 粟旭东 李志萍 韩 勇
陈 伟 陈 莹 秦 辉 卢顺忠 陈怡君
陶 毅 胡世勤 李 立

全国营养师培训教材

主 编 蔡琳琳
副主编 熊梓彤 黄晨曦 倪楠 殷佳妮
参 编 潘熠林 王蓉 李秀慧 关星
张蓓 王晓楠

前 言
preface

本书为中等职业教育西餐烹饪专业英语教材，适合于中职西餐烹饪专业学生使用。如何让学生对教材爱不释手，如何使学生在尽量记住书中英语词汇的同时掌握知识要点，是编者考虑最多的问题。本教材与该领域其他教材相比，可谓另辟蹊径：其一，融合传统重复记忆与有效的联想词汇学习策略，通过精选的西餐菜品和典型菜例，冲击学生的眼球。学生在专业课上亲手制作菜品，回到英语课堂及时地学习对应菜品的原料词汇及相关英语知识，通过不断重复记忆，达到记住并运用专业词汇的目的；其二，文化课为专业课教学服务。本书的编写紧密围绕西餐烹饪专业基础知识，与西餐烹饪专业校本教材《热厨房岗位实务》配套使用，且在每个单元后的练习中巧妙地融入西方餐饮文化内容，使学生对西餐有更深刻的认识，增强了学生的学习兴趣 and 内在动机。本书分为五大模块，内容包括西餐烹饪专业学生自我介绍、西厨设备工具、西餐烹饪方法、西餐调味品及香料、各类西餐菜品菜例、典型西点、星级酒店西餐菜单、情景对话等。

本书选用了大量的图片帮助学生认识西厨房的各种物品、各类菜品原料及菜品成品，并通过一些典型情景对话帮助学生学习西餐烹饪英语知识。

本书由蔡琳琳主编，黄晨曦撰写 Module 1，倪楠、黄晨曦撰写 Module 2，蔡琳

前 言 preface

琳撰写 Module 3, 熊梓彤撰写 Module 4, 熊梓彤、黄晨曦撰写 Module 5。本书大部分菜点图片由西餐烹饪专业教师殷佳妮负责提供。上海茂盛山房行政总厨潘熠林先生校正了相关专业词汇。王蓉、李秀慧、关星、张蓓、王晓楠校正了词汇及其音标。

在编写本教材过程中,我们得到了本校西餐烹饪专业顾健平老师的悉心指导,同时得到了桂林香格里拉大酒店行政总厨罗明先生、送餐部经理覃琦棋女士的真诚帮助,在此表示衷心感谢。

由于编者水平有限,书中难免存在错漏之处,还恳请各位专家、读者批评指正。

蔡琳琳

2013年6月于桂林

Module 1 模块一

Unit 1 Self-introduction 自我介绍	2
Unit 2 Various Style Dishes 各式各样的菜品	4
Unit 3 Equipment and Tools 设备与工具	6
I Kitchen Range 灶	6
II Machines 机器类	6
III Cooking Pots 锅	7
IV Measuring Tools 测量工具	8
V Knives 刀具	9
Unit 4 Cooking Methods 烹饪方法	10
Unit 5 Condiments 调味品	12
Unit 6 Vanilla and Spice 香草和香料	14

Module 2 模块二

Unit 7 Sauce Cooking 汁的烹制	18
I Brown Sauce 布朗汁	18
II Cream Sauce 奶油汁	20
III Hollandaise Sauce 荷兰汁	21
IV Tomato Sauce 番茄汁	23
Exercises	24
Unit 8 Soup Cooking 汤的烹制	25
I Soup-Stock 高汤	25
II Vegetable Soup 蔬菜汤	26
III Cream Soup 奶油汤	28
IV Clear Soup 清汤	31
V Seafood Soup 海鲜汤	32

目 录
contents

Exercises	33
Unit 9 Vegetable Cooking 蔬菜的烹制	35
I Stewed Pearl Onion 红烩珍珠洋葱	35
II Fried Egg-plant with Tomato Sauce 煎茄子配番茄汁	37
III Provence Fried Cucumber 普罗旺斯炒胡瓜	39
IV Roasted Garlic 烤蒜	40
V Baked Sliced Tomato 烤番茄片	42
VI Stuffed Tomato with Millet 粟米酿番茄	43
VII Italian Seasonable Vegetables Rolls 意大利蔬菜卷	45
VIII Fresh Asparagus with Hollandaise Sauce 荷兰汁鲜芦笋	46
Exercises	48
Unit 10 Potato Cooking 土豆类食物的烹制	49
I Roast Potato on Tinfoil Pork 锡纸烤土豆	49
II Fried Potato Balls 炸薯球	50
III Roasted Dices Potato with Rosemary 迷迭香烤薯角	52
IV Fried Golden Potato Biscuits 煎黄金薯饼	54
V Mashed Potato with Egg 蛋黄土豆泥	55
VI Baked Diced Potato with Butter 黄油焗薯块	57
VII Fried Chips 炸薯条	58
Exercises	60
Unit 11 Rice Cooking 米饭类食物的烹制	61
I Paella 西班牙海鲜饭	61
II Butter Rice 黄油米饭	63
III Saffron Rice 红花饭	64
IV Curry Fried Rice 咖喱炒饭	66

Exercises	68
Module 3 模块三	
Unit 12 Beef Cooking 牛肉的烹制	70
I Grilled Garlic Sirloin Steak 扒蒜蓉西冷牛排	70
II Roasted Beef Fillet with Black Pepper 黑椒烤牛柳	72
III T-bone Steak with Shallot and Brandy Sauce T骨牛排配干葱白兰地汁	75
IV Grilled Beef Tenderloin with Curry Sauce 扒牛柳咖喱汁	77
V Veal Cordon Blue 歌顿堡牛仔排	79
VI Veal Roll with Spinach 小牛肉菠菜卷	82
Exercises	84
Unit 13 Pork Cooking 猪肉的烹制	86
I Baked Pork Chops with Prune Stuffing 烤酿馅猪排	86
II Grilled Marinated Pork Tenderloin with Sweet Potato Puree and Warm Chipotle Salsa 架烤猪里脊配甘薯泥, 墨西哥热番茄辣酱 ...	87
III Pork Roll and Yellow Peach with Mushroom Sauce 黄桃猪肉卷配白菌汁	91
IV Bacon Wrapped Pork Tenderloin 扒腌肉卷猪柳	93
V Italian Pork Chop with Tomato Sauce 茄汁意大利猪排	94
VI Coppiette 罗马式炸小肉饼	96
Exercises	100
Unit 14 Lamb Cooking 羊肉的烹制	101
I Vanilla Baked Lamb Chop and Red Wine Sauce 香草烤羊排配红酒汁	101
II Grilled Mutton with Nut and Garlic 果仁香蒜羊排	102

目 录

contents

Exercises	104
Unit 15 Fish and Shellfish Cooking 鱼类和贝类的烹制	105
I Grilled Prawn 扒大虾	105
II Steamed Sole Fillet with Mashed Potatoes, Tomato and Basil Sauce 清蒸龙利鱼柳配土豆泥、番茄汁和紫苏汁	106
III Boiled Fish Fillet with White Wine 白葡萄酒汁煮鱼柳	107
IV Fried Seafood 炸海鲜	108
V Stuffed Sliced Fish Fillet 卷酿鱼柳	109
VI Fried Silver Pout 煎银鳕鱼	111
VII Grilled Salmon 扒三文鱼排	112
Exercises	113
Unit 16 Poultry Cooking 禽类的烹制	114
I Roasted Spring Chicken with Vanilla 香草烤雏鸡	114
II Stewed Duck with Orange Juice 橙汁烩鸭	115
III Christmas Turkey 圣诞烤火鸡	117
IV Stewed Quail with Red Wine 红酒烩鹌鹑	118
V Curried Chicken 咖喱鸡	120
Exercises	122
Module 4 模块四	
Unit 17 Pasta 意大利面食	124
I Spicy Chicken Pizza 香辣烤鸡比萨	124
II Ham and Pineapple Pizza 火腿凤梨比萨	128
III Seafood Pizza 海鲜比萨	129
IV Spaghetti Bolognese 茄汁肉酱意大利面	131
V Lasagne Verde Al Forno 焗意大利青面	133

目 录
contents

Exercises	135
Unit 18 Bread 面包	136
I Soft Bread 软面包	136
II Bread Stick 面包棍	138
III Croissant 牛角包	139
IV Toast 烤面包片	140
V Doughnut 甜甜圈	142
Exercises	144
Unit 19 Cake 蛋糕	145
I Sponge Cake 海绵蛋糕	145
II Chiffon Cake 戚风蛋糕	146
III Pound Cake 重油蛋糕	148
IV Fruit Cake 水果蛋糕	150
V Mousse 慕斯	151
VI Tiramisu Cake 提拉米苏	153
Exercises	155
Unit 20 Others 其他	156
I Cookies 小甜饼 / 曲奇	156
II Pancake 薄饼	157
III Egg Tart 蛋挞	158
IV Muffin 松饼	160
V Puff 泡芙	162
VI Pudding 布丁	163
VII Ice Cream 冰激凌	164
Exercises	165

目 录

contents

Unit 21 Chocolate and Gingerbread House 巧克力和姜饼屋	166
I Chocolate 巧克力	166
II Gingerbread House 姜饼屋	167
Exercises	169
Module 5 模块五	
Hotel Menu 酒店菜单	171
Breakfast Menu 早餐菜单	171
Lunch and Dinner Menu 正餐菜单	172
Late Night Menu 送餐菜单	174
Dialogues 对话	176
Dialogue 1 In the Kitchen (1)	176
Dialogue 2 In the Kitchen (2)	176
Dialogue 3 In the Kitchen (3)	177
Dialogue 4 In the Kitchen (4)	178
Dialogue 5 In the Kitchen (5)	178
Dialogue 6 In the Kitchen (6)	179
Dialogue 7 In the Kitchen (7)	180
Dialogue 8 Egg Station	181
Appendix 附录	
Key to Exercises 参考答案	184
Translation of Menus 菜单译文	186
Translation of Dialogues 对话译文	190
References 参考文献	194

Module

模块一

1

- Unit 1 Self-introduction 自我介绍
- Unit 2 Various Style Dishes 各式各样的菜品
- Unit 3 Equipment and Tools 设备与工具
- Unit 4 Cooking Methods 烹饪方法
- Unit 5 Condiments 调味品
- Unit 6 Vanilla and Spice 香草和香料

Unit 1

Self-introduction 自我介绍

1. My name is × × ×.
我的名字叫 × × ×。
2. I was born on...
我出生于……
3. I was born in...
我出生在……
4. I am 16 years old.
我今年 16 岁。
5. I major in western-style food cooking specialty.
我主修西餐烹饪专业。
6. I study in Guilin Central Vocational School.
我在桂林市职业教育中心学校学习。
7. I graduated from Guilin Tourism Vocational Secondary School.
我毕业于桂林市旅游职业中等专业学校。
8. My favorite sport is playing table tennis.
我最喜欢的运动是打乒乓球。
9. I like surfing the internet, listening to the music, playing football, singing, and dancing.
我喜欢上网、听音乐、踢足球、唱歌和跳舞。
10. I got the first/second/third prize in English Songs Competition.
我在英语歌曲比赛中获得了一等奖、二等奖、三等奖。

Words List

major ['meɪdʒə] v.	主修
western ['west(ə)n] adj.	西方的; 欧美的
style [stɑɪl] n.	方式; 样式
specialty ['speʃ(ə)ltɪ] n.	专业, 专长
tourism ['tuəɪz(ə)m] n.	旅游; 旅游业
central ['sentr(ə)l] adj.	中央的; 中心的; 主要的
vocational [və(ʊ)'keɪʃ(ə)n(ə)l] adj.	职业的; 行业的
graduate ['grædʒʊət; -dʒʊət] v.	毕业; 接受学位
secondary ['sek(ə)nd(ə)rɪ] adj.	中等的; 第二的; 次要的
favorite ['feɪvərɪt] adj.	最喜爱的
table tennis ['teɪb(ə)l 'tenɪs]	乒乓球; 桌球
surf [sɜ:f] v.	冲浪; 在(英特网)上浏览
internet ['ɪntənət] n.	英特网; 互联网
prize [praɪz] n.	奖赏; 奖金; 奖项
competition [,kəmpeɪ'tɪʃ(ə)n] n.	比赛; 竞赛



Unit 2

Various Style Dishes 各式各样的菜品

**French Style 法式**

French-style dishes

法国菜

French [fren(t)] adj.

法国的

style [stai] n.

方式; 样式

dishes ['diʃɪz] n.

盘 (dish 的名词复数); 一盘食物

**British Style 英式**

British-style dishes

英国菜

British ['brɪtɪʃ] adj.

不列颠的; 英国的

**American Style 美式**

American-style dishes

美国菜

American [ə'merɪkən] adj.

美国的

**Russian Style 俄式**

Russian-style dishes

俄国菜

Russian ['rʌʃ(ə)n] adj.

俄国的, 俄罗斯的

**Italian Style 意式**

Italian-style dishes

意大利菜

Italian [ɪ'tæljən] adj.

意大利的; 意大利人的