

厨房专业用语

Foreignism and culinary word 把酱汁淋在食物的周围而不是浇在顶上

餐饮外来语与烹调用语 **austere** [ɔs' tiə] 涩的 **Au-beurre** bə:]

A 有黄油的

A La carte 按照零点菜单列表点菜 **B**

al dente [aldɛnte.ti] 烤肉酒店,烤肉酒吧

(食物,尤指意大利面煮得)有嚼劲的(地) **barding**[bɑ:diŋ] 裹以咸肉

Anglaise[ɑ:ŋ'gleiz] 煮后没有加调味料就上桌的 **be done to a turn** 正好

antipasto [anti'pastəʊ] 小酒馆,酒吧; 小餐馆 **bistro** [bistrəʊ]

(意大利菜中的)餐前小吃; 冷盘 **bitter** ['bitə] 苦

Au-gratin ʌʊ 的 **burned** [b ə: nd] 烧焦的

'grɑ:tn,] 面包屑焦层的 **Bibimbap** 韩国石锅饭

用芝士烘黄面 **Blanquette**[blɔŋ'ket]

astrigent [ə'strɪndʒənt] 肉汁烩的菜式

涩的 **boil** [bɔil]

Au tour de 1 使)沸腾; 开

2用开水煮, 在沸水中煮

bologna [bə' ləunjə]

一种大腊肠

Bolognaise

[bə' ləunais] 肉酱

Bombe [bəumb]

冰淇淋或奶油冻等做的)瓜形(或球形、杯形)甜点心

bone [bəun] 剔骨

braise [breiz] 焖

breeding mix (炸鱼肉前)滚上面包屑或面粉时的混合操作

breadstuffs 面包

原料;面包

bridecake [braidkeik]

结婚蛋糕

bake [beik] 焗

bread and scrape 黄

油涂得很薄的面包

barbecue [bə:bikju:]

烧烤

broil [brɔi] 炙烤/焙的

baked [beikt] 烘的

beat [bi:t] 抽搅

blanch [blæntʃ] 漂白

blend [blend] 搅匀

bouquet 香料束

black coffee 黑咖啡.不加牛奶的咖啡

bring to a boil 煮沸腾

brochette [brəuʃet] 烤肉叉,小串烤肉

Brulee 火烧意大利蛋羹

brazier [breizjə]

火盆,烧烤炉

butlery [bʌtləri] 餐具室;配膳室

C

cafeteria 自助餐厅

cake mix

制糕点用的现成混合配料,蛋糕粉;点心粉

Canape 'kænə'pei]

夹鱼子或小鱼的烤面包。法式小吃	(1 摄氏度等于 33.8 华氏度) 温度的摄氏的
Carbonara 奶油蘑菇烩意面	Chawamoshi 日式蒸蛋
carnation [kɑ:'neɪʃən] 三花蛋奶	chiffonade [ɪfəneɪd] 细切的蔬菜
Carving 烧车 (分切)	Chiller 保鲜库
cereal [siəriəl] 谷类食物, 麦片粥	chipper ['tʃɪpə] 切东西的人或工具
croquette [krəu'ket] 炸丸子, 炸肉饼	chop [tʃɒp] 1.切.砍.2.带骨的肉排
congou ['kɒŋgəu] 功夫茶(一种中国红茶)	chopblockboard 切肉砧板
chine [tʃaɪn] (动物的)脊骨, 脊柱, 脊椎	Chop fine 切细
crosscut ['krɒskʌt] 横切的.2 脊肉(带部分脊骨的肉); 排骨肉	Chop off down .away 切掉
cullis ['kʌlɪs] 肉汤	chop suey [tʃɒp su:i] (中餐)炒杂碎
Celsius [sɛlsɪəs] 摄氏的	chophouse .[tʃɒphaʊs] 餐馆 (尤指廉价小饭馆)
	coat [kəʊt] 涂抹
	cooked [kʊkt] 熟的

cool [ku:l] 冷的
crisp [krisp] 脆的
core [kɔ:] 去核
cruller [krʌlə] 油煎饼
crush [krʌʃ] 砸碎
cubed [kju:bd] 切丁的
cool [ku:l] 冷却
curdle [kə:dl] (牛奶等)变质, 变坏.变稠, 变浓厚]
seasoning [kə'rekt] 调味
cream [kri:m] 搅白
crisp [krisp] 使脆
Crouton 炸面包丁
Croquette 煮熟的食物
作成裹面粉炸
Cuisine [kwi:zi:n] 烹调法, 烹饪 菜肴

D
devein [di'vein] 除去

虾线
deglaze di:'gleiz] 溶解粘在(煎锅)上的肉粒
1: (指用葡萄酒在锅里熬肉汤或汁
Degustation
menu [di:gəsteiʃən] 品尝菜单
deli. 熟食店
Delicatessen 熟食店
delicious [di'liʃəs] 美味的
decoct 熬, 煲
dice [dais] 切小丁
dietary ['daɪ,teri:] 饮食有关的; 饮食的; 规定食谱
disjoint [dis'dʒɔɪnt] 在关节处切开
doggy bag 质量很差的饭菜

dredge [dredʒ] 裹粉

dust [dʌst] 撒粉

Dish 1: 盘子. 碟子
2: 菜肴

dry cake mix 糕点(混合)粉

deep fry [di:p] [frai] 炸

E

en crouete 包裹混酥

Entree 主菜

eau de vie[,əudə'vi:] >
白兰地酒

F

Fahrenheit

thermometer []

华氏温度计

fire control
[faɪə] [kən'trəʊl] 掌握

火候

firedog ['faɪədɔ:g] 柴架, 炭架

flambe [flæm bei]

洒酒点燃(以酒淋在食物上, 点火燃烧)

flummery 'flʌməri:]
奶甜点心

fold [fəʊld] 调拌

farce .[fɑ:s]

forcemeat [fɔ:smi:t]
(加了调味料和配料用语做馅料的碎肉)

fry [frai] 煎

frozen ['frouzn] 冰冻的

fishy ['fɪʃi] 腥的

flavour [fleivə] 风味

fresh [freʃ] 新鲜的

fragrant ['freɪgrənt] 香的

Fusion food 无国

界菜肴

G

garbage [gɑ:bidʒ]	残羹剩菜废料, 脏东西, 垃圾	杂凑, 搀杂
Garnishing	装饰	H
glaze [gleiz]	使光亮	Hors d'oeuvre
gourmet festival	美食节	heavy ['hevi]
Grate	用菜擦子) 把(食物等) 擦成丝 (或碎片)	难消化的
Grease	1. (烹饪时使用或产生的) 油脂 2. 给....刷油	highly seasoned [haili] [si:zənd]
greengrocery [gri:ngrəʊsəri]	蔬菜水果零售商, 青菜, 蔬菜类	味浓的
grill [gril]	扒	hough [hɔk]
grilled [grild]	铁扒的	踝关节, 足部的脚腕
Grind	磨碎, 碾碎	hot [hɒt]
gallimaufry [ælim:fri]		辣的/热的
		otchpotc ['hɒtʃpɒtʃ]
		杂烩 浓汤
		J
		Jacketed potato
		锡纸包裹烤的土豆
		joint [dʒɔint]
		(熟制或待制的) 整块肉
		Junk food
		K
		Kebaba
		knead [ni:d]
		揉
		Kokkoman
		日本酱油
		iced [aist]
		冰镇的

instant-boiled [instənt] [bɔild] 涮的	melt [melt] 黄油 -融化.
intense heat/high heat [in'tens] [hi:t] 武火/猛火	Marinated 腌 制
L	mashed [mæʃt] 捣烂 的
leftover 剩料	mince [mins] 切末/剁 碎
leaven [levən] 发酵	mix [miks] 混合
light [lait] 清淡的	Mesclun Lettuce 混合 生菜
low heat [ləu] 文火/小 火	Mire-poix 胡萝卜、 洋葱、西芹粗块加百里 香和香叶
loaf [ləuf] 一条[块]面 包	Mise-en place 准备工 作
M	Medium 半熟
macedoine ['mæsid wɑ:n] 杂样水果冻,混 杂物	Medium well 七八成 熟
Maki-roll 手卷寿司	moderate
Market list 市场采购单	heat/medium heat ['m ɔdərit] ['mi:diəm] 中火

mush [mʌʃ]
软而稠的混合物或块;
糊状物

2 玉米粥

O

oily .[ɔɪli:] 油的, 腻

order[.ɔ:də] 点
菜通知单

**order and receiving
register**

定货收入登记簿

Please order: 注意.来
单了

(厨师长通知提醒所
有厨师注意聆听餐厅
递交的客人点菜单)

Over done [əʊvəd ʌ n]
过火的

Over-easy

双面煎

Over-hard

煎老些

Hors d'oeuvres 开胃前
菜

P

paint [peɪnt] 刷

pattened [pætənd] 切
花纹的

Patty ['pæti] 馅饼 肉
饼

peel [pi:l] 削皮

peppery ['pepəri] 辣的

parboil [pɑ:bɔɪl] 煮半
熟

pickled/salted [pikld]
[sɔ:ltɪd] 腌的

plain **fried**

[pleɪn] [fraɪd] 清炒的

poach [pəʊtʃ] 慢煮

porterhouse ['p
ɔ:təhaus] 从上腰肉后

大的部分 切一大块牛
肉

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/4171>

[05061025006061](https://d.book118.com/4171)