

<<汉英饮食文化词典>>

图书基本信息

书名：<<汉英饮食文化词典>>

13位ISBN编号：9787119020778

10位ISBN编号：7119020773

出版时间：1998-01

出版时间：外文出版社

作者：王逢鑫

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<汉英饮食文化词典>>

内容概要

民以食为天。

人类生存离不开饮食，而饮食文化构成了一个民族文化不可分割的组成部分。

中华民族的饮食文化源远流长，博大精深。

中国菜不但受到各国人民的喜爱，而且更成为与国际友人交往的重要纽带。

本书是作者在长期的教学和翻译实践过程中，根据所积累的大量词汇，分门别类编著而成的，可供我国读者和外国读者学习、教学和翻译参考之用。

<<汉英饮食文化词典>>

作者简介

王逢鑫，1939年生于山东省青岛市。

1957年考入北京大学西方语言文学系英国语言文学专业，攻读英国语言文学。

1962年毕业后留校任教。

现任北京大学英语系教授、博士生导师。

1981年至1983年，曾在英国爱丁堡大学中文系教授中国文学、语言和文比。

1980年和1990年曾在巴黎联合国教育、科学和文化组织总部担任同声传译和笔译工作。

主要论著有：

- 1) 《英语意念语法》（北京大学出版社，1989，1994）；
- 2) 《英汉意念分类词典》（北京大学出版社，1991，1992）；
- 3) 《汉英回译教程》（北京大学出版社，1992，1993）；
- 4) 《英语情态表达法》（香港商务印书馆，1990；台湾商务印书馆，1991；商务印书馆国际有限公司，1996）；
- 5) 《活用英语动词》（香港商务印书馆，1990；台湾商务印书馆，1991；商务印书馆国际有限公司，1996）；
- 6) 《常春藤TOEFL分类式字汇》（台湾常春藤解析英语杂志社，1991）；
- 7) 《精进英语》（科学普及出版社，1991）；
- 8) 《精进英语自学辅导》（科学普及出版社，1992）；
- 9) 《英语词汇的魅力》（北京大学出版社，1995）；
- 10) 《英语构词的玄妙》（北京大学出版社，1997）等。

<<汉英饮食文化词典>>

书籍目录

A . 中餐Chinese food

1 . 冷菜cold dish

2 . 肉类meat

1) 猪肉pork 2) 牛肉beef 3) 羊肉mutton 4) 野味game

3 . 水产品aquatic Product

1) 鱼fish a . 鱼翅shark's fins b . 鱼唇fish lips c . 鱼肚fish maw 2) 虾shrimp 3) 蟹crab 4) 海参sea cucumber

5) 鲍鱼abalone 6) 贝类shellfish

4 . 家禽poultry

1) 鸡chicken 2) 鸭duck 3) 蛋egg 4) 野生鸟类wild birds 5) 燕窝bird's nest

5 . 蔬菜vegetables

1) 素菜vegetable dish 2) 笋bamboo shoots 3) 蘑菇mushrooms

6 . 豆腐bean curd

7 . 汤soup

8 . 主食staple food

1) 面食cooked wheaten food 2) 面条noodles a . 汤面noodles soup b . 炒面fried noodles 3) 包子steamed

bun with stuffing 4) 米饭rice a . 蒸饭steamed rice b . 炒饭fried rice 5) 粥porridge 6) 元宵dumpling in soup

7) 煎炸食品fried food

9.饭后甜食dessert

B . 西餐Western-style food

1 . 冷菜cold dish

1) 沙拉salad 2) 肉meat 3) 鱼fish 4) 家禽poultry 5) 素菜vegetable dish

2 . 热小菜 appetizers

3 . 汤soup

4 . 鱼虾fish and prawn

5 . 素菜vegetabledish

6 . 鸡鸭chicken and duck

7 . 野味game

8 . 肉meat

9 . 通心粉macaroni

10 . 粥porridge

11 . 炒饭fried rice

12 . 面包bread a . 三明治sandwich

13 . 馅饼pie

14 . 肉饼cutlet

15 . 饼卷pancake roll

16 . 布丁pudding

17 . 饭后甜食dessert

C . 食物food

1 . 食物构成food composition

2 . 肉meat

1) 猪肉pork 2) 肉制品meat product 3) 牛肉beef 4) 脂肪fat 5) 奶制品milk Product 6) 羊肉mutton

3 . 家禽poultry

1) 鸡chicken 2) 鸭duck 3) 蛋egg

4 . 野味game

5 . 水产品aquatic Product

<<汉英饮食文化词典>>

- 1) 鱼fish 2) 虾shrimp 3) 蟹crab 4) 贝类shellfish
6. 粮食grain
- 1) 稻米rice 2) 小麦wheat 3) 小米millet 4) 玉米maize 5) 高粱Chinese sorghum 6) 大麦barley 7) 豆类legume 8) 豆制品bean Product
7. 蔬菜Vegetables 1) 酱菜pickles
8. 干鲜果品dried and fresh
- 1) 果酱jam
9. 营养食品nutritious food
- 1) 蜂蜜honey 2) 人参ginseng
10. 罐头食品canned food
11. 糖果sweets
12. 糕饼cake
- 1) 饼干biscuit 2) 点心pastry
- D. 饮料drink
1. 水water
2. 茶tea
3. 咖啡coffee
4. 软饮料soft drink
5. 果汁fruit juice
6. 冷饮cold drink
7. 酒alcoholic drink
- 1) 外国酒imported wine 2) 中国酒Chinese wine 3) 啤酒beer
- E. 调味品condiment
1. 盐salt 2. 食糖sugar 3. 食油cooking oil 4. 调味汁sauce 5. 酱paste 6. 香料Spice
- F. 餐具tableware
1. 餐桌dinning-table 2. 桌布table cloth 3. 餐巾table napkin 4. 餐刀dinner knife 5. 餐叉table fork 6. 筷子Chopsticks 7. 汤匙soup spoon 8. 盘plate 9. 碟small plate 10. 碗bowl 11. 杯glass 12. 全套调味瓶condiment set 13. 茶具tea set 14. 热水瓶thermos bottle 15. 咖啡具coffee set 16. 开瓶器bottle opener
- G. 厨房用具kitchen utensils
1. 食物储藏室pantry
2. 餐具柜tableware cabinet
3. 冰箱refrigerator
4. 洗碗机dish washer
5. 案板work top
6. 锅pan
7. 壶kettle
8. 缸jar
9. 舀子ladle
10. 菜刀kitchen knife
11. 筛子sieve
12. 灶具kitchen range
13. 燃料fuel
14. 排风扇extractor fan
15. 水管water pipe
16. 清扫工具cleaning tools
17. 购物袋shopping bag
18. 秤balance

<<汉英饮食文化词典>>

19. 包装packing
 H. 餐馆restaurant
 1. 饭菜meal
 2. 菜单menu
 3. 帐单bill
 4. 服务员waiter
 1) 摆席laying the table 2) 侍应waiting at table
 5. 食客diner
 1) 吃饭having a meal 2) 吃喝eating and drinking 3) 吃饱eating one's fill
 6. 主宾host and guest
 1) 设宴giving a dinner 2) 祝酒proposing a toast
 I. 口味flavour
 J. 烹调术gastronomy
 1. 厨师cook
 2. 准备preparing
 1) 宰killing 2) 退毛plucking 3) 剥皮skinning 4) 剁掉cutting off 5) 开膛opening 6) 刮鳞scaling 7) 去骨boning 8) 捆trussing 9) 拍扁flattening 10) 捣烂mashing 11) 捣碎pounding
 12) 砸碎crushing 13) 刮皮scraping 14) 削皮peeling 15) 剥壳shelling 16) 掐snapping off 17) 榨extracting
 18) 去核stoning 19) 洗cleaning 20) 控干draining 21) 晒sunning 22) 晾drying
 23) 冰冻freezing 24) 化冻thawing 25) 发酵fermenting 26) 泡soaking 27) 抹rubbing 28) 裹coating 29) 刷brushing 30) 塞stuffing 31) 点touching 32) 打鸡蛋whipping an egg 33) 打奶油beating the cream 34) 撒sprinkling 35) 放Putting 36) 倒Pouring 37) 搅拌mixing 38) 蘸dipping
 3. 刀法way of cutting
 4. 烹调cooking
 1) 做饭cooking a meal 2) 炒stir-frying 3) 炸frying 4) 烤roasting 5) 焖braising 6) 炖stewing 7) 蒸steaming
 8) 煮boiling 9) 腌seasoning 10) 酱pickling 11) 熏smoking 12) 拌mixing 13) 做拼盘preparing assorted hors d'oeuvres
 5. 做面食making wheaten food
 1) 和面preparing the dough 2) 发面leavening the dough 3) 揉馒头forming the dough into buns
 4) 揉花卷forming the dough into rolls 5) 擀面条making noodles 6) 包饺子making dumplings
 7) 蒸面食steamlns wheaten food 8) 烤面食bakins wheaten food
 6. 坐锅putting the pan on

<<汉英饮食文化词典>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>