

<<烹饪英语>>

图书基本信息

书名：<<烹饪英语>>

13位ISBN编号：9787040260465

10位ISBN编号：7040260468

出版时间：2009-8

出版时间：孙诚 高等教育出版社 (2009-08出版)

作者：孙诚 编

页数：107

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>

<<烹饪英语>>

内容概要

《烹饪英语（附光盘）》内容紧密联系烹饪工作流程，注重与实际服务工作的高度衔接性。旨在帮助烹饪专业学生和从业人员掌握英语运用和交际能力。

具体内容主要涉及厨房用具、蔬菜、水果、鱼、肉、地方名菜、中国菜系等，使学生在原有的英语学习基础上，掌握相关领域的专业基础词汇及用法。

《烹饪英语（附光盘）》可供中等职业学校烹饪专业的学生作为专业英语教材使用，也可供饭店服务从业人员和相关人员参考。

<<烹饪英语>>

书籍目录

Lesson 1 炸篮 Lesson 2 厨师刀 Lesson 3 拌菜碗 Lesson 4 餐叉 Lesson 5 鱼 Lesson 6 肉 Lesson 7 蔬菜 Lesson 8 水果 Lesson 9 浙江菜 Lesson 10 四川菜 Lesson 11 东北菜 Lesson 12 中国菜系 附录一 译文和参考答案 附录二 常用餐饮词汇 附录三 词汇表

<<烹饪英语>>

章节摘录

版权页：插图：浙江菜浙江菜，属中国八大菜系之一。

浙江物产丰富，历来以“鱼米之乡”闻名。

因此，这里一直是一个美食之地。

公元1127年，杭州成为宋朝的国都后，浙江菜更出名了。

浙江菜主要由杭州、宁波、绍兴和温州四种地方风味构成。

在这四种地方风味中，杭州菜又被认为是最具代表性的。

浙菜多用快炒、炖煮的方法烹制，其味清淡、制作精致。

一些名菜如：龙井虾仁、爆鳝片、西湖醋鱼、西湖纯菜汤、叫化鸡、东坡肉、荷叶粉蒸肉。

下面简单介绍几种典型菜和小吃宋嫂鱼羹“宋嫂鱼羹”是南宋时的一道名菜，它用料讲究，色泽金黄，鲜嫩味美，食之如蟹羹，故又被誉为“赛蟹羹”。

（附注：“宋嫂鱼羹”是南宋时的一道名菜，距今已有800多年的历史。

宋高宗赵构登御舟闲游西湖，命内侍买湖中龟鱼放生，有一卖鱼羹的妇人叫宋五嫂，在西湖边以卖鱼羹为生。

高宗吃了她做的鱼羹，十分赞赏，并赐予金银绢匹。

从此，声名鹊起，富家巨室争相购食，宋嫂鱼羹也成了驰誉京城的名肴。

）叫化鸡相传很久以前有个叫花子，饥寒交迫，支持不住而昏死过去。

他的穷朋友们设法救他。

其中一个花子拿出了他们仅剩的一只鸡，准备做给他吃。

但他们没有炊具，于是他想出用烂泥把鸡糊上，然后放进火里烤。

最后，鸡烧好了，他们把泥巴敲开。

令他们惊讶的是鸡毛和着泥巴一起掉了，而鸡肉却香气扑鼻。

后来这一独特的技法传入饭店酒家，并发展成为杭州的传统名菜。

葱包烩葱包烩香脆焦黄形如油条。

吃时配以甜面酱或热酱油，满口生香。

南宋时期杭州百姓痛恨陷害民族英雄岳飞的秦桧，所以就做了人形面团代表秦桧，丢入油锅，煎炸，以解心头之恨，所以当时叫“油炸桧”。

为了避免秦桧起疑，桧用另一个同音字“烩”代替，但也是同样的寓意。

宁波汤团宁波汤圆可以追溯到宋代和元代，已有700多年的历史。

宁波人习惯在正月初一的早晨全家一起吃汤圆。

汤圆的皮用当地产的糯米粉制成，馅用优质的猪板油、绵白糖和黑芝麻粉制成。

（附注：宁波地区民间每逢正月初一早晨，家家户户、男女老少都要吃汤团，以示欢乐、团圆、吉祥之意。

一些海外侨胞每逢佳节，总爱吃碗汤团以寄托思乡之情。

宁波汤团的出名还与宁波的“缸鸭狗”汤团店有一段趣闻：40年代，在宁波城隍庙有一个叫江阿狗的摊贩，以卖红枣汤和酒酿圆子为生，后来他学会了做猪油汤团的手艺，生意日见红火。

不久他迁到开明街设店，为了招徕顾客，在店面招牌上，以自己名字的谐音画了一只缸、一只鸭和一只狗（即江阿狗），这别出心裁的一招，果然引起顾客的好奇，加上他精湛的制作技艺，缸鸭狗宁波汤团的名气也越来越大。

）

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>