

# 《汉英食品餐饮分类词典》

## 图书基本信息

书名：《汉英食品餐饮分类词典》

13位ISBN编号：9787560511061

10位ISBN编号：7560511066

出版时间：1999-06

出版社：西安交通大学出版社

页数：296

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《汉英食品餐饮分类词典》

## 内容概要

### 内容提要

本书收集了中西食品菜肴词汇一万余条，包括食品、菜肴、点心、饮料、宴请、烹饪以及食品加工等各种专业词汇。收词范围广，译意准确，可供英语口语人员、导游以及宾馆、酒店、涉外饭店、机场、港口和旅游点餐厅管理人员使用，也可供英语教师和广大英语爱好者参考。

## 书籍目录

### 目录

#### 一、常用语

1. 各类饮食
2. 宴会
3. 饭食
4. 菜系
5. 菜肴
6. 各类餐馆
7. 厨师
8. 餐厅设备及有关人员
9. 吃经
10. 吃相
11. 饮酒
12. 用餐服务及其他

#### 二、中餐

##### A. 冷菜

1. 拼盘
2. 鸡
3. 鸭、鹅等
4. 鱼虾
5. 海鲜
6. 牛肉
7. 羊肉
8. 猪肉
9. 猪肚
10. 心、肝、肺等
11. 蛋
12. 面筋等
13. 干果
14. 粉丝、粉皮
15. 蔬菜
16. 豆制品

##### B. 热菜

1. 禽类
2. 鱼类
3. 海鲜
4. 牛羊肉
5. 猪肉
6. 兔肉
7. 蛋类
8. 蔬菜
9. 豆腐
10. 汤
11. 主食
12. 酒
13. 药膳
14. 甜食

## 15. 仿唐菜点

### 三、日本料理

### 四、西餐

#### 1. 禽类

#### 2. 虾

#### 3. 鱼

#### 4. 猪肉

#### 5. 牛肉等

#### 6. 蔬菜、汤

#### 7. 西点、酪

#### 8. 洋酒

#### 9. 主食

### 五、中西点心

#### 1. 蛋糕

#### 2. 酥

#### 3. 糕

#### 4. 饼干

#### 5. 饼

#### 6. 元宵、团子

#### 7. 糖果

#### 8. 其他糕点

### 六、饮料及其他

#### 1. 茶

#### 2. 水

#### 3. 汁、露

#### 4. 冷饮

#### 5. 咖啡、可可

#### 6. 奶品

### 七、果品

#### 1. 水果

#### 2. 瓜类

#### 3. 干果

#### 4. 蜜饯

### 八、食品原料

#### 1. 禽类

#### 2. 淡水鱼

#### 3. 海鲜

#### 4. 猪肉

#### 5. 牛肉

#### 6. 羊肉

#### 7. 蛋

#### 8. 蔬菜

#### 9. 调味品

#### 10. 米

#### 11. 面粉

#### 12. 豆类、豆制品

### 九、烹饪方式

### 十、厨房设备和用具

#### 1. 厨房设施

# 《汉英食品餐饮分类词典》

- 2. 锅、勺
- 3. 刀
- 4. 厨房器具
- 5. 容器
- 6. 厨具
- 7. 炉灶、炉具
- 8. 架
- 9. 厨房杂物
- 10. 燃料
- 11. 餐具
- 12. 茶具
- 十一、味道
- 十二、供水
- 十三、营养学
- 十四、食品工业
  - 1. 食品种类
  - 2. 罐头食品
  - 3. 食品加工厂
  - 4. 食品加工器械
  - 5. 食品加工
  - 6. 食品储藏
  - 7. 食品检验
  - 8. 食品原料生产
  - 9. 酒类酿制
- 十五、饮食谚语
- 附录

# 《汉英食品餐饮分类词典》

## 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：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)