

商务交际中餐菜名翻译技巧 PDF转换可能丢失图片或格式，  
建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/132/2021\\_2022\\_\\_E5\\_95\\_86\\_E5\\_8A\\_A1\\_E4\\_BA\\_A4\\_E9\\_c95\\_132203.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/132/2021_2022__E5_95_86_E5_8A_A1_E4_BA_A4_E9_c95_132203.htm)

随着我国日益走向国际化，餐饮业也面临着走向世界这个问题。因此，作为餐饮业的从业人员，或多或少地懂一点有关餐饮方面的专业英语，是非常必要的。餐饮专业英语主要包括日常会话用语、烹饪技术用语和中餐英文菜单等等，而这其中尤以中餐英文菜单用得最为普遍。要将中餐菜单翻译成英文，就先得了解中餐菜名的构成及命名方法。中餐菜名通常由原料名称，烹制方法、菜肴的色香味形器、菜肴的创始人或发源地等构成。这种反映菜肴内容和特色的命名方法叫做写实性命名法，此外还有反映菜肴深刻含义的写意性命名法。由于汉语和英语的差异很大，我们在把中餐菜名由中文译成英文的时候，应该采用写实性命名法，尽量将菜肴的原料、烹制方法、菜肴的味型等翻译出来，让客人一目了然。将以下几点"公式"(中英文对照)介绍如下，供大家参考。

一、以主料开头的翻译方法

1、介绍菜肴的主料和辅料：来源：考试大公式：主料(形状) (with)辅料来源：考试大例：杏仁鸡丁chicken cubes with almond 牛肉豆腐beef with bean curd 来源：考试大西红柿炒蛋Scrambled egg with tomato

2、介绍菜肴的主料和味汁：来源：考试大公式：主料(形状) (with,in)味汁来源：考试大例：芥末鸭掌duck webs with mustard sauce 葱油鸡chicken in Scallion oil 来源：考试大米酒鱼卷fish rolls with rice wine 来源：考试大

二、以烹制方法开头的翻译方法

1、介绍菜肴的烹法和主料：来源：考试大公式：烹法 主料(形状) 例：软炸里

脊soft-fried pork fillet来源：考试大 烤乳猪roast suckling pig 炒  
鳝片Stir-fried eel slices 2、介绍菜肴的烹法和主料、辅料来源：  
考试大 公式：烹法 主料(形状) (with)辅料 仔姜烧鸡条braised  
chicken fillet with tender ginger 3、介绍菜肴的烹法、主料和味  
汁：来源：考试大 公式：烹法 主料(形状) (with,in)味汁 来源  
：考试大例：红烧牛肉braised beef with brown sauce 鱼香肉  
丝fried shredded pork with Sweet and sour sauce 清炖猪蹄stewed  
pig hoof in clean soup 100Test 下载频道开通，各类考试题目直  
接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)