

高级口译笔记-饮食文化、 谚语口译 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__E9_AB_98_E7_BA_A7_E5_8F_A3_E8_c95_132328.htm 高级口译笔记饮食文化 (Catering Culture) VOCABULARY 烹调术 cookery 色、香、味 color, aroma and taste 佐料 seasoning 刀功 slicing technique 清炒 plain-frying 焗 stir-frying 爆 quick-frying 炸 deep-frying 煎 pan-frying 焙 roasting 清蒸 steaming 汆 quick-boiling 熏 smoking 腌 salting 食谱 recipe 回锅肉 twice-cooked pork slices in brown sauce 炸猪排 fried pork chop 北京烤鸭 roast Beijing duck 什锦炒蔬 stir-fried mixed vegetables 酸辣汤 hot and sour soup 鸡茸蘑菇汤 cream of mushroom with chicken 主食 staple food 馒头 steamed bread 米饭 steamed rice 扬州炒饭 Yangchow fried rice 冷面 cold noodle 炒米粉 fried ground rice noodles 炸酱面 noodles with fried brown sauce paste 油条 fried twisted stick 锅贴 pan-fried dumping 花卷 steamed twisted roll 小笼包子 steamed meat dumpling 粽子 rice dumpling wrapped in reed leaves 黑啤 dark beer 黄酒/花雕酒 yellow rice wine 烈酒 spirts/ strong liquor 白干 white liquor 佐餐酒 table wine (酒) 加冰块的 on the rocks (酒) 不加冰块的 straight up 小啜 sip 矿泉水 mineral water 红茶 black tea 清咖啡 black coffee 全脂/脱脂奶 whole/skim milk 酸奶 yoghurt 栗子 chestnut 马蹄梨 water chestnut 莲子 lotus seed 藕 lotus root 猕猴桃 kiwi fruit 山楂 haw 枣 Chinese date 餐前开胃点心 appetizer 主菜 main course 附菜 side dish 餐后甜食 dessert 什锦色拉 mixed fruit salad with ham 什锦水果圣代 mixed fruit sundae 民族风味餐 ethnic food 小吃 snack 冷盘 cold dish 点心 pastry 餐桌圆转盘 Lazy

Susan PRACTICE Translate the following passage into English 评判中餐烹调的优劣可依据中餐的三大要素，即“色、香、味”。“色”作为“色、香、味”三要素中的首要标准，充分体现在宴会菜肴的装盘、摆放和图案上。最能显示色彩的是首先上桌的好道煞费苦心而精心制作的冷盘。“香”不仅是指鼻子对食物的直接感受，它还包括所选原料的新鲜成度以及佐料的合理搭配。“味”则体现了恰到好处调味艺术，当然它也包括食物的质地，以及切菜的刀功。色、香、味这三大要素的高品质，只有通过选料、调料、适时烹调、把握火候、装盘上桌这些微妙步骤的细心协调，才能取得。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