

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_ti2020/452/2021_2022__E5_95_86_E5_8A_A1_E4_BA_A4_E9_c28_452125.htm

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：公式

：主料(形状) (with)辅料 例：杏仁鸡丁chicken cubes with almond 牛肉豆腐beef with bean curd 西红柿炒蛋Scrambled egg with tomato

2、介绍菜肴的主料和味汁：公式：主料(形状)

(with,in)味汁 例：芥末鸭掌duck webs with mustard sauce 葱油

鸡chicken in Scallion oil 米酒鱼卷fish rolls with rice wine 二、以

烹制方法开头的翻译方法 1、介绍菜肴的烹法和主料：公式

：烹法 主料(形状) 例：软炸里脊soft-fried pork fillet 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 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：公式：烹法 主料(形状) (with,in)味汁 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

三、以形状或口感开头的翻译方法

1、介绍菜肴的形状(口感)和主料、辅料 公式：形状(口感) 主料 (with)辅料 例：芝麻酥鸡crisp chicken with sesame 陈皮兔丁diced rabbit with orange peel 时蔬鸡片sliced chicken with seasonal vegetables

2、介绍菜肴的口感、烹法和主料 公式：口感 烹法 主料 例：香酥排骨crisp fried spareribs 水煮嫩鱼tender stewed fish 香煎鸡块fragrant fried chicken

3、介绍菜肴的形状(口感)、主料和味汁 公式：形状(口感) 主料 (with)味汁 例：茄汁鱼片sliced fish with tomato sauce 椒麻鸡块cutlets chicken with hot pepper 黄酒脆皮虾仁crisp shrimps with rice wine sauce

四、以人名或地名开头的翻译方法

1、介绍菜肴的创始人(发源地)和主料 公式：人名(地名) 主料 例：麻婆豆腐Ma Po beancurd 四川水饺Sichuan boiled dumpling

2、介绍菜肴的创始人(发源地)、烹法和主料 公式：人名(地名) 烹法 主料 例：东坡煨肘DongPo stewed pork joint 北京烤鸭Roast Beijing Duck

在中餐菜名翻译成英文的过程中，可以采用多种不同的方法，而且每一道菜都可以从不同的角度入手进行翻译。例如，川菜中的"宫保鸡丁"这道菜就有以下几种译法：1.sauteed chicken cubes with peanuts 2.Gongbao chicken cubes 3.diced chicken with chilli and peanuts 由此可见，中餐菜名的英译方法是灵活多变的。至于我们在翻译中应该采用哪种方法，可根据各人的习惯和具体情况确定。不过根据笔者的经验，只要掌握了第一种以主料开头的翻译方法，对其它种类的翻译方法便可以触类旁通，我们只需根据文中所列出的翻译公式去相应作一些交换就行了。

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