

口译笔译：西餐英语必备牛排生熟程度怎么说？PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/646/2021_2022__E5_8F_A3_E8_AF_91_E7_AC_94_E8_c95_646395.htm 上西餐厅点牛排，到底是该点几分熟的比较好呢？有人总觉得血淋淋的牛排无法下咽，不到全熟不下嘴。其实专家告诉你，牛排的菁华风味可不是越熟越好哦。三分熟，就想到血淋淋的肉汁，所以还是指名“全熟”的牛排吧……如果你也这想，那表示你还未真正领略牛排的菁华风味。真正合格的三分熟高级牛排，端上来见不到血水的，看得到的只有一样漂亮的焦棕褐色，表面浮渗著香甜的肉汁，嫩汪汪地绝对很诱人。就算下刀，切开的也不会是触目惊心的红生肉，而是像Baby脸颊般嫩嫩的粉红肉质，叉入口中，只待轻轻嚼动便温润即化，留下满口的鲜甜余香。这样，才是“三分熟”。如此曼妙的口感若煎烤到全熟，可能比牛肉面里的牛肉还干涩难当，所以一般专业大厨的建议，牛排都以三至八分熟为宜。但肉质不同，各有适合的熟度。美国肉类出口协会处长吴秋衡的建议是：精瘦的菲力，三至七分熟。油腴的沙朗，肋眼与纽约客，四至六分熟。带骨的丁骨及红屋，五至八分熟。牛小排，全熟。点用的术语：牛排的烹调方式有煎(Grill)与烤(Roast)。Grill是烤架的意思，将牛排放在炭火上直接加热叫做煎，把牛排放到烤箱加热叫做烤(Roast)，以下是介绍煎牛排的生熟度：Rare、Very Rare：极生，煎的(Grill)时间不超过3分钟。外表有烧烤过的痕迹，但是里面还是冷得几乎没有受到热度。切开时还有血水渗出，但是肉质极嫩，口感多汁。Rare：生，煎的时间不超过4分钟。外表有烤焦痕迹，里面肉质呈现原来红色

，但入口有热度。切开时还有血水渗出，但是肉质极嫩，口感多汁。Medium Rare：中生，煎的时间6~8分钟。外表有烧烤过的痕迹，但是里面已经全面加热，可以感受到相当热度，但是肉质还是呈现红色。切开时还有稍许血水渗出，但是肉质嫩，口感多汁。Medium：稍熟，通常说的5-6分熟。煎的时间8~10分钟。外表烧烤呈深褐色，但是里面除了中间部分呈现粉红色外，外围部分呈现烧烤过的澹褐色。切开时流出褐色肉汁，需要咬上数口才能咽下。Medium Well：中熟，7分熟。煎的时间10~12分钟。外表烧烤呈深褐色，但是里面核心部分呈现少许红色外，外围部分呈现烧烤过的褐色。切开时流出褐色肉汁，需要咬上数口才能咽下。Well Done：全熟，煎的时间12~15分钟外表已有明显烤焦痕迹，热度已经渗入整片肉，里面肉色因为高度加热呈现深褐色。咬劲很够才能下咽。相关推荐：#0000ff>热词翻译：公墓“续租费” #0000ff>2011口译笔译考试：“富二代”与“贫二代”英语翻译 #0000ff>热词笔译：“核扩散”英文怎么说 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