

西安各种传统美食的英语读法 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__E8_A5_BF_E5_AE_89_E5_90_84_E7_c96_646358.htm 西安的美食，你都尝

过了吗？你知道它英语怎么读不？Xi ' an cuisine, you have tasted it? Do you know how to read English it not ? 1.羊肉泡馍

(Pita Bread Soaked in Lamb Soup) Pita Bread Soaked in Lamb Soup是陕西的风味美馐，尤以Xian最享盛名。因它暖胃耐饥，素为西安和西北地区各族人民所喜爱，外宾来陕也争先品尝，以饱口福。新中国成立以来，特别是用以招待国际友人，也深受好评。羊肉泡馍已成为陕西名食的“总代表”。2.

肉夹馍 (Chinese hamburger) Chinese hamburger，制作简单，实际是两种食物的绝妙组合：腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，入口即化的独特风味。3.麻酱凉皮 (Cold noodle with

sesame) Cold noodle with sesame具有“筋”“薄”、“细”、“穰”四大特色。“筋”，是说劲道，有嚼头；“薄”，是说蒸得薄；“细”，是说切得细；“穰”，是说柔软。而且专指陕西凉皮、汉中凉皮、户县米面凉皮、秦镇凉皮。其中陕西户县秦镇是大米面皮子的发祥地。4.粉蒸肉 (Steamed

pork with rice and flour) Steamed pork with rice and flour为中国传统的待客名菜。成菜时以老藕垫底，色泽粉红，粉糯而清香，更为添色。粉蒸肉做法：把五花肉皮刮净，切成10公分长，0.5公分的厚片，放入炒粉，甜面酱、白糖、姜葱丝拌匀上笼蒸5个小时，扣盘即成。5.八宝稀饭 (Eight Delicacies Rice

) Eight Delicacies Rice是陕西古典甜菜，香甜、软糯，又营养丰富。另取蒸碗，碗底抹一层油，或间隔铺垫肥肉片，将各种果料按其需要的图案平摆碗底，然后将蒸好的糯米装入碗内，抹平，用筷子扎几个孔，上笼蒸熟，扣入菜盘内上桌。

6水盆牛(羊)肉 (Basin Beef or mutton) Basin Beef or mutton据传起源于明朝崇祯年间，慈禧太后赐名“美而美”，是西安夏季的应时小吃，由一千多年前的“羊羹”发展而来的，吃时下辣面子(辣椒粉)，吃得汗流浹背，西安人认为可祛暑。因其在农历六月上市，故称“六月鲜”。水盆羊肉特点是肉烂汤清，鲜嫩爽适，味美可口，如与烧饼同吃，并佐以青蒜、茼蒿、泡菜，则风味尤美。

7.荞面 (Buckwheat noodle) Buckwheat noodle是陕西特色小吃之一，以荞麦为主要材料，烹饪做法以煮菜为主，口味属于酸辣味。古称“河漏”，已有600多年历史。冬可热吃，夏可凉吃，有健胃消暑的功效。制作历史悠久，素负盛名。相关推荐：[#0000ff>旅游英语：中国小吃英文表达（2）](#) [#0000ff>旅游英语：中国小吃英文表达（1）](#) [#0000ff>背包客最爱五大中国景点](#) [#0000ff>中国著名旅游景点英文名称 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