


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	アジ	horse mackerel	竹荚鱼	竹荚魚	전갱이
	<p>日■「味」が語源で、その味的美をいうと言われる。夏バテ予防におすすめ。</p> <p>英■Its Japanese name aji originates from its homonym that means “flavor,” thus praising its great taste. This fish is good for summer fatigue prevention.</p> <p>簡■竹荚鱼的日语发音(aji)和日语中的“味”(aji)发音相同,意指其味道之鲜美。可以帮助预防夏季的热病</p> <p>繁■竹荚魚的日語發音(aji)和日語中的“味”(aji)發音相同,意指其味道之鮮美。可以幫助預防夏季的熱病</p> <p>韓■‘아지(맛)’가 어원으로 그 맛을 나타낸다고 한다. 여름철 더위예방에 추천.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的配菜 대표적인 반찬	アジフライ	Deep-fried horse mackerel	炸竹荚鱼	炸竹荚魚	전갱이 튀김
	大衆魚として知られ、家庭の食卓にならぶことも多いアジをひらき状態または3枚におろして、溶き卵に漬けて、パン粉をまぶして油で揚げた料理。	The horse mackerel is a household fish in Japan and is often seen on the family dinner table. In this dish, horse mackerels are cut open or filleted and dipped in a beaten-egg mixture before being breadcrumbed and deep-fried in oil.	经常出现在家庭餐桌上的大众鱼,将其主骨剥掉,敞开为一整片或者用三片刀法切成三片,裹上蛋液和面包粉后油炸而成。	經常出現在家庭餐桌上的大眾魚,將其主骨剝掉,敞開為一整片或者用三片刀法切成三片,裹上蛋液和麵包粉後油炸而成。	대중적인 생선으로 알려져 가정의 식탁에 자주 등장하는 전갱이를 펼쳐서 또는 양쪽 살만 저며서 계란물에 적서 빵가루를 입혀 튀긴 것.

調理方法 Cooking Methods 烹飪法 조리방법	和えた	Tossed/Mixed with	拌	拌	무친
	揚げた	Deep-fried	炸	炸	튀긴
	炒めた	Stir-fried	炒	炒	볶은
	漬けた	Marinated	腌	腌	절인
	煮た	Simmered	煮	煮	졸인
	干した	Dried	干	幹	말린
	蒸した	Steamed	蒸	蒸	찐
	焼いた	grilled	烘烤	烘烤	구운
	茹でた	Boiled	焯	焯	삶은
	刺身	Sashimi	刺身	刺身	생선회
	燻製	Smoked	熏制	熏制	훈제

味付け Flavoring 調味 양념	からし	Japanese mustard	黄芥末	黄芥末	겨자
	ケチャップ	Ketchup	番茄酱	番茄醬	케첩
	酒	Sake (rice wine)	酒	酒	맛술
	砂糖	Sugar	砂糖	砂糖	설탕
	塩	Salt	盐	鹽	소금
	醬	Fermented paste	酱	醬	장
	酢	Vinegar	醋	醋	식초
	醤油	Soy sauce	酱油	醬油	간장
	ソース	Worcestershire sauce	酱汁	醬汁	소스
	出汁	Broth	高汤	高湯	육수
	マヨネーズ	Mayonnaise	蛋黄酱	蛋黃醬	마요네즈
	味噌	Miso (fermented soy bean curd)	味噌	味增	된장
	みりん	Mirin (sweet cooking rice wine)	味淋	味淋	미림
	めんつゆ	Noodle soup base	冷面汁	冷面汁	멘쯔유
	わさび	Wasabi	芥末	芥末	와사비