


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	アユ	sweetfish	香鱼	香魚	은어
	<p>日■天然あゆは、きゅうり・すいかのようないい香りがあることから、香魚と呼ばれる。</p> <p>英■Wild sweetfish have a nice cucumber or watermelon-like scent. They are sometimes called ko-gyo, meaning "aromatic fish."</p> <p>簡■天然香魚帶有一種類似黃瓜、西瓜的香味。因此被稱為香魚。</p> <p>繁■天然香魚帶有一種類似黃瓜、西瓜的香味。因此被稱為香魚。</p> <p>韓■자연산 은어는 오이나 수박과 같은 향이 난다하여 '향어'라고도 불린다.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的配菜 대표적인 반찬	稚鮎の甘露煮	Glazed baby sweetfish	小香鱼甘露煮	小香魚甘露煮	새끼은어 간로니
	稚鮎を生そのままか素焼きした後、醤油やみりんに多めの砂糖や水飴を加えた汁で、骨まで柔らかくなるようにゆつくりと長時間煮込み、カラメル様に仕上げた保存食。	Raw or grilled (unseasoned) baby sweetfish are simmered in a mixture of soy sauce and mirin with plenty of sugar or mizuame (syrup). They are simmered for a long time until they are caramelized and the bones become soft. This is a kind of preserved food.	将完整的小香鱼直接烤制，并用酱油、味淋、稍多的砂糖和麦芽糖调制而成的酱汁长时间炖煮至骨头酥软，呈焦糖状而成，可以儲存較長時間。	將完整的小香魚直接烤制，並用醬油、味淋、稍多的砂糖和麥芽糖調制而成的醬汁長時間燉煮至骨頭酥軟，呈焦糖狀而成，可以儲存較長時間。	새끼은어를 날것이나 살짝 구운 후 간장과 미림, 설탕, 물엿을 넣은 국물에 뼈까지 부드러운 정도로 오랫동안 졸여 갈색이 나게 만든 장기보존식.

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	醬	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	味噌	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