

	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	ブリ	yellowtail	鰹魚	鰹魚	방어



日 ■ 出生魚で、成長段階で名前が変わる。濃厚な脂肪が特徴。  
 英 ■ In Japanese, their names change according to their growth stage and hence are called shusse-uo (advancement fish). They are fatty and rich in taste.  
 簡 ■ 日语中称之为“出世魚”，即它的名称会随着成长阶段而改变。其特点是具有浓厚的脂肪。  
 繁 ■ 日語中稱之為“出世魚”，即它的名稱會隨著成長階段而改變。其特點是具有濃厚的脂肪。  
 韓 ■ 출세어로 성장단계에 따라 이름이 바뀐다. 농후한 지방이 특징.

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的的配菜 대표적인 반찬	ブリ大根	Simmered yellowtail and Japanese radish	鰹魚煮萝卜	鰹魚煮蘿蔔	방어 무조림
	熱湯にサッと落らせたブリのアラを、柔らかく煮込んだ大根に加え、出汁や醤油、砂糖などで甘じょっぱく煮込んだ料理料理。ブリに脂が乗ってくる季節である冬の料理。	The remaining parts of yellowtails after the fillets have been removed are dipped in boiling water and simmered in fish broth, soy sauce, and sugar along with Japanese radish which has already been simmered until soft. The taste is both sweet and salty. This is a dish for winter, when yellowtails build up fat.	用开水焯过的鰹鱼鱼头和骨头，加上煮软的萝卜，用高汤、酱油、砂糖等煮成一道咸甜的料理。在鰹鱼最肥美的冬天绝对不容错过。	用開水焯過的鰹魚魚頭和骨頭，加上煮軟的蘿蔔，用高湯、醬油、砂糖等煮成一道鹹甜的料理。在鰹魚最肥美的冬天絕對不容錯過。	열탕에 살짝 데쳐낸 방어 뼈를 부드럽게 삶아 낸 무와 함께 육수와 간장, 설탕 등으로 달콤하게 졸인 요리. 방어에 기름이 오르는 겨울철 요리.

調理方法 Cooking Methods 烹饪法 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 调味 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
	醤	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	