


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	チリメン	dried young sardines	小沙丁鱼干	小沙丁魚幹	뱅어
	<p>日 ■ 手軽にカルシウムが補える。春と秋が旬。  英 ■ A convenient and simple source of calcium. Spring and autumn are the best seasons.  簡 ■ 轻松补钙。春秋季是旺季。  繁 ■ 輕松補鈣。春秋季是旺季。  韓 ■ 손쉽게 칼슘을 보충할 수 있다. 봄과 가을이 제철.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的的配菜 대표적인 반찬	ちりめん山椒	Simmered Japanese pepper and dried young sardines	花椒拌小沙丁鱼干	花椒拌小沙丁魚幹	지리멘 산소
	山椒の実とちりめんじゃこを酒・醤油・味醂などで味付けして、炊き合わせたもの。	Japanese pepper and dried young sardines are flavored with sake, soy sauce, mirin, and other ingredients and then simmered together.	将山椒籽、各种鲱鱼用酒、酱油、味淋等调味料调味后煮制而成。	將山椒籽、各種鱈魚用酒、醬油、味淋等調味料調味後煮制而成。	산초열매와 뱀어를 맛술, 간장, 미림 등으로 맛을 내어 졸인 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
	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