


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	ヒラメ	olive flounder	比目魚	比目魚	광어
	<p>日 ■ヒラメは表が左、裏が右の魚。淡泊でクセのない味が特徴の高級魚。</p> <p>英 ■Their eyes are on the left side of the body, and they lie on the sea bottom on their right sides. They are a premium fish known for their delicate light flavor.</p> <p>簡 ■比目魚的眼睛在身體左側，左邊是正面，右邊是反面。是一種口感清淡優質的高級魚種。</p> <p>繁 ■比目魚的眼睛在身體左側，左邊是正面，右邊是反面。是一種口感清淡優質的高級魚種。</p> <p>韓 ■눈이 왼쪽으로 쏠린 광어. 담백하고 깔끔한 맛이 특징인 고급생선.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的的配菜 대표적인 반찬	ひらめの龍飛巻き	Salted oliveflounder rolled in kelp	龙飞海带卷比目鱼	龍飛海帶卷比目魚	광어 류히마키
	酢で締めたヒラメに、千切りの甘酢生姜を加えて龍飛昆布(昆布を蒸して砂糖を塗って味付けし、乾燥させたもの)で巻いたもの。京都のおせち料理に欠かせない一品。	Vinegared olive flounder is wrapped in ryu-hi konbu (steamed kelp glazed with sugar and then dried) with sweet pickled ginger. This dish is essential for the New Year's feast in Kyoto.	將比目魚帶皮淹醋之後和切成細絲的甜醋姜一起用龍飛海帶(將海帶蒸煮後塗上砂糖調味并乾燥後)的海帶)卷起來。是京都的正月料理中必不可少的一道菜。	將比目魚帶皮淹醋之後和切成細絲的甜醋姜一起用龍飛海帶(將海帶蒸煮後塗上砂糖調味並乾燥後)的海帶)卷起來。是京都的正月料理中必不可少的一道菜。	식초에 담근 광어에 채 썬 초생강을 넣어 '류히 다시마' (다시마를 찌서 설탕을 뿌려 건조시킨 것)로 만 것. 빠뜨릴 수 없는 교토의 설날 음식.

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	番茄醬	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	醬油	醬油	간장
	ソース	Worcestershire sauce	醬汁	醬汁	소스
	出汁	Broth	高汤	高湯	육수
	マヨネーズ	Mayonnaise	蛋黄醬	蛋黄醬	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	