


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	マダイ	red snapper	红鲷鱼	紅鯛魚	참돔
	<p>日 ■ 明石、瀬戸内海産が有名な高級魚。上品な味わいの白身が魅力的。</p> <p>英 ■ Akashi and the Seto Inland Sea are famous for this fish. It is a premium white-fleshed fish with a delicate taste.</p> <p>簡 ■ 高級魚種、明石、瀬戸内海産非常著名。白色的鱼肉口感上乘，令人垂涎。</p> <p>繁 ■ 高級魚種、明石、瀬戸内海産非常著名。白色的魚肉口感上乘，令人垂涎。</p> <p>韓 ■ 아카시, 세토 내해에서 나는 것이 유명한 고급생선. 산뜻한 맛의 흰살이 매력적.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的的配菜 대표적인 반찬	鯛かぶら	Simmered red snapper and turnips	鯛鱼炖茼蒿	鯛魚燉蕪菁	다이카부라
	最初に水と酒で煮た鯛のアラの旨味を蕪にじっくりと含ませ、鯛と共に蕪をおいしく食べる寒い冬の京都にぴったりの郷土料理です。	The remaining parts of red snappers after the fillets are taken are simmered in water and sake. Turnips are then added to absorb the rich taste. This is a local dish from Kyoto that is a perfect way to enjoy red snappers and turnips in the cold of winter.	水和酒煮过的鯛鱼骨头和鱼头汤的鲜味充分融入茼蒿中，可以同时品尝到红鲷鱼和茼蒿的美味，寒冬里的一道京都乡土料理。	水和酒煮過的鯛魚骨頭和魚頭湯的鮮味充分融入蕪菁中，可以同时品嚐到紅鯛魚和蕪菁的美味，寒冬裏的一道京都鄉土料理。	먼저 물과 맛술에 도미 대가리를 우려내고 그 국물에 순무를 익혀 도미와 함께 맛있게 순무를 즐길 수 있는 겨울이 추운 교토에 어울리는 향토요리.

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
	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	