


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	ニシン	herring	鲱鱼	鯵魚	청어
	<p>日 ■春を告げる魚と言われる。ビタミン類が豊富。卵は数の子と呼ばれる。</p> <p>英 ■Herrings are said to signal the arrival of spring. They are rich in vitamins. The roe is called kazunoko in Japanese.</p> <p>簡 ■被称为告春之鱼，富含各种维生素。其卵被称为数之子。</p> <p>繁 ■被稱為告春之魚，富含各種維生素。其卵被稱為數之子。</p> <p>韓 ■봄을 알리는 물고기로 불린다. 비타민류가 풍부. 알은 '가즈노코'라고 불린다.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的的配菜 대표적인 반찬	にしんの昆布巻き	Simmered herring rolled in kelp	海带卷鲱鱼	海带卷鯵魚	청어 고부마키
	米のとぎ汁に一晩漬けて生臭さを消した身欠きニシンを芯にして、水で戻した昆布を巻き、かんびょうで結んだあと、砂糖・醤油・酒などで味付けをし、煮詰めたもの。おせち料理として親しまれている。	Dried herrings are immersed overnight in water that has been used to wash rice. The herrings are then wrapped in rehydrated dried kelp, tied with dried gourd strips and flavored with sugar, soy sauce, and sake before being simmered. This dish is frequently served as part of traditional New Year's dishes.	將去掉頭尾、晒干剖开的鲱鱼用淘米水浸泡一晚除去腥味，將海带泡发后裹住鲱鱼，并用葫芦条固定后，用砂糖、酱油等调味后炖煮而成。是常见的正月料理。	將去掉頭尾、曬幹剖開的鯵魚用淘米水浸泡一晚除去腥味，將海带泡發後裹住鯵魚，並用葫蘆條固定後，用砂糖、醬油等調味後燉煮而成。是常見的正月料理。	쌀뜨물에 하룻밤 담궈 비린내를 제거한 건청어를 물에 불린 다시마로 말아 박고 지로 묶은 후 설당, 간장, 맛술로 양념하여 졸인 것. 설날 음식으로 유명.

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	味增	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	