


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	サバ	mackerel	青花鱼	青花魚	고등어
	<p>日 ■鯖街道があるほど、京都に縁が深く、京都の祭りには欠かせない魚。</p> <p>英 ■The existence of the historical "Saba Kaido" (Mackerel Trail) indicates the importance of mackerels in Kyoto's culture. They are essential for traditional festivals in Kyoto.</p> <p>簡 ■青花鱼与京都渊源深厚，京都甚至有“鯖街道”（“鯖”即青花鱼），京都的各种祭典活动上绝对少不了青花鱼的身影。</p> <p>繁 ■青花魚與京都淵源深厚，京都甚至有“鯖街道”（“鯖”即青花魚），京都的各種祭典活動上絕對少不了青花魚的身影。</p> <p>韓 ■고등어 가도가 있을 정도로 교토와 인연이 깊으며 교토 축제에는 빠뜨릴 수 없는 생선.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的配菜 대표적인 반찬	サバの味噌煮	Miso-simmered mackerel	味噌煮青花鱼	味噌煮青花魚	고등어 된장조림
	サバの切り身を、味の濃い味噌と砂糖、酒、みりん、生姜などで煮込んだ料理。味噌で煮ることにより鯖の強い臭みが消える効果がある。	Mackerel fillets are simmered in richly flavored miso, sugar, sake, mirin, ginger and other ingredients. The miso removes the strong smell of mackerels.	将青花鱼块与味道较浓的味噌和砂糖、酒、味淋、生姜等一起炖煮。使用味噌炖煮可以消除青花鱼的腥味。	將青花魚塊與味道較濃的味噌和砂糖、酒、味淋、生姜等一起燉煮。使用味噌燉煮可以消除青花魚的腥味。	고등어 토막을 진한 맛의 된장과 설탕, 맛술, 미림, 생강으로 졸인 요리. 된장을 넣어 졸임으로써 고등어 비린내를 잡아주는 효과가 있다.

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	黃芥末	겨자
	ケチャップ	Ketchup	番茄酱	番茄醬	캐첩
	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