


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	タラ	cod	鱈鱼	鱈魚	대구
	<p>日 ■ 高タンパク低カロリーで冬の鍋物の定番。 英 ■ Rich in protein and low in calories, this fish is a popular ingredient for Japanese hot pots. 簡 ■ 高蛋白、低热量，冬天火锅的经典角色。 繁 ■ 高蛋白、低热量，冬天火锅的经典角色。 韓 ■ 고단백 저칼로리로 겨울철 전골요리의 단골.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的配菜 대표적인 반찬	タラの酢の物	Marinated cod	醋拌鱈鱼	醋拌鱈魚	대구 초절임
	新鮮なタラに、野菜、海藻などを和えて、合せ酢を用いて調味したもの。酸味が清涼感を添え、食欲を起させる。	Fresh cod is marinated in a vinegar mixture (vinegar, sugar, and salt) with vegetables and seaweed. The sourness is refreshing and stimulates appetite.	将新鲜的鱈鱼与蔬菜、海藻等拌在一起，并加入混合醋调味而成。酸味增添了一份清凉感，勾起人的食欲。	將新鮮的鱈魚與蔬菜、海藻等拌在一起，並加入混合醋調味而成。酸味增添了一份清凉感，勾起人的食欲。	신선한 대구에다 야채와 해조류를 섞어 달콤새콤하게 맛을 낸 것. 새콤한 맛이 청량감을 주어 식욕을 돋아준다.

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