


	日本語	英語	中国語(簡体字)	中国語(繁体字)	韓国語
名前 name	ワカサギ	smelt	西太公鱼	西太公魚	빙어
	<p>日 ■昔は将軍家に献上されていた。骨も気にせず丸のまま利用できる。</p> <p>英 ■Smelts were once presented to the shogun family as tributes. Even the bones can be eaten with ease.</p> <p>簡 ■過去曾被献给将军享用。其骨头也可以一并食用。</p> <p>繁 ■過去曾被獻給將軍享用。其骨頭也可以一併食用。</p> <p>韓 ■옛날에는 장군가문에 헌상되었다. 뼈채 통째로 이용할 수 있다.</p>				

代表的な惣菜 Well-known Dishes 典型的配菜 대표적인 반찬	ワカサギの南蛮漬 け	Fried and marinated smelt	西太公鱼南蛮漬	西太公魚南蠻漬	빙어 난반즈케
	ワカサギを油で揚げ、葱や唐辛子と一緒に酢漬けにした料理。外国を意味する「南蛮」は、東南アジア経由で来訪したポルトガルやスペインを指し、香草、香辛料、油を用いた新しい調理法に付けられた。	Deep-fried smelts are marinated with vinegar, scallions, and red pepper. The cooking method is called nanban-zuke in Japanese. Nanban is an archaic word meaning "foreign" and refers to the Portuguese and Spaniards who reached Japan via Southeast Asia in the 16th century. They introduced this then-novel cooking method using herbs, spices, and oil.	油炸西太公鱼后和葱、辣椒一起用醋腌制而成的一道菜品。“南蛮”的意思是外国，指经东南亚而来的葡萄牙和西班牙，使用香草、香辛料和油的全新料理方法。	油炸西太公魚後和葱、辣椒一起用醋腌制而成的一道菜品。“南蠻”的意思是外國，指經東南亞而來的葡萄牙和西班牙，使用香草、香辛料和油的全新料理方法。	빙어를 기름에 튀겨 양파와 고추를 넣어 초절임한 것. 외국을 뜻하는 '난반'은 동남아시아를 경유하여 들어온 포르투갈과 스페인을 의미하며 향초, 향신료, 기름을 사용한 새로운 조리법에 붙여진 이름.

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	