

한국의 중국음식과 중국의 중 국음식 표현방법 이해

음식

飲食

烹飪

요리

料理

烹調

청요리

清料理

飲食

菜



糖醋肉 : 사탕, 옛 당 + (식)초 초 + 고기 육

糖醋(猪)肉

糖醋里脊

咕嚕肉

古老肉

古佬肉

鍋粬肉

鍋包肉 ...

1. 오품냉채 [五品冷菜]
*五品凉菜 *五品拼盤
2. 삼품냉채 [三品冷菜]
3. 삼합냉채 [三合冷菜]
4. 게살 팡이스프 [清湯蟹肉金菇]
5. 삭스핀 게살스프 [清湯蟹肉魚翅]
6. 새우 완자탕 [蝦仁丸子湯]
7. 산라탕 [酸辣湯]
8. 비취탕 [翡翠湯]
9. 맑은부용마른패주탕
[清湯芙蓉干貝]
10. 삼선어스 [三鮮魚翅]
11. A. 삼사어시 [三絲魚翅]
B. 북경어시 [北京魚翅]
12. 전가복 [全家福]
13. A.가상해삼 [家常海蔘]
B.경도해삼 [京都海蔘]

14. 부용게살 [芙蓉蟹肉]
15. 새우완자 [清炒蝦仁丸子]
16. 패주 오징어 볶음(해물볶음)
[清炒鮮貝魷魚]
17. 왕새우 튀김 [炸大蝦]
18. 간쇼하인 [干燒蝦仁]
19. 어향육사 [魚香肉絲]
20. 마라우육 [麻辣牛肉]
21. 과탑계 [鍋塔鷄]
22. 게살두부 [蟹肉豆腐]
23. 삼선두반두부 [三鮮豆瓣豆腐]
24. 두가지 야채볶음 (청초량소)
[清炒双素]
소이동 [燒二冬]
25. 사과빠스 [拔絲蘋果]
26. 은행탕 [拔絲百果]

• 냉채- 탕요리-해물요리-육류요리-채소/두부요리 - 엷실요리

냉채

오품냉채 [五品冷盤]

삼품냉채 [三品冷盤]

삼합냉채 [三合冷盤]



탕요리

게살 팽이스프 [清湯蟹肉金菇]

삭스핀 게살스프 [清湯蟹肉魚翅]

새우 완자탕 [蝦仁丸子湯]

산라탕 [酸辣湯]

비취탕 [翡翠湯]



해물요리

삼선어시 [三鮮魚翅]

삼사어시 [三絲魚翅]

북경어시 [北京魚翅]

전가복 [全家福]

가상해삼 [家常海參]

경도해삼 [京都海參]

부용게살 [芙蓉蟹肉]

새우완자 [清炒蝦仁丸子]

패주 오징어 볶음

왕새우 튀김 [炸大蝦]

간쇼하인 [干燒蝦]



육류요리

어향육사 [鱼香肉丝]

마라우육 [麻辣牛肉]

과탑게



채소/두부요리

게살두부 [蟹肉豆腐]

삼선두반두부 [三鮮豆瓣豆腐]

두 가지 야채볶음



옛실요리

사과빠스 [拔絲苹果]

은행탕 [拔絲百果]



한국조리(중식)기능장
발전과 한.중 음식문화
교류의 역할을 하기 위함



이면희글로벌요리직업전문학교

교장 : 이면희 (발표자)

교수 : 이경진 (자료정리)

서울시 마포구 염리동159-10 대흥빌딩 7층

02) 716 – 0725

www.chinacook.co.kr