



Contents

Part 1 廚房簡介

Unit 1 Titles Used in the Kitchen

廚房人員的頭銜 ———— 8

Unit 2 Kitchen Areas

廚房各區域 ———— 16

Unit 3 Rodents and Insects

廚房的老鼠與昆蟲 ———— 22

Unit 4 Food Poisoning

食物中毒 ———— 26

Part 2 蔬菜與水果

Unit 5 Spring Onions and Garlic

青蔥與大蒜 ———— 32

Unit 6 Potatoes and Onions

馬鈴薯與洋蔥 ———— 38

Unit 7 Carrots and Tomatoes

胡蘿蔔和番茄 ———— 42

Unit 8 Green Peppers and Artichokes

青椒與朝鮮薊 ———— 48

Unit 9 Eggplants and Cucumbers

茄子與黃瓜 ———— 56

- Unit 10 **Cabbage and Lettuce**
包心菜與萵苣 —— 60
- Unit 11 **Cauliflower, Peas, and Celery**
花椰菜、豌豆和芹菜 —— 64
- Unit 12 **Mushrooms and Asparagus**
蘑菇與蘆筍 —— 72
- Unit 13 **Fruits**
認識水果與其料理動作 —— 80

Part 3 廚房用具

- Unit 14 **Frying Baskets and Skimmers**
油炸籃與網勺 —— 88
- Unit 15 **Colanders and Sieves**
過濾器與篩網 —— 92
- Unit 16 **Conical Strainers and Chinoises**
圓錐形濾網與錐形漏勺 —— 96
- Unit 17 **Roasting Forks and Skewers**
烤叉與烤肉叉 —— 102
- Unit 18 **Cook's Knives and Choppers**
廚師刀與切肉刀 —— 106
- Unit 19 **Fish Scissors and Poultry Shears**
魚剪和家禽剪 —— 110
- Unit 20 **Kitchen Cutters and Knives**
廚房刀具與各式刀類 —— 114
- Unit 21 **Palette Knives and Wooden Spatulas**
抹刀與木鏟 —— 118
- Unit 22 **Spoons and Serving Spoons**
湯匙與分菜匙 —— 122
- Unit 23 **Ladles and Brushes**
長柄勺與刷子 —— 128

- Unit 24** **Mixing Bowls and Soup Tureens**
攪拌碗與湯碗 ————— 132
- Unit 25** **Cutlet Bats and Mallets**
拍肉板與木槌 ————— 136
- Unit 26** **Frying Pans and Sauté Pans**
煎鍋與平底煎鍋 ————— 142
- Unit 27** **Bain Maries and Saucepans**
雙層蒸鍋與長柄煮鍋 ————— 148
- Unit 28** **Stockpots and Consommé Pans**
湯鍋與高湯燉鍋 ————— 152
- Unit 29** **Stew Pans and Braising Pans**
燉鍋與燜鍋 ————— 158
- Unit 30** **Fish Kettles and Roasting Trays**
煮魚鍋和烤盤 ————— 162
- Unit 31** **Eggbeaters (Whisks) and Graters**
打蛋器與研磨器 ————— 170
- Unit 32** **Bone Saws and Steels**
切骨鋸與磨刀棒 ————— 174
- Unit 33** **Chopping Boards and Hot Pads**
砧板與防熱墊 ————— 178
- Unit 34** **Rolling Pins and Tenderizers**
桿麵棍與肉槌 ————— 182
- Unit 35** **Sponges and Cloches**
海綿與餐盤罩 ————— 186
- Unit 36** **Slicers**
切片機 ————— 190
- Unit 37** **Meat Grinders and Blenders**
絞肉機與食物調理機 ————— 196
- Unit 38** **Slotted Spoons and Corkscrews**
漏眼匙和瓶塞鑽 ————— 200

Part 4 食譜

Unit 39 **Hors D'oeuvre**
開胃菜 ————— 208

Unit 40 **Soup**
湯品 ————— 220

Unit 41 **Rice**
米飯料理 ————— 232

Unit 42 **Eggs**
蛋類料理 ————— 242

Unit 43 **Entrée**
主菜 ————— 250

Unit 44 **Fish**
魚類 ————— 256

Unit 45 **Meat**
肉類 ————— 264

Unit 46 **Poultry**
家禽類 ————— 274

Unit 47 **Vegetables**
蔬菜 ————— 282

Unit 48 **Dessert**
甜點 ————— 292

Answer Key ————— 307



Part 1

廚房簡介



01
Titles Used in the Kitchen
廚房人員的頭銜

02
Kitchen Areas
廚房各區域

03
Rodents and Insects
廚房的老鼠與昆蟲

04
Food Poisoning
食物中毒





廚房人員的各種職稱

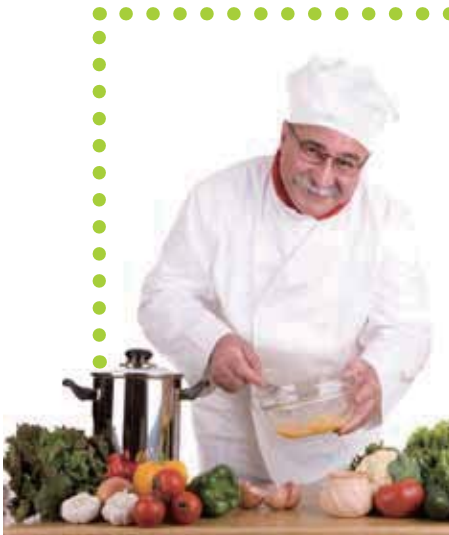


Section Heads 部門主管

Sauce Cook ⁶	醬汁廚師
Soup Cook	湯品廚師
Vegetable Cook	蔬菜類廚師
Grill Cook ⁷	燒烤類廚師
Roast Cook ⁸	烘烤類廚師
Fish Cook ⁹	魚類廚師
Night Cook	晚班廚師
Staff Cook ¹⁰	員工廚師

Other Positions 其他職位

Relief Cook ¹¹	替班廚師
Aboyeur/Caller ¹²	點菜員
Commis (Apprentice) Cook	助理廚師
Kitchen Clerk ¹³	廚房文書人員
Pantry Person ¹⁴	管理配膳的人員
Pot Person ¹⁵	擦洗鍋子的人員
Kitchen Porter	廚房搬運員
Steward	廚房清潔人員



01 chef = executive chef = head chef 主廚 (行政主廚 = 總主廚)

負責管理整個廚房的運作，在大型廚房亦稱為行政主廚 (executive chef)。行政主廚的職掌，如同經理 (manager)，其負責的項目，包括：食物的製作、菜單的擬定、食材的採購、成本的控制，以及工作的規劃等。

02 sous chef = second chef 副主廚

主要負責食物的生產。因為行政主廚大部分的工作時間，已被辦公行政佔據，副主廚的工作，便是實際負責監督廚房工作的進行，以及食物的料理。行政主廚與副主廚皆應完全熟知廚房中各部門的工作內容，且具多年的廚房經驗。

03 larder chef 肉類主廚

負責烹飪各種肉類的廚師。

04 pastry chef = patissier 糕點主廚

負責製作各式糕點、甜點等。

05 vegetable chef = entremetier 蔬菜類主廚

主要負責蔬菜、湯、澱粉類食品和蛋的烹調。

06 sauce cook = saucier 醬汁廚師

廚房中各部門之首，主要負責製作醬汁 (sauces)、燉品 (stews)、餐前熱點 (hot hors d'oeuvres)、熱炒 (sautéing) 食物等。

07 grill cook 燒烤類廚師

負責在烤架上烤肉類的廚師。

08 roast cook = rotisseur 烘烤類廚師

負責以各式燒烤方法，烹調各種肉類的廚師。

09 fish cook = poissonier 魚類廚師

主要負責魚類的烹調。

10 staff cook 員工廚師

負責烹飪員工伙食的廚師。

11 relief cook = swing cook = tournant 替班廚師

替代或支援其他部門的負責人，指的是一般的廚師及助理，在各部門或工作站中，協助負責的師傅調理製作食物等。

12 aboyeur 點菜員

穿梭於餐廳和廚房之間，將客人的點菜單傳達給廚師。

13 kitchen clerk 廚房文書人員

負責廚房的一切文書工作。

14 pantry person ; pantry-man

負責管理配膳室 (食品小貯藏室)，不是廚師，不負責烹飪。

15 pot person ; pot man

在廚房中負責擦洗各種大鍋子的人。



台灣的中餐廚師執照

★ 丙級廚師 ★

丙級廚師是指已完成食物烹調、安全和公共衛生之基礎訓練的課程，必須年滿 15 歲，或國中畢業，可以成為小吃攤子、自助餐、酒席外燴、學校餐廳／工廠餐廳的合格廚師。

★ 乙級廚師 ★

乙級廚師的證照為目前國內最高烹調技術士證照，考取乙級廚師，可擔任高級廚師、烹飪老師或是自營餐廳。想取得乙級廚師證照必須具備較高的學位，並修習相關科目一定時數以上，或是取得丙級廚師執照後有一定時間的廚師相關工作經驗。

Relief Cook



Pastry Chef



Vegetable Cook



WORDS AND EXPRESSIONS



executive [ɪgˈzɛkjʊtɪv]
(a.) 執行的；行政部門的
(n.) 管理者



chef [ʃɛf] (n.)
主廚 (= head cook)



sous chef [su ˌʃɛf]
〔法〕 副主廚



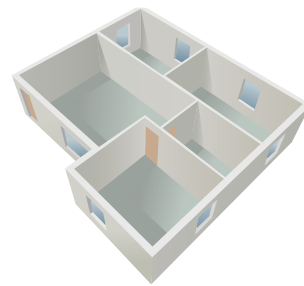
larder [ˈlɑrdə] (n.)
食物的貯藏室；食品間



pastry [ˈpeɪstri] (n.)
油酥麵團；糕餅類食物



butcher [ˈbʊtʃə]
(n.) 屠夫 (v.) 屠宰



section [ˈsɛkʃən] (n.)
部分；部門



sauce [sɔːs] (n.)
調味醬汁



grill [grɪl]
(n.) (烤食物用) 金屬方格架
(v.) (在烤架上) 烤炙



pot person
洗碗盤的人



steward ['stjuwəd] (n.)
廚房清掃工人



porter ['portə] (n.)
雜務工；清潔工



roast [rɔst] (n.) (v.)
烘烤；烤肉；烤；烘



staff [stæf] (n.)
工作人員；職員



position [pə'ziʃən] (n.)
職位



relief [rɪ'li:f] (n.)
替換（者）



aboyeur (n.) [法]
跑堂喊菜的人



commis (n.) [法]
職員；學徒



apprentice [ə'prentɪs] (n.)
徒弟；學徒



clerk [klɜ:k] (n.)
職員



EXERCISE



A Fill in the blanks.

- 1 The _____ cook is an apprentice who is still learning about cooking.
 - 2 The _____ cooks many things except pastry and vegetables.
 - 3 The _____ cuts the meat and slaughters the animals.
 - 4 The pot person scrubs the _____.
 - 5 The aboyeur works between _____ and _____ and carries orders to the cooks.
-

B Answer the following questions.

- 1 Who calls out the orders?
→ _____
- 2 Does the fish cook make breakfast? If your answer is no, then who makes breakfast?
→ _____
- 3 Whom does the staff cook work for?
→ _____
- 4 Who puts the meat into the oven, the grill cook or the roast cook?
→ _____

C Write down a synonym of each word.

- ① relief cook = _____
- ② chef = _____
- ③ aboyeur = _____
- ④ commis = _____
- ⑤ cooler = _____
- ⑥ drink = _____
-

D Translate the following words into English.

- ① 廚房文書人員 → _____
- ② 行政主廚 → _____
- ③ 主廚助理 → _____
- ④ 晚班廚師 → _____
- ⑤ 輪班廚師 → _____





廚房各區域

