



# 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

A collection of chef title cards on a textured background. The cards are: 'Chef<sup>1</sup> 主廚' (with a spatula icon), 'Assistant Chef 主廚助理' (with a knife icon), 'Sous Chef<sup>2</sup> 副主廚' (with a spoon icon), 'Larder Chef<sup>3</sup> 肉類主廚', 'Pastry Chef<sup>4</sup> 糕點主廚', 'Vegetable Chef<sup>5</sup> 蔬菜類主廚', and 'Butcher 屠宰師傅'. To the right, there are four vegetables on sticks: a tomato, a red chili pepper, a cucumber, and a bell pepper.



Section Heads 部門主管

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



Other Positions 其他職位

- Relief Cook<sup>11</sup> 替班廚師
- Aboyeur/Caller 點菜員
- Commis (Apprentice) Cook 助理廚師
- Kitchen Clerk 廚房文書人員
- Pantry Person<sup>13</sup> 管理配膳的人員
- Pot Person<sup>14</sup> 擦洗鍋子的人員
- Kitchen Porter<sup>15</sup> 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



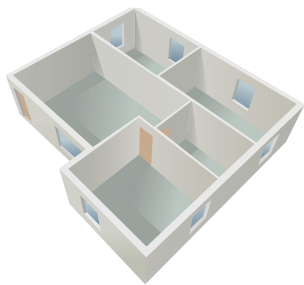
**larder** [ˈlɑrdə] (n.)  
食物的貯藏室；食品間



**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

