

ICS 03.080.30
A 12
备案号:39308—2013

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10934.1—2012

常用中餐菜名标准双语译法 第 1 部分:中译英

Common standard bilingual translation of Chinese dishes—
Part 1: Chinese to English

2013-01-23 发布

2013-09-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 菜名译法	5
5 标准菜名译法书写方法	29

前 言

SB/T 10934—2012 拟根据不同语言制定以下 7 个部分：

- 第 1 部分：中译英；
- 第 2 部分：中译西；
- 第 3 部分：中译法；
- 第 4 部分：中译俄；
- 第 5 部分：中译德；
- 第 6 部分：中译日；
- 第 7 部分：中译韩。

本部分为 SB/T 10934—2012 的第 1 部分。

本部分翻译原则以冷热归类、素荤归类和主辅料归类法方法为主的菜肴命名。

本部分为保证中国菜的多样性，不涉及食材定量和加工过程的内容，仅涉及食材的定性内容。

本部分编制涉及：冷菜 56 个；热菜 142 个。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由商业科技质量中心提出。

本部分由中华人民共和国商务部归口。

本部分起草单位：商业科技质量中心、世界中国烹饪联合会、烟台欣和企业食品有限公司、哈尔滨市食品工业研究所有限公司[中国商业联合会食品质量监督检验测试中心(哈尔滨)]、中国调味品杂志社、甘肃省商业科技研究所、北京市食品酿造研究所[中国商业联合会食品质量监督检测中心(北京)]、东营市喜文化餐饮集团。

本部分主要起草人：尚卫东、杨柳、杨桂玲、姜军武、曹岚、高丽华、王懂帅、牟栋梁、潘军、董晓冬。

常用中餐菜名标准双语译法

第1部分：中译英

1 范围

本部分规定了常用中餐菜名的中文名称及英文译法。包括：中文菜名、英文菜名、菜中主要食品加工材料和辅助添加调味品、香辛料、数量指导。

本部分适用于需要标注英文的饮食服务企业的中餐菜单。

本部分适用地域：我国外国人较多的地区、旅游地区。

不适用含有生活习俗、使用保护动物(植物)为原料和以私房菜为主的餐饮企业；也不适用餐饮企业的秘制特色菜和扩展名称菜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 21725—2008 天然香辛料 分类

GB/T 12729.1—2008 香辛料和调味品 名称

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中餐菜系 Chinese cuisine

按中国地域划分，具有鲜明的地方风味特色的中国菜肴流派。

3.1.1

山东菜系 Shandong cuisine

主要由济南菜和胶东菜肴组成。色香味表现为：色重、香浓、味厚。主要烹制方法包括但不限于：煎、炒、炸。

3.1.2

四川菜系 Sichuan cuisine

主要由成都菜、重庆菜肴组成。色香味表现为：色重、香浓、味辣和麻。主要烹制方法包括但不限于：煎、炒、炸、干烧、熏、泡、炖、焖、烩、贴、爆。

3.1.3

广东菜系 Guangdong cuisine

主要由广州、客家、潮汕三地菜肴组成。色香味表现为：色清、香淡、味鲜。主要烹制方法包括但不限于：烤、炒、焗、深炸、炖、蒸。

3.1.4

福建菜系 Fujian cuisine

主要由福州菜、泉州菜、厦门菜肴组成。色香味表现为：色清、香淡、味酸和甜。主要烹制方法包括但不限于：炒、焗、炖、蒸。