

一網打盡各種美食，懂得吃更要會說，  
英語 **食** 在有意思！



適用  
LiveABC  
點讀筆

MP3  
Download  
提供MP3  
線上下載

好吃+好喝  
+好溝通

# 圖解 美食英語

Food for Thought: Dining in English

你知道如何用英語點餐嗎？

從精緻佳餚到庶民小吃、從在地美食到異國料理，無論是正餐或點心飲品，學會各種食物的英文說法與點餐用語，讓你出國用餐無煩惱！

Swiss cheese is famous for its holes.



荷包蛋的  
英文怎麼說？



café au lait



薯條是誰  
發明的？



french fries

起司為什麼  
有孔洞？

提拉米蘇  
名字的涵義

I'll take one  
portion of tiramisu.



甜甜圈的  
起源故事



LiveABC

英語數位學習第一品牌

# UNIT 1

PLAY ALL TRACK 01

## 一起來吃蛋糕吧！ Cakes

Can this cake be sold  
by the slice?

這蛋糕可以單片販售嗎？

I'm sorry, but we  
only sell this kind  
of cake whole.

很抱歉，這種蛋糕我們只賣  
整個。

a slice / piece  
of cake



a whole  
cake



a five-tier  
wedding  
cake





# 經典蛋糕

Unit 1  
一起來吃蛋糕吧！

angel (food) cake

[ˈendʒəl] [fud] [kek]

天使蛋糕



bundt cake

[bʌnt] [kek]

磅特蛋糕

cassata

[kəˈsɑːtə]

卡薩塔蛋糕



chiffon cake

[ˈtʃɪ fən] [kek]

戚風蛋糕



fruitcake

[ˈfrut.kek]

果乾蛋糕



opera cake

[ˈɑːprə] [kek]

歌劇歐普拉蛋糕



layer cake

[ˈleɪə] [kek]

夾心蛋糕



pound cake

[paʊnd] [kek]

磅蛋糕



# 1 買蛋糕送朋友 Buying a Cake for a Friend

- A** **Excuse me.** I'm looking for a cake to bring as a gift to a friend's house. One that isn't too chocolaty.<sup>1</sup>  
My friend isn't a big fan of chocolate. *這麼說就對了！*

請問一下，我在找蛋糕要帶去朋友家當伴手禮。不要巧克力的。  
我朋友不是很喜歡巧克力。

- B** We've got this hazelnut<sup>2</sup> cake, which is very popular with our customers.

我們有這種榛果蛋糕，很受我們的客人歡迎。

- A** That might do. Do you have anything that's fruity<sup>3</sup> instead? *這句話好好用！*

也許可以。你們有水果口味的嗎？

- B** How about this one topped with fresh strawberries?

這個上面有新鮮草莓的怎麼樣？

## Vocabulary

1. chocolaty [ˈʃɒkələti] *adj.* 用巧克力做的；像巧克力的
2. hazelnut [ˈhezəl.nʌt] *n.* 榛果
3. fruity [ˈfruːti] *adj.* 水果味的；果香的

## Notes

### Excuse me. 請問一下

除了表達歉意，也常用於引起他人（尤其是陌生人）注意，此時可以翻成「請問一下；打擾一下」。

### be topped with sth 被……覆蓋

top 表「覆蓋、放在……上面」，常用 be topped with + N. 表「在上面加了……」，對話中的 topped 前面省略了 that/which is。

A Oh, this looks divine.<sup>4</sup> I'll take it.

噢，這個看起來超棒的。我要買這個。

B I'll transfer<sup>5</sup> it to a box for you then.

我來幫你把它裝到盒子裡。

## 2 買四人享用的蛋糕 Buying a Cake for Four

A I need a cheesecake for four people, please.

我要一個四人份的起司蛋糕，麻煩你。這句一定要會！

B Certainly. We have two kinds: plain<sup>6</sup> or topped with cherries. Each can serve<sup>7</sup> four to six people, **depending on** how you slice<sup>8</sup> it.

沒問題。我們有兩種：原味的或上面有櫻桃的。每一種都供四到六人享用，就看你怎麼切。

### Vocabulary

- 4. divine [dɪˈvaɪn] *adj.* 極好的、美妙的
- 5. transfer [trænsˈfɜː] *v.* (使)轉移；(使)搬遷  
[trænsˈfɜː] *n.* 調動；轉移
- 6. plain [pleɪn] *adj.* 原味的
- 7. serve [sɜːv] *v.* (食物的量)足夠……吃；上菜
- 8. slice [slaɪs] *v.* 把……切成薄片 *n.* 切片；部分

### Notes

#### depending on sth

取決於……；根據……

depending on 為獨立分詞片語，  
相當於 according to。





## 瑪德蓮的起源

The Origins<sup>1</sup> of Madeleines

There are several stories surrounding<sup>2</sup> the origin of these small, shell-shaped cakes. One of the most common is that they were first made in the 18th century by Madeleine Paulmier, who cooked for the French royal<sup>3</sup> family. When King Louis XV tried the tiny cakes, he fell in love with them, and called them “madeleines” after their creator.<sup>4</sup>

關於這些貝殼狀小蛋糕的起源故事有好幾個。最常見的其中一個就是它們是由十八世紀法國王室御廚瑪德蓮·寶迷耶最先做出來的。國王路易十五品嚐這些小蛋糕時愛不釋口，於是以創作者「瑪德蓮」的名字來稱呼它們。



## 提拉米蘇的意思

## The Meaning of “Tiramisu”

Tiramisu originated<sup>5</sup> in Italy and is now enjoyed everywhere. But do you know what the name means? It's Italian for “pick me up,” and it refers to

the revitalizing<sup>6</sup> effect that the espresso,<sup>7</sup> chocolate, and sugar used as ingredients<sup>8</sup> have on those that indulge<sup>9</sup> in the dessert.

提拉米蘇起源於義大利，現在到處都吃得到。但你知道這個名字是什麼意思嗎？它是義大利文的「讓我振作」，與作為原料的濃縮咖啡、巧克力和糖對愛吃甜點的人的提神功效有關。



## 英格蘭人怎麼看蛋糕 How Cakes Are Viewed in England

Cakes are sometimes linked to superstitions.<sup>10</sup> In parts of England, a “soul cake” is made on All Soul’s Day to bring good luck. The English also believe that if you put a fruitcake under your pillow, then you will dream about the person you will marry one day.

蛋糕有時與迷信有關。在英格蘭部分地區，會在諸靈節（十一月二日）這天製作「靈魂蛋糕」來祈求好運。英格蘭人也認為，如果你在枕頭下放一個果乾蛋糕，就會夢到未來的結婚對象。

### Vocabulary

1. origin [ˈɒrɪdʒən] *n.* 起源
2. surround [saɪˈraʊnd]  
*v.* 與……密切相關
3. royal [ˈrɔɪəl] *adj.* 王室的
4. creator [kriˈeɪtə] *n.* 創造者
5. originate [əˈrɪdʒəˌneɪt]  
*v.* 起源；來自
6. revitalize [rɪˈvaɪtəˌlaɪz]  
*v.* 使恢復生氣；使復活  
(revitalizing 為現在分詞作形容詞用，表「使恢復生氣的」)
7. espresso [ɛˈspresəʊ]  
*n.* 濃縮咖啡
8. ingredient [ɪnˈɡrɪdiənt]  
*n.* (烹調的) 原料
9. indulge [ɪnˈdʌldʒ]  
*v.* 沉溺 (之後常接 in + N.)
10. superstition  
[ˌsuːpəˈstɪʃən] *n.* 迷信



# 提拉米蘇食譜

## How to Make Tiramisu



### Ingredients



6 egg yolks  
蛋黃 6 個

2/3 cup milk  
牛奶 2/3 杯

3/4 cup white sugar  
白糖 3/4 杯

1 1/4 cups heavy cream  
鮮奶油 1 又 1/4 杯

1/2 teaspoon vanilla extract  
香草精 1/2 茶匙



### Directions

STEP 1

In a medium bowl, whisk together egg yolks and sugar until about triple<sup>2</sup> in volume.<sup>3</sup>

在一個中型碗中，將蛋黃和糖快速攪拌到體積變成約三倍大。

STEP 2

Whisk in milk and cook over medium heat. Stir constantly<sup>4</sup> until mixture boils. Boil for one minute, remove from heat, and let cool. Cover and place in refrigerator for one hour.

加入牛奶攪打，然後用中火煮。不斷攪拌，直到混合液煮開。煮沸一分鐘後離火放涼。加蓋放入冰箱一小時。

STEP 3

In a separate bowl, beat heavy cream with vanilla.

在另一個碗中，加入香草精將鮮奶油（heavy cream，脂肪含量大於 36%，可打出慕斯般的口感）攪打均勻。

STEP 4

Remove yolk mixture from refrigerator. Whisk in mascarpone until smooth.

從冰箱中取出蛋黃混合液。加入馬斯卡朋起司攪拌直到均勻。

STEP 5

In a shallow<sup>5</sup> bowl, combine coffee and rum.

在一個淺碗中，將咖啡和藍姆酒混合。

STEP 6

Dip ladyfingers in the coffee mixture, and arrange the semi-soaked<sup>6</sup> ladyfingers in the bottom of a





1 pound mascarpone cheese  
馬斯卡朋起司 1 磅

1/4 cup strong brewed  
coffee, room temperature  
沖煮的濃咖啡 1/4 杯，室溫

2 tablespoons rum  
蘭姆酒 2 湯匙



2 (3 ounce) packages  
ladyfinger cookies  
手指餅乾 2 包 (3 盎司)

Unsweetened<sup>1</sup> cocoa powder  
無糖可可粉



7-by-11-inch dish. Spread half of the mascarpone mixture over the ladyfingers and half of the whipped cream over that. Repeat the two layers.<sup>7</sup>

把手指餅乾浸到咖啡混合液中，然後把浸溼一半的手指餅乾排在 7 X 11 英寸的盤子底部。把一半的馬斯卡朋混合液塗抹在手指餅乾上，上面再塗抹一半打發的鮮奶油。重複做兩層。

STEP  
7

Sprinkle with cocoa powder. Cover and refrigerate for four to six hours, until the ingredients amalgamate<sup>8</sup> together well.

撒上可可粉。加蓋冷藏四至六小時，直到材料完全融合在一起為止。

## Vocabulary

1. unsweetened [ˌʌnˈswiːtɪd]  
adj. 未加糖的；不甜的
2. triple [ˈtrɪpəl] adj. 三倍的
3. volume [ˈvɒljum] n. 體積
4. constantly [ˈkɒnstəntli]  
adv. 不斷地；持續地

5. shallow [ˈʃæləʊ] adj. 淺的
6. semi-soaked [ˌseɪmɪˈsɒkt] adj. 浸溼一半的
7. layer [ˈleɪə] n. 層
8. amalgamate [əˈmælgəˌmeɪt] v. 混合；合併

## 一定要會！

甜點食譜上出現頻率超高字彙

### 名詞類

**tablespoon**

[ˈteɪbəlˌspun] 大匙

**teaspoon**

[ˈtiːspun] 茶匙

**mixture** [ˈmɪkstʃə] 混合物

**whipped cream**

[ˈwɪpt] [krɪm] 打發的鮮奶油

### 動詞類



**whisk**

[wɪsk] 攪打 (蛋等，常指「攪入空氣」)



**stir** [stɜː] 攪拌



**beat** [biːt] 攪打

(與 whisk 類似，尤指「將材料拌勻」)



**dip** [dɪp] 浸



**sprinkle**

[ˈsprɪŋkəl] 撒；點綴

茶餘飯後

蛋糕達人才會的單字！

描述蛋糕的裝飾或內餡時，可能會用到一些比較專業的字，有興趣的話不妨把它們學起來吧！

**buttercream** [ˈbʌtə.krɪm] 奶油霜

**cream cheese** [krɪm] [tʃiːz] 奶油起司

**filling** [ˈfɪlɪŋ] 內餡

**fondant** [ˈfɒndənt] 翻糖

**frosting/icing** [ˈfrɒstɪŋ]/[ˈaɪsɪŋ] 糖霜

**ganache** [ɡəˈnɑːʃ] 甘納許  
(由巧克力和鮮奶油混合成的一種柔滑奶油)

**glaze** [ɡleɪz] 果膠

**marzipan** [ˈmɑːzɪ.pæn] 杏仁糖衣

**meringue** [mɛˈræŋ] 蛋白酥



重乳酪蛋糕和輕乳酪蛋糕有何不同？

起司蛋糕 (cheesecake) 又稱「乳酪蛋糕」，我們常聽到「重乳酪蛋糕」和「輕乳酪蛋糕」，兩者的差別在於起司含量百分之六十以上的稱為「重乳酪」、以下則稱為「輕乳酪」。



重乳酪蛋糕英文稱為：  
New York(-style) cheesecake

輕乳酪蛋糕英文稱為：  
cotton cheesecake 或  
light (cream) cheesecake



顧客意見調查

這個單元的菜色已全數為你送上，來看看你的學習滿意度吧！請在你已經學會的項目打勾。

圖解單字：經典蛋糕

實用對話：① 買蛋糕送朋友

實用對話：② 買四人享用的蛋糕

實用對話：③ 買切片蛋糕

短文閱讀：蛋糕趣聞

食譜實作：提拉米蘇

digested

☐
☐
☐
☐
☐
☐