

【イタリア料理基本用語】目次

第1部 伊和篇

第2部 和伊篇

●材料

肉類・乳製品

- (1) 肉
- (2) 乳製品、卵

魚介類

- (1) 魚
- (2) 貝、たこ、いか
- (3) 甲殻類
- (4) その他
- (5) 加工品

野菜類

- (1) 野菜
- (2) きのこと
- (3) 豆類
- (4) 加工品
- (5) 穀類と粉

果物・ナッツ類

- (1) 果物
- (2) ナッツ、ドライフルーツ

調味料類

- (1) 香草
- (2) 香辛料
- (3) 油脂
- (4) 調味料、その他

酒類

- (1) 酒類

その他

- (1) パン、パスタ
- (2) 製菓材料

●調理用語

道具・機器類

- (1) 鍋
- (2) 切る道具
- (3) ボウル、容器
- (4) 油、水などをすくう、切る道具
- (5) へら
- (6) 針、串、棒状の道具
- (7) 混ぜる、泡立てる、砕く、すりつぶす、裏漉す道具
- (8) 型
- (9) 食器、リネン類
- (10) 厨房機器
- (11) 素材
- (12) その他

調理操作

- (1) 下処理
- (2) 切る、砕く、割る、すりおろす
- (3) 液体につける
- (4) 加熱調理する（焼く、炒める、揚げる）
- (5) 加熱調理する（煮る、ゆでる、煮詰める）
- (6) 加熱調理する（その他）
- (7) 味、風味をつける
- (8) 生地をこねる、のばす
- (9) その他の操作

●その他の用語

味・形・色など

- (1) 味

- (2) 形状
- (3) 色
- (4) その他

場所・位置

- (1) 場所、位置

数量・温度

- (1) 重さ
- (2) 長さ
- (3) 体積
- (4) 分量表現
- (5) 温度

数字

- (1) 数
- (2) 序数（順序を示す数）
- (3) 分数

暦・時間

- (1) 暦
 - イタリアの主な祝祭日
- (2) 時間帯、時刻

第3部 テーマ別篇

食事と飲食店

- 一日の食事
- 食事（コース料理）の構成
- 飲食店の種類
- 飲食店に関するその他の言葉

食料品店

- 食料品店の種類
- 買い物に便利な数え方

パール

パールに関することば
ソフトドリンク
アルコール飲料
食べ物

ストリートフード

ピッツァ

ピッツァに関する言葉
ピッツァの種類

パスタ

パスタに関する言葉
乾燥パスタ
生パスタ

肉の部位

牛の部位
子牛の部位
豚の部位
子羊の部位
鶏の部位
家畜の副生物

畜肉加工品

畜肉加工品に関する言葉
かたまり肉タイプ（豚肉）
かたまり肉タイプ（豚以外の動物肉）
腸詰タイプ
腸詰タイプ（特殊なもの）

チーズ

チーズのタイプ
イタリアのチーズ

ワインとぶどう品種

ワインの種類

ワインの特徴を表す言葉

ワインとぶどうに関する言葉

イタリアでよく使われる外国のぶどう品種

イタリアの赤ワイン用の主要品種とその品種を使った代表的なワイン

イタリアの白ワイン用の主要品種とその品種を使った代表的なワイン

上記以外の主要なワイン

食品の品質保証表示制度

EUの品質保証表示

イタリアの品質保証表示（ワイン）

イタリアの地方料理とパン

料理 <20 州別>

パン <北部、中部、南部・島嶼部>

イタリアの地方菓子

宗教行事に関する菓子 <クリスマス、復活祭、謝肉祭>

その他の菓子 <北部、中部、南部・島嶼部>

イタリアの地名とその形容詞

イタリアの国名

20 州と主要な町

河川や山など

地図<イタリアの 20 州と州都>

道具を表す言葉