

翻譯及現代生活小組功課

題目：食譜～芋頭粥

小組成員：譚凱玲 s23105427

洗月飛 s23106192



食材

白米 2杯
高麗菜 1/2顆
紅蔥頭 6粒
梅花肉片 200克
芹菜 3根
紅蘿蔔 1/5條
芋頭 1/2顆
乾香菇 3朵
鴻喜菇 1包
蝦米 2大匙
水 2000c.c.

Ingredients

2 cups white rice
1/2 cabbage
6 red onions
Plum pork slices 200g
3 stalks of celery
1/5 carrot
1/2 taro
3 dried shiitake mushrooms
Hongxi Mushroom 1 pack
2 tablespoons dried shrimps
Water 2000c.c.



醃料

太白粉 1大匙

香油 1小匙

鹽、白胡椒、水 少許

Marinade

Taibai powder 1 tablespoon

sesame oil 1 tsp

Salt, white pepper, water a little



調味料

水 適量

鹽、白胡椒 少許

醬油、香油 各1小匙

米酒 2大匙

Seasoning

Water appropriate amount

A little salt and white pepper

1 tsp each of soy sauce and sesame oil

Rice wine 2 tablespoons



1.將紅蔥頭切片，用香油及葵花籽油煸香、上色，將油過濾出來備用。

Slice the shallots, sauté them with sesame oil and sunflower oil,

and color them. Strain the oil and set aside.

2.高麗菜撥小片、紅蘿蔔、芋頭都切小丁，乾香菇泡軟切片，鴻喜菇切小丁，芹菜切碎備用。

Cut the cabbage into small slices, carrots, and

taro into small cubes. Soak the dried shiitake

mushrooms until soft and slice into small cubes.

Cut the Hongxi mushroom into small cubes. Chop the celery and set aside.



3.將豬肉片放入醃料中，醃漬約三分鐘備用。白米洗淨
泡冷水約20分鐘，備用。

Add the pork slices to the marinade and marinate
for about three minutes and set aside. Wash the
white rice and soak it in cold water for about 20
minutes and set aside.

4.取鍋加入一匙蔥油，再加入醃漬好的豬肉片大火爆香，然
後呈盤備用。

Take a pot and add a spoonful of scallion oil,
then add the marinated pork slices and saute
over high heat, then place on a plate and set
aside.

5.取鍋加入一匙蔥油，加入芋頭、紅蘿蔔、蝦米（泡米酒然後一起下鍋）、乾香菇和鴻喜菇一起爆香，再加入鹽巴和醬油調味。放入白米，上蓋煮十分鐘後加入高麗菜。

Take a pot and add a spoonful of scallion oil, add taro, carrots, dried shrimps (soak in rice wine and add to the pot together), dried shiitake mushrooms and Hongxi mushrooms, stir-fry until fragrant, then add salt and soy sauce to taste. Add the rice, cover and cook for ten minutes, then add the cabbage.

6.以中火煮約10分鐘直到水份稍微收乾，即可上蓋關火燜約10分鐘，讓米粒吸收湯汁而後熟，最後再加一次水，煮成自己喜歡的口感。起鍋加入肉片、鹽巴、白胡椒、芹菜、紅蔥酥和蔥油，盛碗灑上香菜碎即完成。

Cook over medium heat for about 10 minutes until the water dries up slightly. Then cover and turn off the heat and simmer for about 10 minutes to allow the rice to absorb the soup and become cooked. Finally, add water once more to cook to your liking. Add the meat slices, salt, white pepper, celery, shallot crisps and scallion oil to the pot, then serve in a bowl and sprinkle with chopped coriander and it's done.

用了直譯法

菜名：芋頭粥

Dish name: Taro porridge

直譯法：將菜式名直接從中文翻譯成英文。例如，「芋頭糊」翻譯做「Taro porridge」，以便外國人明白呢個菜式係由芋頭製成嘅糊狀食物。



食材 Ingredients

高麗菜 1／2顆

1/2 cabbage

梅花肉片 200克

Plum Pork slices 200g

乾香菇 3朵

3 dried shiitake mushrooms

鴻喜菇 1包

1 pack of Hongxi Mushroom



1. 轉換度量單位：

將度量單位轉換為更普遍認可的單位，例如使用克（grams）而不是傳統的中文單位。

2. 同時提供公制和英制單位：

例如，使用「200克（7盎司）」來表示椰漿粉的份量。

3. 視覺輔助：

使用比較或類比的方式，例如「一杯米」或「一湯匙油」，以幫助讀者理解份量。

4. 使用通用的食材名稱：

有些食材可能在不同地區有不同的名稱，因此使用通用的名稱有助於外國人理解。



步驟

高麗菜撥小片、紅蘿蔔、芋頭都切小丁，乾香菇泡軟切片，鴻喜菇切小丁，芹菜切碎備用。

Cut the cabbage into small slices, carrots, and taro into small cubes. Soak the dried shiitake mushrooms until soft and slice into small cubes. Cut the Hongxi mushroom into small cubes. Chop the celery and set aside.



用到的翻譯方法，點解？



1. 直接翻譯食材和烹飪方法：

食材如「高麗菜」、「乾香菇」、「紅蘿蔔」、「芋頭」和「芹菜」都直接翻譯，以確保清晰度。

2. 簡化烹飪步驟：

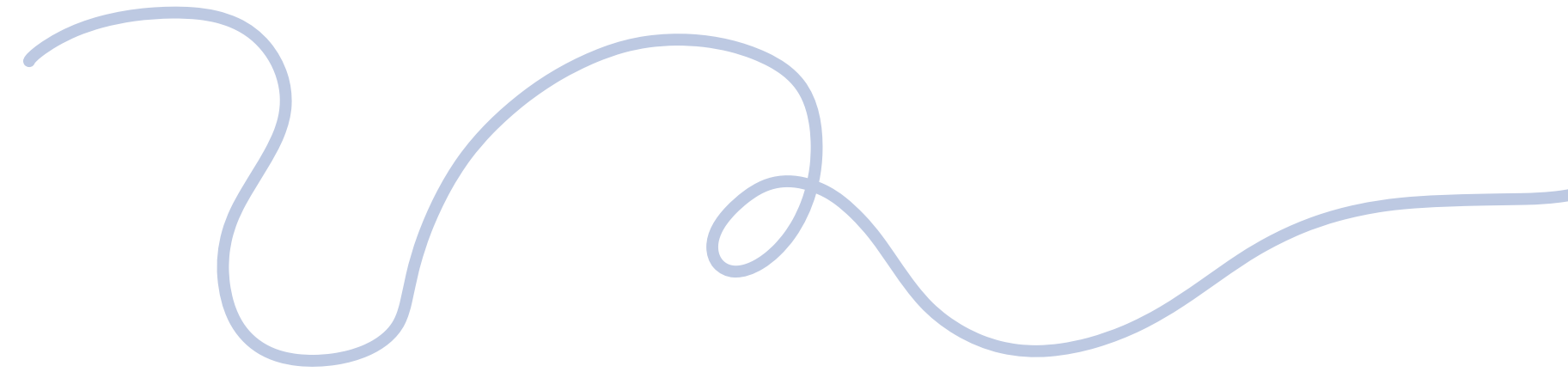
為了讓英文指示更容易理解，烹飪步驟被簡化，例如「切成小片/丁」，而不是詳細指定「細塊兒」或「小丁」。

3. 保持指令語氣

英文指示保持了命令式的語氣，以引導讀者進行烹飪過程。

4. 文化適應：

有些詞語可能會根據不同地區的文化理解或食材可用性進行適應。



資料來源：

台式鹹粥 | 生米煮出完美濃稠度！

高麗菜＋芋頭好料大滿足

<https://food.ltn.com.tw/article/8201>

Thank you

I really appreciate your time.