



フランス料理を知る II

フランス料理店で役立つフランス語を紹介します。

フランス料理店で見かける用語集

見慣れないフランス語の並ぶメニューに遭遇しても安心！本誌を片手に、フランス料理のメニューを解説し、美味しいフランス料理に舌鼓を打ちましょう。

agneau	(英: lamb)	子羊肉
bœuf	(英: beef)	牛肉
bourguignon	————	赤ワイン煮込み
braisé	————	食材をだし汁、ワイン、水などの水分で浸して作る蒸し煮
charcuterie	————	ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌなど食肉加工品の総称
chateaubriand	————	牛フィレ肉の最も太い部位のステーキ
confit	————	漬け込んだ食材。または、それを低温でゆっくり煮込んだもの。
escalope	————	肉や魚を薄切りにしたもの
escargot	(英: snail)	食用カタツムリ
étuvée	————	素材自体の水分を利用した蒸し煮や煮込み
frit	(英: fried)	油で揚げたもの
fromage	(英: cheese)	チーズ
gelée	(英: jelly)	冷やし固めてゼリー状にしたもの
grillé	(英: grilled)	網で焼いたもの
mariné	————	漬け汁に浸すこと、またはその料理 (マリネ)。
poêlé	(英: pan-fried)	フライパン、または厚手の鍋で油やバターを使って焼いたもの。
poulet	(英: chicken)	鶏肉
purée	————	食材をすり潰したり、裏ごししたりして、とろみのある半液体状にしたもの。
ragoût	(英: stew)	煮込み料理。煮込む具材やソースにより名称も様々。 (navarin、blanquette、fricassé 等)
ratatouille	————	ズッキーニ、ナス、トマトなどをオリーブオイルで煮込んだ料理 (ラタトゥイユ)。
rossini	————	ソテーした肉の上にフォアグラを乗せ、マデラ酒を効かせたソースを合わせた、イタリアの作曲家で美食家のロッシーニが由来の料理。
sole	————	舌平目
soufflé	————	泡立てた卵白と他の食材を混ぜ合わせ、オーブンで焼いた料理やお菓子。
steak tartare	————	生の牛肉や馬肉を粗いみじん切りにして味付けし、薬味と卵黄を添えた料理。
tarragon sauce	————	「エストラゴン」の名でも知られるハーブ、タラゴンを使用したソース。ガーリックやバターと混ぜたソースが一般的。
terrines	————	蓋付きの型 (テリーヌ型) に入れて、オーブンで焼き上げた料理。
vapeur	(英: steamed)	蒸し料理
veau	(英: veal)	仔牛肉