料理用語解説集

LA BOCCA　cucinamica　イタリア書籍　監修

イタリア料理教室の講師である監修者の思いつき思い出しの順に記載したものでABC順ではありません

食品や器具などの単語は辞書やインターネット上でも簡単に調べられますので　料理技法用語は特有な表現がありますのでこれに重点を置いて記載することにしましたので参考にしてくだされば幸いです

No1

調理器具編

Utensili da cucina

ナイフ

Coltello　ナイフ　包丁　　coltellino　ペティーナイフ　　coltello per formaggio　チーズ用ナイフ
Coltello per (da) ～　～用ナイフ　(salmone　サーモン　salami　サラミ　disossare　骨すき)
Coltello per affettare　薄切り用ナイフ　　coltello a sega per surgelati　冷凍食品用ナイフ
Coltello da cucina　料理用ナイフ　　coltello da pane　パン用ナイフ　　coltello da prosciutto　ハム用ナイフ

Filo 刃先　　lama 刃　　punta del coltello 刃の切っ先　　manico 柄　　spatula パレットナイフ

スプーン

Cucchiaio スプーン　　cucchiaino 小スプーン　cucchiaio da minestra スープ用のスプーン
Cucchiaio da ～用スプーン
cucchiaio da (tavola　テーブル　caffe’コーヒー　te’紅茶　brood　スープ　dessert　デザート　bibita　飲み物)

posata ナイフ、フォーク、スプーンの１セット

フォーク

Forchetta フォーク　　forchettone カービングフォーク(調理用)

グラス

Bicchiere グラス　　bicchiere da ～　～用グラス
Porto ポルト　vino ワイン　brandy ブランデー　bibita 飲み物　accqua 水　spumante 発泡酒

テーブルの上

Caraffa per acqua 水差し　　formaggiera 粉チーズ入れ　　oliera　オイルと酢のビン立て
zuccheriera 砂糖入れ　　saliera　塩コショー立て
Bicchiere コップ　forchetta フォーク　piatto piano　平らな皿　　piatto fondo　少し深い皿
lattiera ミルクピッチャー　　calice ワイングラス
cucchiaio スプーン　　coltello　ナイフ　tovagliolo　ナプキン

調理器具 1

apriscatole 缶切り　affettatrice　スライサー　acciaiolo 包丁研ぎ棒

batticarne 肉たたき bistecchiera ステーキ用鍋パン

casseruola 片手鍋　casseruola con due manici 両手鍋　coperchio 蓋　ciotola ボール　contenitore 容器
Cavaturaccioli 栓抜き　cavatappi コルク抜き　Carta d’alluminio ,carta argentata アルミ箔

forbici はさみ　frullatore　ミキサー　frullino ハンドミキサー　friggitrice フライヤー　frusta 泡だて器
forno a micronde 電子レンジ　forno オーブン　fornello レンジ

grattugia おろし金　grattugia per formaggio チーズおろし器
(grattugiare おろす　gratugiato すりおろした)　gelatiera,solbettiera アイスクリームマシン

Mezzaluna チョッパー　matterello 麺棒のし棒　mortaio 乳鉢　Mestolo レードル
macchina per pasta パスタマシン　macchina caffe’コーヒーミル　macchina pepe’コショーミル

pellicola ラップ　passino fine シノワ　pestello すりこ木　penella (pennellessa) 平はけ　pentola 寸胴鍋
padella フライパン　palette フライ返し　Palette per frittata(e) フライ返しpesciera 魚用鍋
piatto 皿　pirofila 耐熱皿　piatto fondo , scodella スープ皿

rotella tagliapasta パイカッター　raschietta スケッパー　Recipiente　容器

schiumarola 網じゃくし　schiaccia patate ポテトマッシャー　setaccio,staccio 裏ごし器　spianatoia 麺台

trinciapollo 鶏肉用バネバサミ　tagliere まな板　tazza カップ　tegame 浅鍋tegamino 小型浅鍋
teglia パイ皿グラタン皿

zuppiera 蓋付スープ入れ皿
vassoio 大皿

調理器具 2

Canovaccio ふきん　colino こし器　contenitore ,sigillato タッパ
pelacarote ニンジンの皮むき　pelapatate　ジャガイモの皮むき　Pressio 絞り器　pressio di ～　～の絞り器
stampo 型
Tritacarne ,tritatutto 挽肉機

調理器具等は簡単な辞書にも載っていると思いますので各自調べてみてください

味 ，味覚

Al pomodoro トマト風味　al pesto バジル風味　al limone レモン風味　alle vongole アサリ風味
All’agrodolce 甘酢風味　alla cacciatore 猟師風　alla boscaiola 木こり風　ai funghi キノコ風味
Ai Quattro formaggi 4種類のチーズ風味　ai frutti di bosco 森の果物風味　al profumo di ～の香りの風味
Alla marinara 水夫風　alla mia maniera 私風　a piacere お好み風　all’antica 昔風
al marsala マルサラ風味　al vino rosso,bianco ワイン風味　al Barolo バローロ風味　al caff’コーヒー風味
alla brace 炭火焼　alla griglia グリルした　al sale 塩焼き　alla mugnaia ムニエル

alla fiorentina フィレンツェ風　alla Toscana トスカーナ風　alla Milanese ミラノ風　alla romana ローマ風
Alla piemontese ピエモンテ風　alla napoletana ナポリ風　alla siciliana シチリア風

Della casa 当店製

その他

Grembiule エプロン　～del coperchio ふたの取っ手　gamella 弁当箱

Il mondo di salutare あいさつの仕方　servirmi del dizionario 辞書を使って
Ti faccio vedere come si ～　～の仕方をやって見せよう。
Giovarsi di ～　～を利用する　～を使う　per come di ～　～の方法=percome
In via ～　～な方法で　speghero’ per esteso come usare la/il ～　～の使用方法を説明しよう。

調味料

aceto 酢　aceto di vino rosso 赤ワインビネガー　- bianco 白ワインビネガー　aceto balsamico バルサミコス

burro バター　brood ブロードだし汁　brood di ～　～のだし　carne,pesce 肉魚のだし

Condimento 調味料　concentrato di pomodoro トマトペースト=pure’

essenza エッセンス

fondo di cottura 調理あとの残った肉汁

lievito 酵母

margarinea マーガリン　miele はちみつ　mostarda マスタード

Olio d’oliva オリーブオイル　olio d’arachide ピーナッツ油　olio di semivari サラダ油
olio di mais コーン油

Sale 塩　sale grosso 岩塩、粗塩　salsa di pomodoro トマトソース　salsa maionese マヨネーゼ

zucchero 砂糖　zucchero semolato グラニュー糖　zucchero in zollette 角砂糖

切り方　modi di tagliare

Base　基本　,　basilare (fondamentale) 基本的な

a anelli cipolle タマネギの輪切り　(anello 輪、環状のもの、リング状の)
a dischi melanzane なすの輪切り　(disco 円盤状の)
a medaglioni aragosta 伊勢海老の輪切り　(medaglione　円形の肉魚の魚片)
a fette pane e prosciutto 生ハムとパンの薄切り　(fetta　一片一切れ)
a dadini patate ジャガイモのさいの目切り　(dadini 小さなサイコロ,小さなさいの目状に切ったもの)
adadini di pancetta　パンチェッタのさいの目切り
a spicchi pomodoro トマトのくし切り　(spicchio 1片,くし切り状のもの) uno spicchio di aglio　ニンニク1片
tagliare a spicchi くし型の切る
a strisce verze　キャベツの短冊切り
(striscia 長い布片,tariare a strisce たんざくに切る,strizzare 絞る,strrizzato 絞った)
a bastoncini zucchini　ズッキーニの棒切り
(bastoncini 箸,bastoncino 小さな棒,bastone 棒つえ,小さく棒状に切った肉や野菜)
a pezzi zucca　カボチャの細切り
(pezzo 一切れ食べ物の一口分の量片,pezzato まだらの,pezza 牛のしり肉,腰肉=ローマ)

量単位　unita' di misura

1cm = centimetro　1m = metro　1km = chilometro = 1000 metri
1g = grammo　1 etto = etto grammo = 100 grammi　1kg = chilo grammo
1cc = centimetro = cubico　1cl = centilitro = 10cc　1dl = decilitro = 100cc　1l = litro = 1000 cc

Una presa di ～　= un pizzico di ～　ひとつまみの～
presa ひとつまみ/ato 過去　pressa 圧縮　preso 取った掴んだ食べた飲んだ

una pugno di ～　= una manciata di ～　ひとつかみの～　pugno ひとにぎり　pugnello ひとつかみ、ひとにぎり
una punta di ～ ごく少量の　una punta d'aceto　酢少量　punta　先,先端,少量 una punta di asparagi アスパラの先端
una goccia di ～ 1滴の　qualche goccia d'olio 数滴のオイル　goccia 水滴,しずく,少量(液体) qualche いくらかの
goccio ワインや水の一滴少量　gocciare=gocciolare したたる　gocciolino 微量　gocciolo 雫

un filino di ～ 1筋の　filo 糸,線,筋　filoso 筋の多い　carne filosa　filone 細長いパン
spaghetti al filo トマトソースの中にモッツァレッラを入れ糸を引くように仕上げた状態を言う

uno spicchio d'aglio ニンニクひとかけ　spicchio 房　tagliare a spicchi くし型に切る
un gambo di sedano セロリ1本　gambo 茎,軸
un cespo di lattuga レタス1株　cespo 株
un rametto di rosmarino ローズマリー1枚　rametto = ramo = ramoscello 小枝　ramerino トスカーナ弁でローズマリー
un grappolo d'uva 葡萄1房　grappolo 花や果実の房
una fetta di pane パン1枚　fetta 薄切れ　fettina 薄い切り身　fettone 厚切り大きな1片
fettina di limone レモンの薄切れ
cesta per il pane パン用のカゴ　cesta カゴ1杯分
cestino 小さなカゴ　cesto カゴ,バスケット,キャベツの束になった葉や株　cestone 大きなカゴ　cestello 揚げ物用のカゴ
una trancia di pesce spada　trancia　マグロ1切れ　trancia 魚の(筒状)切り身　tranciare 切り身にする,筒状に切る

量と切り方に重点を置いて記載しました

調理技術

思い出しで記載していますので重複している場合もありますが微妙な意味の違いでの記載もあります
よくレシピ本に出てくる調理単語のみ記載しました

Addensare 煮詰める　arrostire　ローストする al vapore　蒸した　al cartoccio　紙包み焼き
abbrustolire パンなどのような物に焦げ目をつける　affettare 薄く切る　appiattire 肉を叩いて伸ばす
abbozzolare/si 小麦粉に玉ができる　abbrociacchiare　軽く焦がすあぶる　abburattare = setacciatura ふるいにかける
appoggiare　置く乗せる　avvolgere　包む　a bagno 水に漬けて　a bollore 沸騰した　addensare 濃縮する濃度をつける
a fuoco vivo(fare alto) 強火で　a fuoco medio(moderato) 中火で　a fuoco basso(lento,dolce) 弱火で
al dente アルデンテに(歯を包んで押し返すように)　ai ferri 網焼きの　a strati 重ねて　a bagnomaria 湯煎で
al burro バターでソテーした(バター風味の)　apparecchiare 配置する　asciugare　乾燥させる
adipose 脂肪の多い　allungare con acqua 水で薄める　ammannire 下準備をする　approntare 準備をする
alla mugnaia ムニエルの　arrosto ロースト　al forno オーブンで焼いた　alla/o spiedo/a 串焼き
ammorbidire 柔らかくする　asciugare 水気を乾かす　amalgamare よくかき混ぜる　affettare 薄切りにする
arrotolare ロール状にする、巻く　aromatizzare 香りをつける　arrostire 肉をローストする　arrosto ロースト
acidulare 酸味をつける　allungare ソースを薄める　afumicare 燻製にする　avvolgere 包む　addolcire 甘くする
addensare 濃度をつける　assaggiare 味をみる　appoggiare 乗せる置く　completare 仕上げる
ammorbidire 柔らかくする　appiattire 肉を叩いて伸ばす　accompagnare 添える　aggiungere 加える
appassire 野菜類を弱火で炒める　allineare 列として並べる　al cartoccio 包み焼き　al vapole 蒸した
appena ～したらすぐに　ardente 燃えている　asperso 軽くぬらした　avvinare ワインを加える
accagliare 凝固させる　accomodare　調理する　acidulare 酸っぱくする　acqueo , acquoso 水気の多い
affogato おぼれるように煮た　affogare タコを蒸し煮にする,沸騰直前の液体の中で煮込む
ammollire 柔らかくする　agitare ゆっくりと混ぜる　acqueo 水っぽい　acquoso 水気の多い　addolcire 甘くする
appiattire 平らにのばす　asciugare 乾かす

bistecca ステーキ　al sangue レア　a punto ミディアム　ben cotta ウェルダン　bruciare 焦げる焦がす
bollire 茹でる　bagnare ぬらす,液体に浸す　battere たたく　bollire 茹でる　沸騰する
battuto 叩いて刻んだ　biscottare カリカリに焼く　burattare =abburattare ふるいにかける
bocconcino 1口サイズに切った　bollito ボイルした　bottaggio　煮込み　dentellare V字に溝を付ける
brasare 煮込む brasato 弱火でじっくりと煮込んだ料理　buttare フライパンなどに入れる

cuocere 調理する　cuocere 火にかける　cospargere 振り掛ける　condensare 濃縮する　configurare 形づくる
coprire ふたをする,覆う,覆うように塗る　cuocere al forno オーブンで焼く　cospargere 粉末をまぶす
cuocere ai tegame ポワレする　congelare 冷凍する surgelare 急速冷凍をする　candire 砂糖漬けにする
calpestare 裏ごしをする　capace 容量の大きな　caramellare キャラメル化にする,溶かした砂糖に絡める
cesellare 味が染み込みやすくするために魚や肉に切れ目を入れる　crogiolare とろ火でグツグツと煮込む
colorire =colorare 色づける,着色する　condire 味つけをする,ドレッシングなどで和える
confondere かき回す　correggere リキュールなどで味を調える　cocere 煮る焼くこと
cottura media　程よい煮方　焼き方　completare la cottura　さらに煮る

diluire　うすめる、溶かす　dorare　キツネ色に焼く　deglassare　デグラッセする　difiscare 魚の骨を抜き取る
dilvire 薄める　dissalare 塩ぬきをする　decorare 飾る　dividere 分ける,分割する　distribuire 分けてのせる
decantare 上澄みを移し取る　diliscare 魚を3枚おろしにする　dispogliare 皮をはぐ　disporre　配置する
dissanguare 血抜きをする　decantare ワインのおりを取る　discoiare = discuoiare　皮をはぐ　dopo 後で
deformare 形を崩す　denso 濃密な　digrassare　油分を除く取る　disossare 余分な物の骨などを取る除く

eliminare 取り除く取り去る　evaporare 蒸発する　empiere 詰め物をする　evantualmente 必要ならば
essiccare al forno オーブン内で乾かす　estinguere 火を消す　a esuberanza たっぷりの

fondere 溶かす foglio 紙、紙切れ fiammeggiare = flambare フランベする farcire 詰め物をする=riempire
filtrare 液をこぼす,濾す formare 形を作る、成型する foderare 型に背油を敷く=生地を型に並べる
farcito 別なものを詰めた ripieno 同じものを詰めた fritto 揚げた fondente 溶けた friggere 揚げる
fermentare = lievitare 醗酵する frullare ホィーパーで混ぜる facile 簡単な filtrare スープ類を濾す
fragrante 良い香りのする frollo 熟成した肉 frollare 肉を熟成させて柔らかくする frollatura 肉を寝かせること
fermentativo 醗酵させる fiammare = fiammeggiare 軽く炙る finche' ～するまで
fiutare 匂いをかぐ

grigliare グリルにする gratinare グラタンにする表面にコゲ色をつける girare 裏返す
glassare グラッセする grosso do maiale 豚脂肪 grattugiare すりおろす pane grattato パン粉
gelatina di ～のゼリー guarnire /nite/o 付け合せる、かざる galleggiante 浮いている /are 動詞
gelare 凍らす ghiacciare 凍らす grosso 脂肪、太った grasso 脂っこい grillettare 揚げ物にする
gusto 味覚 second oil/la ～ 好みに応じて

imbiondire キツネ色に炒める insaporire 味を付ける in salamoia 塩漬けの in scatola 缶詰の
in polvere 粉末状の in carpione マリネした in corporare 混ぜ合わせる impastare パスタを練る,機械で捏ねる
incidere 切り込みを入れる infarinare 粉をつける imburrare バターを塗る intiepidire 冷ます
incorporare 混ぜ込む in ebollizione 沸騰している in umido 煮込みの imbianchire アク抜きをする
irrorare かける infilare 串で刺す immergere 沈める incaciare 粉チーズをかける ineguale 不揃いの
insaccare 腸詰にする involtino 小さく巻いたもの incarpione 揚げたものをマリネした
in ammollo 水に漬けてふやかす immergere 液に浸す inzuppare 水分を吸わせる imbevere 液体をしみこませる
imburrare バターを塗る impanare パン粉をつける impanatura パン粉をまぶすこと infarinare 粉をつける
incartare 紙に包む inoliare 油を塗る加える intingere il pane nel latte ミルクの中にパンを浸す
involto 包んだくるんだ inzuccherare 砂糖をいれる

J と k はありません

lavoratela bene よく捏ねる lavare 洗う lievitare 生地を醗酵させる,醗酵して膨らむ, 酵母を加える
lagare 縛るつなぐ結わく lardellare 背油を差し込む lessare = allesare 茹でる,水煮する lesso 茹でた
lasciare 置いておく lentamente ゆっくりと levare 食器や鍋を持ち上げる legare つなぐ
lustrare ツヤをだす

Marinare マリネする macerare マリネする、漬ける 浸して柔らかくする mescolare かき混ぜる
mescolare 混ぜる mischiare ミックスする mettere 入れる置く mantenere in forma 形を崩さずに
mondare 野菜フルーツなどの食べられない所を取り除く marinato マリネした minestrare スープをよそる 注ぎ分ける
montare 泡を立てる manipolare 手で捏ねる mondare 湯剥きをする macinare 粉状に挽いてつぶす
mancare 不足する mantecare con burro バターで和える montare ホイップする
maturare 果物などが熟す,熟成させる mortificare = frollare 柔らかくするために肉を寝かせて熟成させる

oliare 油を塗る olio fumante 熱くなった油 oleoso 脂っこい carta oleata 油紙
ondulato 波状の a onda フライパンを振る,あおる

pestare 粉状につぶす premere 手で押す piegare 折る premere 手で押す partire 切り分ける
pressentazione 盛り付ける pressare 押す pressione 圧力 (pentla a pressione 圧力鍋)
pepare コショーをつける加える pulire 掃除する preparare 準備する presentare 見せる提出する
passare 裏ごしをする pestare すりつぶす profumare 香りをつける panare パン粉をつける
privare del picciolo ヘタを取る除く preriscaldare 余熱をする pennellare ハケで塗る
parare 脂肪や筋を切り落として肉の形を整える pizzicare つまむ polposo 肉づきのよい
presa ひとつまみ preso つかんだ取った privare 取り除く pomodoro private del seme 種抜きのトマト
pugnello = pugno ひとつかみ pungere フォークで穴を開ける punzecchiare con una forchettina 小さいフォークで刺す

quadretto 小さな四角 quasi だいたい quagliare 凝固する

rosolare 揚げるように焼く　raschiare こすり取る　rosolare 焼き色をつける　raddolcire　甘くする
risposare=lasciare 寝かせる　restringere ソースなどを煮詰める　ridurare = ridurre 煮詰める
rotolo 大きめに巻いたもの　involtino 小さく巻いたもの　ripieno 同じものを詰めた　raffreddare 冷やす
rettificare 味を調える　rompere 割る　rosolare 褐色に炒める　rassodare 強火で焦がさないようにさっと焼く
ricopire ふたをする,覆う　raddensare　濃くする　riscaldare 再加熱する　raccendere = riaccendere 再点火する
raggelare　凍結する　rassegare　煮凝りになる　rovesciare ひっくり返す　ravvoltolare　巻く
rigirare　裏返す　riservato　取り置いてある,保存してある　riservare 保存する

soffriggere　軽く炒める　schiacciare　押しつぶす,割る,すりつぶす　sciacquare ゆすぐ　schiumare あくを取る
sotto(sott’)olio オイル漬けの　spalmare バターやソースを塗る　strofinare すりこむ　sfoglia 伸ばされた生地
sbianchire=sbollentare さっと茹でる　scaldare=,riscaldare 温める,熱する　sbarbare 魚のヒレを取る除く
sugrassare　脂肪の除く　sgocciolare 油を切る　spennare 羽をむく　salare 塩をつける　sformare　型から抜く
strofinare ニンニクなどをこすりつける　こすってふき取る　sfilettare 魚をフィレにする　sformare 型から抜く
svuotare=vuotare = sventrare = sviscerare 野菜などをくり貫く、肉の内臓を取り除く　spezzare ぶつ切りにする
schiuma アク=impurita’　schiumare あくを取る　spurgare あくを抜く　sgusciare 卵や海老のカラをむく
sbianchire=sbollentare さっと茹でる　stendere 広げる　sbattere 卵をかきまぜる　クリームなどを泡立てる
scottare 熱湯にくぐらせる,湯がく　setacciare ふるいにかける　stracotto di 〜の煮込み　stufato 蒸した
snocciolare 種を取る　squamare ウロコを取る　spinare　骨を取る　spianare 粉を引き伸ばす
scioglire 溶かす　saltare ソテーする　spellare 皮をむく　stemperare とく　spezzare あらみじん切りにする
stendere 広げる,伸ばす,バターをぬる　spolverizzare 粉末を振り掛ける　spruzzare 液体をふりかける
scioglire 溶かす溶ける　sbriciolare こなごなにする　saltato　ソテーした　scottare 熱湯にくぐらす
scolare 水気をとる　strizzare 絞って水分を取る　sotto(sott’)aceto　酢ずけの　sotto 下に/で
squamare うろこを取る引く　scongelare 解凍する　sbocciare=spellare=pelare 皮をむく　spolverare 散らしかける
spremere 天板に絞りだす　sudare 水分を出させる　spalmare 伸ばして塗る　sbollentare 湯通しする
surgelare 急速冷凍をする　separare 分離させる　sfibrare イカやタコの皮をむく　setacciare ふるう
saltellare ひっくり返しながら炒める焼く　saltare　かき混ぜながら炒める焼く　saltellare 返しながら炒める焼く
succosita’ 水分が多い　sminuzzare　刻む　stufare　シチューにする　stufare 煮込む　sbattere 攪拌する
sciogliere lo zucchero　砂糖を溶かす　scottare　焦がす焼く　sformare　形から抜く　snervare 筋を引く
strappare　引きちぎる　/ato 過去分詞の形容詞　sudare　魚や肉の表面に水分がにじみ出てくるまで火を入れる
sfornare　オーブンから取り出す　soffriggere　さっと炒める,軽く揚げる　spolverare　ふりかける
salsare　ソースをかける　salare　塩をふる　stagionare　熟成させる　sbollentare　さっと茹でる
spappolare ジャム化する,どろどろ状にする

tagliare ある形に切る　tirare la pasta パスタ生地を薄く伸ばす　tranciare　魚などを切り身にする(輪切りも含む)
tagliuzzare 粗く刻む　tritare みじん切りにする　tagliere la schiuma 〜　〜のあくを取る　tenue　薄い細い
tostati 焙煎した　tagliare そろえて切る　tenere 状態を保つ,握る　tendere　広げる伸ばす　tenero 柔らかい
tramezzare　挟んだり仕切ったりする　tramezzino　サンドウィッチ　travasare　他の容器に移し替える（液状のもの)
tostare トーストする　tendo　丸いもの　tramescolare　混ぜ合わせたり混ぜ込む　tutto/i　全部の
tondeeggiante　肉が良く付いた　tocco　大きな塊　torrefare　焙煎する(コーヒーなど)torrefazione コーヒー豆屋

unire 合わせる,混ぜる,加える　ungere バターなどの油を塗る　umettare　軽くぬらす
untare = ungere　油脂分を塗る　ultimato　煮えたら焼けたら　ultimare　仕上げる

versare　注ぐ,注ぎいれる　vuotare=svuotare 空にする　vagliare　ふるいにかける　vivace　生き生きした
vuotare　生き物の内臓を取り去る　vuoto　空の

X,W,Y　無し

zuccherare 砂糖を加える　zuppo　染み込ませた　zolla　小さいかたまり

料理本に出てくる単語をある程度記載しましたが不足分は辞書等で各自調べてみてください。
あとはレシピ特有な指示形態が必要となりますが単語のみで十分理解ができると思います。　指示形態は別記します。

食品や調理食材名　肉魚編

よく使う食材のみ記載しましたので
下記に記載していない単語を調べたら補足分を足していってください

agnello　仔羊肉　anello di latte 乳羊　anatra カモ　anatrino 子鴨

braciola 豚肉のロース　bue 牛肉

coppa 豚肩ロースのハム　carne suina 豚肉　carne bovina 牛肉　carne ovina　羊肉　cavallo 馬
capra　ヤギ　capetto 子ヤギ　cervello 脳みそ　cuore 心臓　coda 尻尾　coniglio うさぎ lepere　野ウサギ
cinghiale　いのしし　cinghialetto 仔いのしし　costate　ロース　= lombata 1本　costoletta チョップ
carre’塊骨付きロース肉　costoletta　骨付きロース肉　crocchetta　コロッケ

filetto ヒレ肉　fegato　肝臓　fegato grasso フォアグラ　fettina 薄切り肉　faraona ホロホロ鳥
fagiano キジ

gambetto 1本の生ハム先端部分　gambetta 小さな脚、モモ肉　gambetta di ～　～のモモ肉　grasso 脂肪
galletto 若鶏　gallina 雌鶏　gerretto すね肉　frattaglie 臓物　gallo 雄鶏

lardo ラルド　背脂　塩漬けと塩なしがある、燻製タイプもある　Lonza 豚肉の腰部　lombata サーロイン
Lingua　舌（lingua di ～）　lepere　野ウサギ

mortadella モルタデッラ(ソーセージの一種)　manzo=bue 牛　maiale 豚　montone マトン　montone 羊肉
maialetto 子豚肉

osso 骨　oca　ガチョウ

prosciutto crudo 生ハム　prosciutto cotto ロースとハム、プレスハム、熱を加えたハム類　pancetta 豚バラ肉の塩漬け
Presame=caglio レンネット　pollo 鶏　pollastra grassa 肥育した若雌鶏　pollastra 若雌鶏 /o 雄若鶏
pancetta 豚ばら肉の塩づけを熟成させた肉　pancetta stesa 平板状　pancetta arrotolata ロール状 pancetta バラ肉
pancetta affumicata ベーコン　piccione 鳩　pernice ウズラ = quaglia
petto　胸バラ　piedino　= piede 足　pollame 飼育鳥肉　prosciutto affumicato 燻製ハム

quaglia ウズラ

rognone 肝臓

salumi 塩漬けの肉　speck アルトアディジェ地方のスモークハム　salsiccia 小型ソーセージ　salsiccione 大型ソーセージ
strutto　ラード　scamone fiorentina　Tボーン　spalla 肩　sangue 血　stinco すね肉　selvaggine 野性獣肉
salume 豚肉加工品　salame サラミ

trippa 牛の胃袋　testa 頭　testa di vitello 子牛の頭　tacchina 雌の七面鳥　/o 雄 piccolo tacchino ひなの七面鳥

vitello 仔牛

zampone 豚足のソーセージ

部位の呼び名は各州各町ごとに呼び方が違う

anguilla　うなぎ　aragosta　伊勢海老　astaco ざりがに　astice オマール海老

bottarga カラスミ　baccala’塩ダラ　stoccafisso 干しダラ　nasello たら

capa santa=pettine　= conchiglia di San Giacomo ほたて貝　caviale　キャビア　calamaro = calamaio　もんごうイカ

dentice 鯛　branchia えら

gamberone 車えび　gamberetto　小エビ　gambero 海老,ザリガニ　gamberone reale=mazzancolla　車えび
grongo　あなご　grancevola ケアシガニ granchio かに

intestine=interiora　はらわた

luccio かわかます

mitilo =cozza ムール貝　mollusco 貝類

nasello たら

ostrica カキ

polpo　たこ　pesce azzuro 青魚　pannocchia=canocchia　シャコ　pinna ひれ

salmono 鮭　sarda=sardella=sardine　いわし　sgombro さば=scombro　squama うろこ seriola かんぱち
salmone affumicato スモークサーモン　scampo 手長えび　sugarello = suro = sorello あじ
seppia もんごうイカ,甲イカ　seppietta ぼうずイカ

tonno　まぐろ

uova di salmone いくら

vongola あさり = vongola verace

食品や調理食材名　野菜、その他

anguria=cocomero スイカ　aglio ニンニク

broccoli ブロッコリー

cipolla たまねぎ　cappero ケイパー　cavalo キャベツ　cavolo rosso 紫キャベツ　carota ニンジン
cavolfiore カリフラワー　cetriolo きゅうり

Fettuccine 平打ちパスタ　fettuccia 細切り　fettunta ガーリックトースト(トスカーナ)= bruschetta
Farina 粉　farina di granoturco=granturco トウモロコシの粉　= arina gialla
Farina di semola セモリナ粉　farina no duro 硬質小麦粉
Farina Bianca 小麦粉　farina forte 強力粉　farina fiore 薄力粉　farina di grano saraceno そば粉
funghi secchi 乾燥キノコ(複数形)

granoturca=granturco　トウモロコシ

lattuga　レタス

melanzana なす

Pasta all’uovo 卵入り手打ちパスタ　pasta secca 乾燥パスタ　pasta lunga ロングパスタ
pasta corta ショートパスタ　pasta ripiena 詰め物パスタ
patate じゃがいも　porcino ポルチーノ茸　peperoncino 赤唐辛子　peperone パプリカ　porro ポロネギ
pinolo 松の実　puntarella チコリの一種 ローマの伝統サラダに使う
pane raffermo　固くなったパン

Riso 米　orzo 大麦　rapa ラディッシュ　ravanello=rapanello ラディッシュ　rucola ルッコラ

sedano セロリ　spinacio　ほうれん草　soia 大豆

tartufo トリュフ

verdure 野菜
zucchini/o ズッキーニ　zucca かぼちゃ

legumi 豆類　lenticchia レンズ豆　cece エジプト豆　fava ソラ豆　fagiolo　インゲン豆

arachide ピーナッツ　albicocca あんず　arancia オレンジ　ananas　パイナップル
banana バナナ
castagna 栗　ciliegia さくらんぼ　chicco　粒
limetta　ライム　limone レモン
fragola　イチゴ　fico いちぢく　fico d’india サボテンの実
mela リンゴ　melone　メロン　mandarino みかん
noce くるみ　nocciolo　芯
oliva　オリーブ
pesca もも　pera 西洋なし
ribes nero カシス
scorza　皮
uva uvetta =uvapassa 干しぶどう

erbe aromatiche 香草
alloro ローリエ　anice　アニス
basilica　バジル
cannella シナモン
dragonello　エクストラゴン
menta　ミント
noce moscata ナツメグ
oregano オレガノ
pepe　コショー　-bianco　白　- nero　黒　- rosa　ピンク　- verde　グリーンペッパー
prezzemolo パセリ
rosmarino　ローズマリー
timo　タイム
zafferano　サフラン　zenzero　しょうが

菓子類

crostata タルトパイ　bigne’シュークリーム　budino プディング
caramella　キャンディ　cornetto　クロワッサン　confetto 砂糖菓子　composta 砂糖づけの果物
crema caramella　カスタードプリン　Crema pasticcera カスタードクリーム　crosta 皮　crostata タルト
dolce 菓子ケーキ
gelato アイスクリーム
meringa　メレンゲ　mollica　柔らかい部分
panino サンドウィッチ　pancarre’食パン　pan di spagna　スポンジケーキ　pandoro　パンドーロ
Sorbetto シャーベット　spuma　ムース　semifreddo アイスクリーム
sfilatino 棒パン,バケット　bastoncino 小さい棒　/i 箸
Torta ケーキ　tosto トースト　tramezzino 三角サンド
Torta del paradise　ロンバルディーア、パビィア市の伝統菓子

飲み物

Acqua minerale ミネラルウォーター　acqua frizzante　弱発泡性水　senzza gas なし水
Aperitivo 食前酒　birra ビール
birra alla spina 生ビール
cioccolata　ココア
digestive 食後酒　bibita=bevanda　飲み物
Grappa グラッパ　ghiaccio　氷　te’紅茶
spuremuta d’arancia フレッシュなオレンジジュース　Secco 辛口　amabile 甘口　abboccato 中甘口
succo di frutta フレッシュジュース

乳製品

Burro バター　burro fuso 溶かしバター　burro nero こがしバター
crema acida　サワークリーム　crosta 表皮
formaggio チーズ　formaggio grattugiato 粉チーズ
latte 牛乳
muffa かび
occhio　穴
panna 生クリーム　pelle del latte=pellicina 牛乳の膜
siero　乳清

yogurt ヨーグルト

たまご

Tuorlo uovo intero 全卵　tuorlo d’uovo　rosso d’uovo　卵黄身
Albume d’uovo　卵白　bianco d’uovo = chiaro d’uovo
Uovo　卵の単数形　uova 複数形

Frittura ロンバルディーア、リグーリア、ラッツィオ州でフライのことを言う
Frittelle　ベニエ、フリッター

他

Pangrattato = briciola　パンくず

メニューの読み方,書き方 （ 指示形態 No,1）

フランス語の外来語はフランス語の性に一致しますが他の外国語は全て男性名詞となる

料理名　＋　di ＋　材料
食材　＋　di ＋　固有名詞　→　産地や料理製造場所を示す
料理名　＋　di の冠詞前置詞　＋　名詞　→　料理製造場所を示す

crocchetta　コロッケ　　patate locale/I 地場さんの、地元の　patate del Hokkaido 北海道産のコロッケ
croccheta/e　di patate locale/I　della casa

Zuppa は具の形が残っている

未完成　これから記載予定

レシピ本にでてくる文法と本の読み方 （ 指示形態 No,2）

＋etto　＋ino　＋ello　　接尾辞を縮小辞と言い “小さい” を意味する
＋one　＋otto　　接尾辞を縮大辞と言い “大きい” を意味する
minestorone , minestra 具の品数が多く汁の濃度が高い

過去分詞を形容詞として使用する　この場合は性数を一致させて使用
Petto　d’anatra　arrosto　→ Petto　d’anatra　arrostito　“ローストした” と言う形容詞 arrostito で胸肉を形容

まだ記載中で未完成です

会話的な文法は　下記にてダウンロードができます
http://www.pasta-pizza.com/cucina/lingua.html　　にて各自印刷してみとください。