



# Prontuario di viaggio

## La cucina (2° parte)

### Elenco cibi e bevande



#### Carne: niku 肉

- Agnello: kohitsuji 子羊
- Anatra: kamo 鴨
- Pollo: tori niku 鳥肉
- Manzo: gyū niku 牛肉
- Vitello: koushi 子牛
- Maiale: buta niku 豚肉
- Tacchino: shichimenchō 七面鳥

#### Pesce: sakana 魚

- Mollusco: kai 貝
- Gambero: ebi 海老
- Granchio: kani 蟹
- Mitile: mūrugai ムール貝
- Ostria: kaki 牡蠣
- Tonno: maguro 鮪
- Salmone: sake 鮭
- Branzino: suzuki スズキ
- Anguilla: unagi 鰻
- Aragosta: robusutā ロブスター / iseebi イセエビ
- Frutti di mare: umi no sachi 海の幸



#### Frutta: furūtsu フルーツ/ kudamono 果物

- Ciliegia: sakuranbo さくらんぼ
- Fragola: ichigo 苺
- Mela: ringo 林檎
- Pera: nashi 梨
- Limone: remon レモン
- Arancia: orenji オレンジ
- Mandarino: mikan みかん
- Banana: banana バナナ
- Uva: budō 葡萄
- Anguria: suika スイカ
- Melone: meron メロン
- Ananas: painappuru パイナップル
- Prugna: puramu プラム
- Albicocca: anzu 杏
- Pesca: momo 桃

#### Verdura: yasai 野菜

- Sedano: serori セロリ
- Aglio: ninniku ニンニク
- Cipolla: tamanegi タマネギ
- Melanzana: nasu 茄子
- Zucchina: zukkīni ズッキーニ
- Spinacio: hōrensō ほうれん草
- Insalata: sarada サラダ
- Fagiolino: sayaingen サヤインゲン
- Cetriolo: kyūri キュウリ
- Ramolaccio: daikon 大根
- Cavolo: kyabetsu キャベツ
- Fungo: kinoko キノコ
- Patata: jagaimo じゃがいも
- Pomodoro: tomato トマト
- Carota: ninjin 人参

**Latticini / Prodotti lattieri caseari: nyūseihin** 乳製品

- Formaggio: chīzu チーズ
- Gelato: aisukurīmu アイスクリーム
- Burro: batā バター
- Yogurt: yōguruto ヨーグルト

**Legumi: mame kashokubutsu** マメ科植物

- Pisello: endō mame えんどう豆
- Cece: hiyoko mame ひよこ豆
- Fagiolo: ingen mame インゲン豆



**Uovo:** tamago 卵

**Torta:** kēki ケーキ

**Pane:** pan パン

**Panino:** sandoicchi サンドイッチ

**Pasta:** pasuta パスタ

**Riso:** raisu ライス

**Condimenti: chōmiryō** 調味料

- Zucchero: satō 砂糖
- Sale: shio 塩
- Pepe: koshō コシヨウ
- Olio: abura 油
- Aceto: su 酢
- Salsa di soia: shōyu 醤油
- Mostarda: karashi 辛子
- Maionese: mayonēzu マヨネーズ
- Ketchup: kechappu ケチャップ

**Bevande: nomimono** 飲み物

- Acqua: mizu 水
- Caffè: kōhī コーヒー
- Tè: cha 茶
- Latte: gyūnyū 牛乳
- Succo d'arancia: orenjjūsu オレンジジュース
- Limonata: remonēdo レモネード



A cura di: Mary Scacco

[www.kitsunebi.it](http://www.kitsunebi.it)