

# Gia vị

## A

- \_ Alum : phèn chua
- \_ Ammodium bicarbonate : bột khai
- \_ Annatto or annatto seeds : hạt điều màu
- \_ Allspice : hạt tiêu Jamaica ( hạt của một cây thuộc họ Sim )
- \_ Anchovy paste : mắm nêm
- \_ Artificial sweetener : đường hóa học , chất ngọt giả
- \_ A clove of garlic : tép tỏi
- \_ Ash : tro

## B

- \_ Barm : men ( rượu )
- \_ Baking powder : bột nở
- \_ Bean paste : tương đậu
- \_ Bread crumbs : bánh mì vụn
- \_ Borax : hàn the
- \_ Bay : cây nguyệt quế
- \_ Bean sprout : giá
- \_ Bean curd sheete : tàu hũ ki
- \_ Brown sugar : đường vàng
- \_ Beurre ( Fr ) / butter ( E ) : bơ
- \_ Black pepper : tiêu đen
- \_ Buld : củ ( hành , tỏi ... )
- \_ Barley sugar : kẹo mạch nha
- \_ Baking powder : bột nở
- \_ Baking soda : bột soda
- \_ Bay Leaves : lá thơm
- \_ Black moss : tóc tiên

## C

- \_ Cinammon : quế
- \_ Clove : đinh hương
- \_ Cheese / fromage ( Fr ) : phô mai , phó mát
- \_ Chilli ( US ) / Chilli sauce ( EN ) : tương ớt
- \_ Chilli powder : ớt bột
- \_ Chilli oil : dầu ớt
- \_ Chilli paste : ớt sa\_tế
- \_ Cayenne : ớt bột nguyên chất
- \_ Cream : kem
- \_ Curry powder : bột cà ri

- \_ Cummin : thì là Ai Cập
- \_ Coriander / Cilantro : ngò
- \_ Coriander seeds : hạt ngò
- \_ Chives : hẹ
- \_ Caramel : nước đường thắng vàng
- \_ Cardamom : bột đậu khấu
- \_ Cooking cream : kem nấu
- \_ Cornstars thickener / Cornflour thickener : bột bắp
- \_ Coconut milk / coconut cream : nước cốt dừa
- \_ Coconut juice : nước dừa
- \_ Coconut meat : cơm dừa
- \_ Candied coconut : mít dừa
- \_ Coarse salt : muối hạt
- \_ Chopped lemon goass : xả băm
- \_ Citronella : xả trắng
- \_ Chinese parky : ngò tàu
- \_ Cashew : hạt điều ăn
- \_ Cashew apple : cuống điều
- \_ Cinamon bark : vỏ cây quế
- \_ Cummin : thì là h ồi
- \_ Chan pei : trần bì / vỏ quýt khô
- \_ Colouring : phẩm màu ăn

## D

- \_ Dates : chà là
- \_ Dried orange peel : vỏ cam
- \_ Dried mandarin peel / tangerine peel : v ỏ quýt
- \_ Dried lime peel : v ỏ chanh
- \_ Dried Lily Flower : kim châm
- \_ Dried Sea Weed : thổ tai / phở tai
- \_ Dills : Thì là hay thì là

## E

- \_ Eggplant : cà tím
- \_ Elsholtzia : rau kinh giới
- \_ Extract pandan flavour : dầu lá dứa

## F

- \_ Flour : bột
- \_ Floating enhydra : rau ôm
- \_ Fish sauce : nước mắm
- \_ Fenugreek : cỏ cà \_ri ( loại cỏ này có mùi thơm dùng để chế cari )
- \_ Five\_ spice seasoning : ngũ vị hương
- \_ Fennel seeds : tiểu hồi
- \_ Fresh milk : sữa tươi
- \_ Ferment cold cooked rice : mẻ red cabbage : cải tía

- ==> head cabbage : bắp cải
- ==> chinese cabbage : cải thìa , cải thảo
- ==> field cabbage : cải bẹ
- \_ Capsicum : trái ớt
- \_ Carambola : trái khế
- \_ Carrot : cà rốt
- \_ Cassava : cây sắn
- \_ Catawissa : hành ta
- \_ Cauliflower : bông cải
- \_ Celery : rau cần tây
- \_ Centella : rau má
- \_ Chayote : su su
- \_ Colza : cải dầu
- \_ Coriander : rau mùi
- \_ Corn : bắp
- \_ Cucumber : dưa leo
- \_ Cresson ( Fr ) / watercress : salad soong
- \_ Courgette / zucchini ( US ) : bí đao xanh
- \_ Curly endive : xà lách dím
- \_ Chestnut : hạt dẻ
- \_ Cassava root: Khoai mì

**E**

- \_ Edible yam : khoai từ
- \_ Eggplant : cà tím
- \_ Endive : rau diếp quăn
- \_ Elshotzia : rau kinh giới

**G**

- \_ Gherkin : dưa chuột xanh nhỏ để ngâm giấm
- \_ Gracilaria : rau câu
- \_ Green bean : đậu xanh
- \_ Green onion : hành lá
- \_ Gatangal : riềng
- \_ Green asparagus : măng tây
- \_ Gai Lan: cải làn
- \_ Gai choy / mustard greens: cải đắng (dùng để muối dưa)

**H**

- \_ Heleocharis : củ năng , mã thầy

**J**

- \_ Jackfruit : trái mít

**K**

- \_ Kohlrabi : su hào
- \_ Knotgrass : rau răm

**M**

- \_ Mint leaves : rau thom , húng lủi
- \_ Mushroom : nấm
- \_ Mustard : cải cay
- \_ Maize / corn ( US ) : bắp
- \_ Malabar spinach : rau mồng tơi
- \_ Mung bean: đậu xanh

**N**

- \_ Neptunia : rau nhút

**L**

- \_ Laminaria : rau bẹ
- \_ Leek : củ kiệu
- \_ Lettuce : rau diếp
- ==> ice berg lettuce : xà lách búp
- ==> cos / romaine ( US ) : cây xà lách
- \_ Lady's finger / okra : đậu bắp
- \_ Lotus root: ngó sen

**O**

- \_ Onion : hành củ , hành tây
- \_ Oppositifolius yam : khoai mì
- \_ Orache : rau lê
- \_ Oriental canna : dong riềng

**P**

- \_ Parsley : rau cần
- \_ Pea : đậu Hòa Lan
- \_ Potato : khoai tây
- \_ Pumpkin : bí đỏ , bí rợ
- \_ Pumpkin buds: rau bí
- \_ Polygonum : rau răm
- \_ Perilla leaf: lá tía tô

**R**

- \_ Radish : củ cải đỏ
- \_ Rice paddy leaf / herb: Ngò om
- \_ Red bean: đậu đỏ

**S**

- \_ Salad : rau xà-lách
- \_ Sargasso : rau mơ
- \_ Shallot : cây hành hương , củ hẹ
- \_ Soy bean : đậu nành
- \_ Spinach : rau bi-na , rau dền
- \_ Sprouted soya : giá đậu tương
- \_ Squash : quả bí
- \_ String beans : đậu đũa
- \_ Sugar beet : củ cải đường

- \_ Sweet potato / spud : khoai lang
- \_ Sweet potato buds : rau lang
- \_ Spinach : rau bó xôi
- \_ Sugar-cane: mía
- \_ See qua / loofah : mướp
- \_ Sui choy : Loại cải dùng để làm Kim Chi (Bản lớn)
- \_ Seaweed: rong biển

**T**

- \_ Taro / coco-yam : khoai sọ , khoai môn
- \_ Tomato : cà chua
- \_ Turnip : củ cải

**W**

- \_ Watercress : cải soong
- \_ Water dropwort : rau cần nước
- \_ Water morning glory : rau muống
- \_ Water taro : khoai nước
- \_ Welsh onion : hành ta
- \_ White radish : củ cải trắng
- \_ Winged yam : khoai vạc
- \_ Winter melon / Wax gourd : bí đao
- \_ Water chestnut : củ năng
- \_ Wild betel leave : lá lốt

**Y**

Yam : khoai

***Trái cây*****A**

- \_ Apple : táo , bom
- \_ Apricot : trái mơ
- \_ Avocado : trái bơ
- \_ Amarelle : 1 loại trái ăn ( sơ-ri ) rất chua
- \_ Ananas : dứa

**B**

- \_ Banana : chuối
- \_ Black plum : táo đen
- \_ Blueberry : trái việt quất
- \_ Bearberry : tên một loại trái cây màu đỏ( sơ-ri )
- \_ Bergamot : cam chanh
- \_ Biffin : táo đỏ (để nấu ăn )

**C**

- \_ Cantaloupe : một loại dưa vàng của tây ban Nha

- \_ Caschew : hạt điều
- \_ Cashew nut : đào lộn hột
- \_ Cherry : trái anh đào
- \_ Chestnut : hạt dẻ
- \_ Citrus fruit : cam , quýt
- \_ Coconut : dừa
- \_ Cranberry : trái nam việt quất
- \_ Cumquat : trái quất , trái tắc
- \_ Custard apple : mãng cầu

**D**

- \_ Date : chà là
- \_ Durian : trái sầu riêng

**G**

- \_ Grape : nho
- \_ Grape fruit / grape pomelo : bưởi
- \_ Green apricot : trái mơ xanh
- \_ Guava : ổi

**H**

- \_ Honeydew melon : dưa xanh

**K**

- \_ King orange/ jimbo orange : cam sành
- \_ Kumquat : trái tắc , quýt

**L**

- \_ Lemon : chanh vỏ vàng
- \_ Lime : chanh vỏ xanh
- \_ Lichee : trái vải
- \_ Longan : trái nhãn

**M**

- \_ Mandarin / tangerine : quýt
- \_ Mango : xoài
- \_ Mangosteen : măng cụt
- \_ Melon : dưa tây
- \_ Muskmelon : dưa tây thơm

**O**

- \_ Olive : trái o-liu
- \_ Orange : cam

**P**

- \_ Papaw / papaya : đu đủ
- \_ Peach : đào
- \_ Pear : lê
- \_ Persimmon : trái hồng
- \_ Pineapple : thơm , dứa
- \_ Plum : mận
- \_ Pomegranate: lựu

- \_ Plantain : chuối sấp
- Patèque : dưa hấu

**R**

- \_ Rambutan : chôm chôm
- \_ Raspberry : quả mâm xôi , dâu rừng

**S**

- \_ Sapodilla : hồng xiêm , xabôchê
- \_ Sour apples : táo chua ( vì còn xanh )
- \_ Strawberry : dâu
- \_ Strawberry papaya : đu đủ tía
- \_ Sugarcane : mía
- \_ Sweet orange : cam đường
- \_ Star fruit : khế

**T**

- \_ Tamarind : me
- \_ Tangerine : quýt
- \_ Thin-skinned orange : cam giấy
- \_ Tomato : cà chua

***Thủy hải sản*****A**

- \_ Abalone (US) : bào ngư
- \_ Anabas : cá rô
- \_ Asian catfish : cá tra
- \_ Ablen : cá vẩy bạc ( họ cá chép )
- \_ Acaleph : sứa
- \_ Albacore : cá ngừ
- \_ Apron : yếm cua
- \_ Ark shell : sò lông

**B**

- \_ Bango : cá măng
- \_ Butterfish : cá chim
- \_ Barbel : cá râu ( họ cá chép ở Châu Âu )
- \_ Beaver : con hải ly
- \_ Bivalve : sò , hến , nghêu ( loại 2 vỏ úp vào nhau )
- \_ Bloodworm : con lăng quăng đỏ
- \_ Blubber : mỡ cá voi
- \_ Bonito : cá ngừ
- \_ Blue legged prawn : tôm càng xanh
- \_ Blood coackle : sò huyết

**C**

- \_ Carp : cá chép
- \_ Catfish : cá trê

- \_ Clam : con trai , sò
- \_ Climbing perch : cá rô
- \_ Cod : cá tuyết , cá moruy
- \_ Crab : cua
- \_ Crawfish / crayfish : tôm nước ngọt
- \_ Coral : trứng tôm hùm
- \_ Crucian carp : cá giếc
- \_ Cuttlefish : mực ống
- \_ Carp : cá chép
- \_ Cockle : sò

**D**

- \_ Dugong : cá nược ( thuộc bộ lợn biển )

**E**

- \_ Eel : con lươn
- \_ Eacargot : ốc

**F**

- \_ Fiddler carb : ba khía
- \_ Flounder : cá lòn bơn
- \_ Flying fish : cá chuồn
- \_ Fresh – water crab : cua đồng , cua nước ngọt
- \_ Fry (n) : cá hồi 2 năm , cá bột

**G**

- \_ Goatfish : cá phèn
- \_ Goby : cá bông
- \_ Glupper : cá mú
- \_ Gourami : cá sặc
- \_ Gaper : con hên
- \_ Grass carp : cá trắm cỏ

**H**

- \_ Horse mackerel : cá ngựa
- \_ Hepatopancreas : gạch cua
- \_ Hard shell crab : cua vỏ cứng
- \_ Horse mussel : dòm
- \_ Hemibagrus : cá lăng

**J**

- \_ Jellyfish : sứa

**L**

- \_ Lizardfish : cá mối
- \_ Loach : cá chạch
- \_ Lobster : tôm hùm
- \_ Long – jawed anchovy : cá com

**M**

- \_ Mackerel : cá thu

- \_ Macropodus : cá lia thia
- \_ Meagre crab : cua nước
- \_ Milkfish : cá măng
- \_ Mullet : cá đồi
- \_ Mantis prawn : tôm tích
- \_ Mussel : trai , vẹm , chêm chếp

**O**

- \_ Oyster : sò , hào
- \_ Octopus : bạch tuộc

**P**

- \_ Pink salmon : cá hồi nhỏ
- \_ Praw : tôm he
- \_ Puffer : cá nóc
- \_ Pincers / claws : càng cua
- \_ Prawn : loại tôm lớn

**R**

- \_ Ray : cá đuối
- \_ Rock ( US ) / spiny lobster : tôm hùm có gai
- \_ Roe : trứng cá

**S**

- \_ Salmon : cá hồi
- \_ Sawfish : cá đao
- \_ Scad : cá nục
- \_ Sea carb : cua biển
- \_ Shadder crab : cua bẩy , cua đẽ
- \_ Soft shell carb : cua lột
- \_ Swimming carb : ghẹ
- \_ Stand crab : ghẹ hoa
- \_ Stone crab : cua đá
- \_ Scallop : sò điệp
- \_ Snail : ốc hương
- \_ Scallop : thịt sò
- \_ Spuid : mực ống
- \_ Shell fish : ốc
- \_ Shrimp : tôm
- \_ Slug : ốc sên
- \_ Snake – head : cá lóc , cá quả
- \_ Snapper : cá hồng
- \_ Sole : cá lòn bơn
- \_ Spinny lobster : tôm rồng
- \_ Squid legs : râu mực
- \_ Sea – ox : cá moóc
- \_ Sea – pike : cá nhái
- \_ Sea poacher : cá con

- \_ Sea raven : cá bóng biển
- \_ Sea anemone : hải quỳ
- \_ Sea – angel / sea – devil : cá đuối
- \_ Sea – barrow : bọc trứng cá đuối
- \_ Sea – bird : chim biển
- \_ Sea – calf : chó biển
- \_ Sea – chestnut / sea – hedgehog : nhím biển
- \_ Sea – cow : cá nược
- \_ Sea – cucumber : sứa biển , hải sâm
- \_ Sea – ear : bào ngư
- \_ Sea – hog : cá heo
- \_ Sea – nettle : con sứa

**T**

- \_ Tilapia : cá rô phi
- \_ Tiny shrimp : tép
- \_ Tuna : cá thu
- \_ Tunny : cá ngừ
- \_ Tentacle : râu ( mực , bạch tuộc )
- \_ Turtle : con rùa
- \_ Tiger prawn : tôm sú

## Các loại thịt

**A**

- \_ Aasvogel : con kên kên , thịt kên kên
- \_ Accentor : thịt chim chích
- \_ Aery : ổ chim ưng
- \_ Albatross : chim hải âu lớn
- \_ Alderney : 1 loại bò sữa
- \_ Alligator : cá sấu Mỹ
- \_ Anaconda : con trăn Nam Mỹ
- \_ Agouti : chuột lang aguti
- \_ Aigrtte : cò bạch

**B**

- \_ Beef ball : bò viên
- \_ Beff : thịt bò
- \_ Brisket : thịt ức ( thường là bò )
- \_ Beef tripe: Lá sách bò hay là Khăn lông bò
- \_ Barbecue : lợn , bò , cừu nướng ngoài trời
- \_ Barberque pork / char siu: thịt xá xíu
- \_ Barberque duck: vịt quay
- \_ Barberque rib / Barberque Sparerib: Sườn quay
- \_ Barnacle goose : 1 loại ngỗng trời
- \_ Biltong : lát thịt nạc hong gió phơi khô ( ở Nam Phi )
- \_ Bee – eater : chim trâu
- \_ Bittern : con vạc

\_ Black bird : chim sáo

\_ Bird's nest : yến sào

**C**

\_ Chicken : thịt gà

\_ Chicken breasts : ức gà

\_ Chicken drumsticks : đùi gà

\_ Chicken legs : chân gà

\_ Chicken's wings : cánh gà

\_ Cutlet : miếng thịt lạng mỏng

\_ Cock : gà trống

\_ Cock capon : gà trống thiên

\_ Coch one de lait : heo sữa quay

\_ Cow : bò cái , bò nói chung

\_ Cold cuts ( US ) : thịt nguội

\_ Chinese sausage / Lap cheung: lạp xường

**D**

\_ Deer : con nai , thịt nai

\_ Duck : con vịt , thịt vịt

\_ Dog meat : thịt chó

**F**

\_ Fillet : thịt lưng

\_ Fish ball : cá viên

**G**

\_ Ground meat : thịt xay

\_ Goose / gesso : thịt ngỗng

\_ Goat : thịt dê

**H**

\_ Ham : thịt đùi ( heo )

\_ Heart : tim

\_ Hawk : điều hâu

**K**

\_ Kidney : thận

**L**

\_ Lamb : thịt cừu

\_ Leg of lamb : đùi cừu

\_ Lard : mỡ heo

\_ Liver : gan

**M**

\_ Mutton : thịt trừu

\_ Meat ball : thịt viên

**P**

\_ Pigion : thịt bồ câu

\_ Pigskin : da heo

\_ Pig's legs : giò heo

\_ Pig's tripe : bao tử heo

\_ Pork : thịt heo

\_ Pork fat : mỡ heo

\_ Pork side : thịt ba rọi , ba chỉ

\_ Pork chops : sườn heo

\_ Pig hog : heo thiên , heo thịt

**R**

\_ Ribs : sườn ( heo , bò )

\_ Roast pork: thịt heo quay

\_ Rabbits : thịt thỏ

**S**

\_ Sausage : lạp xường

\_ Sirloin : thịt lưng

\_ Spareribs : xương sườn

\_ Steak : thịt bíp\_ tét

\_ Spuab : bò câu ra ràng

\_ Suckling pig : heo sữa

**T**

\_ Tenderloin : thịt philê ( bò , heo )

\_ Turkey : gà Tây

\_ Turtle- dove : cu đất

**V**

\_ Veal : thịt bê

\_ Venison : thịt nai

**Q**

\_ Quai : chim cú

**W**

\_ Wild boar : heo rừng

\_ White meat : thịt trắng

**O**

\_ Ox : bò thịt

Cách nấu ăn

**A****B**

\_ Bain\_ marie : đun cách thủy

\_ Bake : nướng ( lò )

\_ Broil : nướng vỉ

\_ Barbecue : nướng ngoài trời

\_ Boil : nấu , luộc ( 100oC )

\_ Blanch : trần , trụng

\_ Blend / smooth : trộn ( nhuyễn )

**C**

- \_ Carve : khắc
- \_ Chop : chặt ,bằm
- \_ Chop up : băm nhỏ hơn
- \_ Coat : phết ( bơ.. ) lớp ngoài
- \_ Cube : thịt hình vuông , cắt quân cờ
- \_ Chargrill / charbroi ( US ) : nướng than
- \_ Cut : cắt , xén , thái
- \_ Cut in half : cắt làm 2
- \_ Cut into : cắt thành
- \_ Cut in quarters : cắt làm ¼
- \_ Cover : bao bọc
- \_ Crush : tán , nghiền nát
- \_ Constantly : khuấy thường xuyên

**D**

- \_ Deep fry : chiên nhiều dầu , chiên ngập dầu
- \_ Deplume : nhổ lông ( gà , vịt .. )
- \_ Dice : thịt hình vuông , cắt giống hạt lựu
- \_ Defrost : rã đông
- \_ Drop : thả
- \_ De\_ : khử , loại bỏ
- \_ Debore : rút xương
- \_ Devein : lấy chỉ tôm

**F**

- \_ Fry : chiên
- \_ Fritters : bọc bột để chiên
- \_ Fillet : dọc 2 bên
- \_ Fill : làm đầy
- \_ Full : đầy
- \_ Farici ( Fr ) : nhồi
- \_ Fluffy : xới ( cơm )

**G**

- \_ Grate : mài ra bột
- \_ Grill / broil ( US ) : nướng vỉ
- \_ Grind : xay
- \_ Grate : nạo

**L**

- \_ Line : lót trên đĩa

**M**

- \_ Mash : nghiền
- \_ Mince : băm
- \_ Marinate : ngâm , ướp gia vị
- \_ Mix : trộn ( không nhuyễn )

**H**

- \_ Hash : xắt thịt ra từng miếng nhỏ
- \_ Heat : đun nóng
- \_ Heat up : hâm
- \_ Hollow out : khoét

**P**

- \_ Pan\_fry : chiên áp chảo , chiên ít mỡ
- \_ Parboil : chần
- \_ Paste : trộn bột với nước
- \_ Peel : lột vỏ
- \_ Pluck : nhổ lông
- \_ Pressure cook : nấu bằng nồi áp suất
- \_ Prick holes : xăm lỗ
- \_ Pack : đắp
- \_ Prepare : chuẩn bị
- \_ Piece : tờ , tấm , viên , cục , mảnh
- \_ Press : ép , ấn , nhận
- \_ Pestle : giã , tán , nghiền
- \_ Partly boil : luộc sơ
- \_ Pound : giã (nhuyễn)

**R**

- \_ Roast : quay , nướng
- \_ Render : thắng mỡ
- \_ Remove from heat : nhắc xuống

**S**

- \_ Saute : chiên áp chảo , chiên ít mỡ
- \_ Shred : xắt vụn , xé vụn
- \_ Simmer : nấu lửa riu riu ( dưới 100oC)
- \_ Slice : xắt lát mỏng
- \_ Smoke : hun khói
- \_ Soak : nhúng ướt , ngâm
- \_ Sprinkle : rắc (hạt tiêu) , rưới (nước sốt)
- \_ Steam : chưng hấp
- \_ Stew : hầm
- \_ Stir\_fry : xào
- \_ Scald : trụng nước sôi
- \_ Shelled : lột vỏ , bóc vỏ
- \_ Strips : lát dài
- \_ Shred : thái chỉ , sợi , xé
- \_ Shave : cạo , bào
- \_ Seal : dán kín
- \_ Spoon : múc (canh vào chén)
- \_ Stuff : nhồi (nhồi)
- \_ Stirand mix well : trộn kỹ và đều
- \_ Strain : lọc , lọc

- \_ Separate : chia cắt , tách rời
- \_ Split / stem / stalk : chẻ , tước
- \_ Scrape : cạo
- \_ Skewer : xiên
- \_ Shove : đẩy
- \_ Shake : lắc

**T**

- \_ Toast : nướng (bánh mì)
- \_ Trim : tỉa cho gọn
- \_ Tear : xé (nói chung)
- \_ Toss : tung lên , đảo lên
- \_ Think : đặc , dày

**W**

- \_ Wash the rice : vo gạo
- \_ Wrap : gói

## Mùi vị

**A**

- \_ Aromatic : thơm ngon
- \_ Acerbity : vị chua
- \_ Acrid : chát

**B**

- \_ Bitter : đắng
- \_ Bittersweet : vừa ngọt vừa đắng

**C**

- \_ Cool : nguội

**D**

- \_ Delicious : ngon miện
- \_ Dry : khô

**G**

- \_ Gingery : cay , có gừng

**H**

- \_ Hot : nóng , cay

**M**

- \_ Mild : dịu , không gắt

**O**

- \_ Oily : có dầu , mỡ nhiều

**P**

- \_ Peppery : cay , có tiêu
- \_ Piquant : hơi cay

**S**

- \_ Salty : mặn
- \_ Sour : chua

- \_ Spiaf : cay
- \_ Stale : lạt lẽo , vô vị
- \_ Sweet : ngọt

**T**

- \_ Tasty : ngon miệng , đậm đà
- \_ Tender : mềm ( thịt )
- \_ Tough : dai (thịt)

Trái Cóc: hog plum, golden apple (tiếng Anh), pomme cythere (tiếng Pháp), Spondias cythera (Latinh). Lá sách hay khăn lông bò dịch là omasum mới chính xác; beef tripe là bao tử bò nói chung.

White pompret : cá chim trắng

- Black pompret : cá chim đen

- Sole : cá vãnh

- Tongue sole : cá lưỡi trâu

- Flounder : cá ngộ

- Grouper : cá mú biển

- Red snapper : cá hồng

- Parrot fish : cá mó

- Spanish mackerel : cá thu

- Tuna : đây là danh từ nói về cá ngừ nói chung, và tùy theo loại có các tên riêng như sau :

+ Big eye tuna : cá ngừ đại dương mắt to

+ Yellow tail tuna : cá ngừ đại dương đuôi vàng

+ Bonito : cá ngừ sọc, cá ngừ dưa gang (PHổ biến ở VN)

+ Skipjack tuna : cá ngừ trắng (PHổ biến ở VN)

- Barramundi, sea bass : cá chêm

- Threadfin : cá gộc

- Tassel fish : cá chét

- Catfish : chỉ các loại cá có râu như : cá ngát, cá bông lau, cá basa, cá trê, cá tra, cá dứa...

- Geant gourami : cá tai tượng

- Gourami : cá sặc

- Fresh water eel : con lươn

- Fresh water spiny eel : cá chạch

- Sea eel : cá chình biển

- Sea cucumber : hải sâm

- White shrimp : tôm thẻ

- Black tiger : tôm sú

- Tiger : tôm rằn, tôm hèo

- Pink : tôm chì

- Cat tiger : tôm sặc

- Sand shrimp : tôm bạc đất

- Yellow shrimp : tôm bạc nghệ  
 - scampi : tôm càng  
 - Spiny lobster : tôm hùm  
 - Slipper lobster : tôm mũ ni đỏ, tôm mũ ni  
 nhung  
 - Plat head lobster : tôm mũ ni, tôm vồ  
 - Mantis shrimp : tôm tích  
 - Crab roe : cua gạch son (Cua trứng)  
 - Horse shoe crab : con sam  
 - Clam : con nghêu  
 - Cockle : sò huyết  
 - Green Mussel : con vẹm xanh  
 - Scallop : con sò điệp  
 - Snail : con ốc  
 - Cuttlefish : mực nang  
 - squid : mực ống, mực lá  
 - Octopus : bạch tuộc, mực túi  
 - Các từ chuyên môn trong ngành chế biến  
 thủy hải sản đông lạnh :  
 + H.O.S.O : Tôm đông lạnh nguyên con  
 + H.L.S.O : Tôm vật đầu (Bỏ đầu còn vỏ)  
 + PD&PUD : tôm nõn, tôm thịt, tôm đã lột  
 vỏ đã lấy gân hoặc còn gân  
 + Tail-on : tôm lột vỏ còn chừa đuôi  
 + Butterfly : tôm lột vỏ xẻ bướm  
 - Skinless : lột bỏ da, không còn da  
 - Skin-on : còn da  
 - Boneless : đã bỏ xương hoặc không còn  
 xương

Óc bò: Beef Sweetbread  
 Óc heo: Pork Sweetbread  
 Ớt Ti Sô: Artichoke  
 Ốc (các thứ : Snail, Eacargot)  
 Ớt Chuông: Bell Pepper  
 Ức gà: Chicken breast  
 Vi Ba khía: Fiddler crab  
 Bao tử bò: Beef Tripe  
 Bao tử heo: Pork Stomach  
 Bào Ngư: Abalone  
 Bánh mì lát: Sliced Bread, Sandwich Bread  
 Bánh mì Pháp: French Bread, Baguette  
 Bánh phồng tôm: Shrimp Cracker  
 Bánh tráng làm chả giò: Egg roll wrapper  
 Bánh tráng làm gỏi cuốn: Spring roll  
 wrapper

Bì khô: Dried Shredded Pork Skin  
 Bí rợ, Bí đỏ, bí ngô: Pumpkin  
 Bí đao: Winter Melon, Hairy Melon, Fuzzy Gourd  
 Bún: Rice Vermicelli  
 Bún tàu: Bean Thread Vermicelli  
 Bạc hà: Taro Shoots  
 Bạch tuộc: Octopus  
 Bắp chuối: Banana Blossom  
 Bắp trái: Corn on the cob  
 Bột bắp: Corn Flour  
 Bột Gạo: Rice flour  
 Bột Lúa mạch: Oatmeal  
 Bột mì: Wheat flour, All-purpose flour  
 Bột nếp: Glutinous Rice Flour  
 Bột nở: Baking powder  
 Bột nở làm bánh mì: Yeast  
 Bột năng: Tapioca starch  
 Bo-Bo: Pearl Barley  
 Bơ: Butter  
 Cam giấy: Thin-skinned orange  
 Cà Chua: Tomato  
 Cà Pháo: Thai Eggplant  
 Cà rốt: Carrot  
 Cà tím: Eggplant  
 Cá (nói chung): Fish  
 Cá Bạc má: Blue Runner  
 Cá Chép: Carp  
 Cá Chim: Butterfish, Pompano  
 Cá Chuồn: Flying-fish  
 Cá Cơm: Anchovy  
 Cá Giếc: Crucian Carp  
 Cá Hồi: Salmon  
 Cá Hồng: Red Snapper  
 Cá Hương: Trout  
 Cá Hương thịt vàng: Rainbow Trout  
 Cá Lóc, Cá Quả, Cá Tràu: Snakehead fish  
 Cá Lờn Bơn: Sole fish  
 Cá Lưỡi Trâu: Flounder  
 Cá Mòi: Sardine  
 Cá Mú: Glupper  
 Cá mập, Cá nhám: Shark  
 Cá Măng: Milkfish, Bango  
 Cá Ngừ: Tuna fish, Albacore, Bonito  
 Cá nhám, Cá mập: Shark  
 Cá phèn: Red Mullet  
 Cá Quả, Cá Lóc, Cá Tràu: Snakehead fish

Cá rô phi: Tilapia	Chuối sáp: Plantain
Cá Sòng: Scad	Con Chem Chép: Mussel
Cá thia: Macropodus	Con hào: Oyster
Cá Thu: King Mackerel	Con Hến, con nghêu: Baby Clam
Cá tra: Asian Catfish	Con lươn: Eel
Cá Tràu, Cá Lóc, Cá Quả: Snakehead fish	Con Sò: Cockle
Cá Trê: Catfish	Con Trai: Clam
Cá Trích: Herring	Con điệp: Scallop
Cá Đối: Mullet	Cua nước ngọt, Cua đồng: Fresh-water crab
Cá Đuối: Stingray	Cua đá: Stone crab
Cây Lô hội, nha đam, Cây Long tu: Alovera	Cua đồng, Cua nước ngọt: Fresh-water crab
Cây Long tu, Lô hội, nha đam: Alovera	Cơm dừa: Coconut meat
Cây mía: Sugar cane	Da heo: Pork Skin
Cây tóc tiên: Black Moss	Dâu rừng, Trái Mâm xôi: Raspberry
Cải bách thảo, cải làm Kim Chi: Chinese	Dâu Tây: Strawberry
Cải bông trắng: Cauliflower	Dầu Ô-Liu: Olive oil
Cải bông xanh: Broccoli	Dầu Bắp: Corn Oil
Vi Cải bẹ trắng, Cải Thượng Hải: Bok Choy	Dầu Lạc, Dầu Đậu Phộng: Peanut oil
Cải bẹ xanh: Mustard green	Dầu rau cải: Vegetable oil
Cải làm dưa muối: Chinese Mustard green,	Dầu ăn: Cooking oil
Cải Choy	Dầu Đậu Phộng, Dầu Lạc: Peanut oil
Cải làm Kim Chi, cải ba'ch thảo: Chinese	Dầu đậu nành: Soy bean oil
Cabbage, Napa cabbage	Dưa hấu: Watermelon
Cải Làn, Cải rồ: Chinese Broccoli,	Dưa leo: Cucumber
cải ngọt: Chinese Flowering Cabbage	Dưa leo muối chua: Pickles
Cải Thượng Hải, Cải bẹ trắng: Bok Choy	Dưa leo nhỏ làm dưa muối: Pickling cucumber
Củ cải tròn: Turnip	Dưa Tây vàng: Cantaloupe
Củ cải trắng: Daikon	Dưa Tây xanh: Honeydew
Củ cải đỏ: Red Radish	Gan bò: Beef Liver
Củ Cải đường: Beet	Gan gà: Chicken liver
Củ kiệu: Leek	Gan heo: Pork Liver
Củ mì: Cassava root	Giò heo: Pork hock
Củ nạng: Water Chesnut	Giò Lụa, Chả Lụa: Vietnamese meatloaf
Củ sắn, củ đậu: Jicama	Gía: Bean Sprout
Củ Sen: Lotus Root	Gạch Cua: Crab Roe
Củ đậu, Củ sắn: Jicama	Gạch Tôm: Shrimp Roe
Chanh giầy: Key lime	Gạo Lứt: Brown rice
Chanh vàng: Lemon	Gạo Tầm: Broken rice
Chanh xanh: Lime	Gạo tẻ: Ordinary rice
Chao: Salted Beancurd	Giò sống: Seasoned Pork paste
Chôm Chôm: Rambutan	Hạnh nhân: Almond
Chả cá sống: Seasoned Fish paste	Hạt Bò Đào: Percan
Chả Lụa, Giò Lụa: Vietnamese meatloaf	Hạt Dẻ: Chesnut
Chim cút: Quail	Hạt Sen: Lotus Seed
Chuối: Banana	Hạt Điều: Cashew nut
Chuối ép khô: Dried Banana	Hải Sâm: Sea Cucumber

Hải sản: Seafood	Nước cốt dừa: Coconut milk, Coconut cream
Hột trân châu nấu chè: Tapioca pearl	Nước dừa: Coconut juice
Hoàn tinh: Arrowroot	Nước Súp bò: Beef Broth
Huyết heo: Pork blood	Nước Súp gà: Chicken Broth
Khổ qua, Mướp đắng: Bitter melon	Nước Súp rau quả: Vegetable Broth
Khoai lang: Sweet potato	Phô mai: Cheese
Khoai Môn: Taro	Phù chúc, Phổ tai: Dried Seaweed
Khoai mỡ, khoai sấp: Big-rooted taro	Rau bó xôi, rau dền Mỹ: Spinach
Khoai tây: Potato	Rau câu: Gracilaria
Khoai Từ: Edible yam	Rau câu bột, Thạch trắng: Agar-Agar
Kim Châm: Dried Lily Flower	Rau Dền: Amaranthus, Chinese Spinach, Wild
Lá chuối: Banana leaf	Blite, Edible Amaranth
Lạc rang, Đậu phộng rang: Roasted Peanut	Rau dền Mỹ, Rau bó xôi: Spinach
Lạc, Đậu phộng: Peanut	Rau má: Rau Mông Toi: Ceylon Spinach, Slippery
Lạp xương: Chinese sausage	Vegetable, Vine Spinach
Lưỡi bò: Beef tongue	Rau muống: Water spinach, Onchoy
Lưỡi heo: Pork tongue	Rau xà lách: Lettuce
Mãng Cầu: Custard Apple	Rong biển: Sea Weed
Mè, Vừng: Sesame seeds	Rượu nấu ăn: Cooking wine
Mì con sò, mì cắt ngắn các loại: Macaroni, pasta	Sò huyết: Sầu Riêng: Durian
Mì Cắn: Braised gluten	Sứa biển: Jelly fish
Mì sợi: Noodle	Sữa ít chất béo: Low-fat milk
Móng heo: Pork Feet	Việt Sữa có chất béo: Whole Milk
Mận khô: Prune	Sữa không có chất béo: Skim/fat-free Milk
Mề Gà: Chicken Gizzard	Sữa tươi: Fresh milk
Mề Vịt: Duck Gizzard	Vi Sữa Đặc(có đường): Condensed Milk
Mực Ống: Squid	Su búp: Su hào: Kohlrabi
Mực Nang: Cuttle-fish	Sườn bò: Beef Rib
Măng tây: Asparagus	Sườn heo: Pork Rib
Măng tươi: Bamboo shoots	Sườn heo: Pork sparerib
Mướp Hương: Sponge Luffa, Smooth	Vi Sườn heo non: Babyback Pork Rib
Luffa, Sponge Gourd	Tàu hũ: Tofu, Beancurd
Mướp Khía: Ridged Skin Luffa	Tàu hũ ki, Phù chúc: Beancurd sheet
Mướp đắng, Khổ qua: Bitter melon	Táo Tàu: Asian Pear
Nấm (các loại): Mushroom	Tôm (các thứ nói chung): Shrimp
Nấm Mèo, mộc nhĩ: Dried Black Fungus	Tôm càng, tôm he: Prawn
Nấm Rơm: Straw Mushroom	Tôm hùm: Lobster
Nấm Đông cô: Shiitake mushroom	Tôm he, Tôm càng: Prawn
Nếp: Glutinous rice, Sticky rice, Sweet rice	Tôm rần: Tiger Shrimp
Ngó Sen: Lotus Rootlets	Tôm tíc: Mantis prawn
Nguyên vế gà: Chicken leg quarter	Tôm đồng, tôm sông: Crawfish
Nha đam, cây Lô hội, cây Long tu: Alovera	Tần Ô: TungHo, Edible Chrysanthemum
Nhãn: Longan	Tổ yến sào: Swallow bird's nest
Nho khô: Raisin	Thạch trắng, rau câu bột: Agar-Agar
Nho tươi: Grape	Thận bò: Beef Kidney
	Thận heo: Pork Kidney

Thịt ba rọi: Bacon	Trái Sa-bô-chê: Sapodilla
Thịt bê, Thịt bò non: Veal	Trái su-su: Chayote
Thịt Bò: Beef	Trái táo: Apple
Thịt bò ở phần ức: Brisket	Trái thơm, khóm, dứa: Pineapple, Ananas
Thịt Bò Bắp: Beef Shank	Trái vải: Lychee, Litchi
Thịt bò non, thịt bê: Veal	Trái Xuân Đào: Nectarine
Thịt bò xay: Ground Beef	Trái đào: Peach
Thịt Cốc Thịt cừu: Lamb	Trái đu đủ: Papaya
Thịt cua: Crabmeat	Trứng Chim Cút: Quail Egg
Thịt dê: Goat meat	Trứng Gà: Chicken Egg
Thịt gà: Chicken	Trứng Vịt: Duck Egg
Thịt gà tây: Turkey	Vỏ mì Hoàn thánh: Wonton wrappers
Thịt gà tây xay: Ground Turkey	Vừng, mè: Sesame seeds
Thịt gia cầm: Poultry	Vi cá: Shark fin
Thịt heo: Pork	Xà lách búp: Iceberg lettuce
Thịt heo xay: Ground Pork	Xà lách xoắn: Curly Endive
Thịt nai: Venison, Deer meat	Xà lách xoong: Watercress
Thịt vịt: Duck meat	Xoài: Mango
Thuốc tiêu mẫn: Baking soda	Đùi ếch: Frog legs
Tinh bột bắp: Corn starch	Đùi gà: Chicken drumstick
Tinh bột khoai: Potato starch	Đậu bắp: Okra
Trái (cây) Nam Việt quất: Cranberry	Đậu Cô-Ve: Snap bean, green bean
Trái (cây) Việt quất: Blueberry	Đậu Hòa Lan: Snow Pea, Green Pea
Trái Anh Đào: Cherry	Đậu nành: Soy bean
Trái ôi: Guava	Đậu phộng rang, Lạc rang: Roasted Peanut
Trái bầu: Long Squash, Calabash Gourd, Opo	Đậu phộng, Lạc: Peanut
Trái bơ: Avocado	Đậu quỳên: Lima bean
Trái bưởi: Grapefruit, Pomelo	Đậu Rồng: Wingbean
Trái cam: Orange	Đậu xanh: Mung bean
Trái Cam quất, trái tắc: Kumquat	Đậu đỏ: Red bean
Trái Chà Là: Dates	Đậu đen: Black bean
Trái dứa, thơm, khóm: Pineapple, Ananas	Đậu đũa: String bean
Trái dừa: Coconut	Đọt đậu, lá đậu non: Pea shoots
Trái hồng: Persimmon	Đuôi Bò: Ox tail
Trái khóm, thơm, dứa: Pineapple, Ananas	
Trái Khế: Starfruit, Carambola	
Trái lê: Pear	
Trái lựu: Pomegranate	
Trái Mâm xôi, Dâu rừng: Raspberry	
Trái Mít: Jackfruit	
Trái mận tươi: Plum	
Trái me: Trái Mãng Cụt: Mangosteen	
Trái Mơ: Apricot	
Trái Mơ xanh: Green Apricot	
Trái quýt: Tangerine, Mandarin	