

『新調理師養成教育全書(必修編)』新旧対照表
(第4版→第5版)

第5巻 調理実習

第4版			第5版		
ページ	行等	内容	ページ	行等	内容
口絵	調理実習の基本あれこれ		口絵	調理実習の基本あれこれ	<一部変更>
P2	L6	衣類などが実習で汚れた場合は、	P2	L6	衣類などが実習で汚れた場合 には 、
P5	MEMO[まな板の使用区分]				<削除>
P7	L4~5	食中毒防止のため、まな板を使用区分別に色分けすることが指導されている。ほかにもどのようなことで	P7	L4	食中毒防止のためには、どのようなことで
P10	L19	雑用→揚げ物→焼き物→煮物→お作りと、	P8	MEMO[ビーガン]	<新規追加>
P11	●2-2		P10	L20	雑用→揚げ物→焼き物→煮物→さしみと、
P14	L8~9	切れ味はよいが刃が切れやすい。	P11	●2-2	<一部変更>
P14	L19	片刃の和包丁の研ぎ方を次に示す。	P14	L8~9	切れ味がよく、その切れ味が長く続く。
P16	L1	(刃返りともいう。2-13)という。	P14	L19	片刃の和包丁の研ぎ方を次の①から⑦に示す。
P21	●2-18		P16	L1	(刃返りともいう)という(2-13)。
P24	L29	調理道具としての箸には、	P21	●2-18	<一部変更>
			P24	L29	調理器具としての箸には、
P25	●2-20	日本料理の調理器具	P24	MEMO[鍋の名称]	<新規追加>
P26	MEMO[クッキングペーパー]		P25	●2-20	日本料理の器具
P27	L4	名称の後のかっことは句である。	P26	MEMO[クッキングペーパー]	<内容追加>
P27	L16	保存法としては、土付きのものは新聞紙に包んで冷暗所に置き、	P27	L4	名称の後ろのかっことは句である。
P27	L17~18	1本ずつラップでくるんで冷蔵庫に入れる。できれば、どちらも根の方を下にして立ててしまふとよい。	P27	L16	保存方法としては、土付きのものは新聞紙に包んで冷暗所に、
P27	MEMO[野菜の保存方法]		P27	L17~18	1本ずつめらしたペーパーでくるみポリ袋に入れて冷蔵庫に入れる。どちらも根のほうを下にして立ててしまふとよい。
P28	⑩[生上げ]		P27	MEMO[野菜の保存方法]	<一部変更>
P29	L11~12	白うりは、きゅうりと同じように板ずりをし、また、とうがんは薄皮をこそげ落とし、	P28	⑩[生上げ]	<内容追加>
P29	⑫[板ずり]		P29	L11	白うりは、板ずりをし、とうがんは薄皮をこそげ落とし、
P29	●2-23		P29	⑫[板ずり]	<内容追加>
P30	L2	水煮のたけのこなどは割ったとき、	P29	●2-23	<一部変更>
P30	L6	ゆでる前に塩を振りかけ、板ずりする。	P30	L1	水煮のたけのこは割ったとき、
P30	L12	下処理のときに皮を残すこと。	P30	L5	ゆでる前に板ずりする。
P31	L8~9	関西ではぐちと呼ばれ、茶懐石の料理によく使われる。たいの名が付くが、たいの種類ではない。	P30	L11	下処理のときに皮を残す。
P31	L13~14	焼くときは内臓は抜かず、串打ち(2-26)をすることが多い。	P31	L7~8	関西ではぐちと呼ばれる。白あまだいと赤あまだいがあり、たいの名が付くが、たいの種類ではない。
P31	⑭[霜降り]		P31	L12~13	焼くときはエラや内臓はとらず、串打ち(2-26)をすることが多い。
P32	L10~11	焼く場合は立て塩(海水程度の塩水)で洗い、	P31	⑭[霜降り]	<一部変更>
P33	L31	えび(冬が多い)	P32	L9~10	姿焼きにする場合、立て塩(海水程度の塩水)で洗い、
P34	L8	からじょうゆで食べる。	P32	MEMO[さばのさしみ]	<新規追加>
P34	L21	すぐに火を消す。	P33	L30	えび(種類により異なるが、冬が多い)
P34	L24~25	ふぐを調理してはいけぬ。	P33	MEMO[さばのさしみ]	<新規追加>
P34	MEMO[えびをゆでる]		P33	参照ページ	▶▶はも切り包丁…P.14参照
P35	L4~5	これは、日本でも牛肉を食する習慣が一般的になったこととあわせ、牛肉の質が高くなったからだと思う。	P34	L7	からじょうゆで食べる。みそ仕立てのこいこも有名。
P38	L18~19	ばちこのことと呼ばれる。	P34	L20	すぐに取り出す。
			P34	L23~24	ふぐを調理してはいけぬところもある。
			P34	MEMO[えびをゆでる]	<内容追加>
			P35	L4~5	これは、日本の畜産のレベルが高いこともあるが、日本人の魚離れも考えられる。
			P38	L18~19	ばちこのこと、また、くちこも呼ばれる。
			P38	MEMO[日本の三大珍味]	<新規追加>
P41	L10	清流でのみ育つ。	P41	L10	わさびは、清流でのみ育つ。
P42	L27	湯通しして酢に漬けると赤く発色する。	P42	L27~28	湯通しして酢に漬ける(酢どり)と赤く発色する。
			P42	参照ページ	▶▶花みょうが酢どり…「レシピ集」P.13参照
			P43	MEMO[あご]	<新規追加>
P44	L13	かたくちいわしの他に、真いわし、うるめいわし、真あじなどを使う。	P44	L13	ほかにも、真いわし、うるめいわし、真あじなどを使う。
P44	L19	それだけで使うことは少なく、必ず他のだしと合わせる。	P44	L19	それだけで使うことは少なく、ほかのだしと合わせる ことが多い 。
P44	⑳[冬菇と香信]		P44	⑳[冬菇と香信]	<一部変更>
P44	MEMO[一番だし・二番だし]		P44	MEMO[一番だし・二番だし]	<一部変更>
P45	MEMO[合わせだし]		P45	MEMO[合わせだし]	<一部変更>
P46	L15	美しく盛り付けることもあり、先八寸とも呼ばれる。	P46	L15	美しく盛り付ける こともある 。
P46	L22	季節感がなければならぬ。	P46	L22~23	季節感がなければならぬ。椀盛・吸い物ともよぶ。
P46	参照ページ	▶▶八寸…「レシピ集」P.52参照			<削除>
P46	㉑[先八寸]				<削除>
			P46	MEMO[椀と碗]	<新規追加>
			P47	MEMO[みぞれ仕立て]	<新規追加>
P48	L14	お作り	P48	L14	さしみ(刺身)
P48	L15	さしみ、作り身ともいう。	P48	L15	作り、お造りともいう。
			P48	COLUMN さしみ 刺身	<新規追加>
			P48	MEMO[献立と品書]	<新規追加>
P49	MEMO[アニサキス]		P48	MEMO[アニサキス]	<一部変更>
			P49	MEMO[さしみ(刺身)を総称とした料理の定義]	<新規追加>
			P49	MEMO[さしみの名称]	<新規追加>
P50	L4	お作りの種類	P50	L4	さしみの作り方の種類
P50	MEMO[ふぐの薄作り]		P50	MEMO[ふぐの薄作り]	<一部変更>

P51	L13~14	まぐろ、たい、はもなどに用いる。	P51	L13~14	まぐろ、たいなどに用いる。はもは湯に落とすことから、落としはもとよばれる。
P52	L4~5	さばなどの独特な生臭のあるものを塩と酢で締める酢締めなどがある。	P52	L4~5	〈新規追加〉▶▶皮霜作り…「レシピ集」P.49参照 弁当で使うため、さよりやきすを塩と酢で締める酢締めなどがある。
P52	MEMO[万能ねぎ]		P52	MEMO[万能ねぎ]	〈内容追加〉
			P53	MEMO[素焼き]	〈新規追加〉
P55	L9~10	漬け込んでから焼く。	P55	L9~10	漬け込んでから焼く。麩がたんぱく質を分解してやわらかくする。
P56	L11	煮物は献立の後半に提供される料理なので、	P56	L11~12	煮物は、コース料理では献立の後半に提供される料理なので、
P56	MEMO[煮魚の注意点]		P56	MEMO[煮魚の注意点]	〈一部変更〉
P58	MEMO[甘露煮]		P58	MEMO[甘露煮]	〈一部変更〉
P59	L8	てんぷらの揚げ衣には、粘り気の少ない薄力粉を使用する。	P59	L8	てんぷらの揚げ衣には、グルテン含量の少ない薄力粉を使用する。
P59	L24	魚や、鶏の手羽先などは別である。	P59	L24	魚や、かぶりつく鶏の手羽先などは別である。
P60	MEMO[竜田]		P60	MEMO[竜田]	〈一部変更〉
P61	L16	ふかしいも(さつまいも)が代表。	P61	L16	ふかしいも(さつまいも)が代表的。
P61	L25~27	〇 骨蒸し	P62	L12~15	b 骨蒸し 〈内容変更〉
P64	L8~9	水やだしでゆでてつけ汁で食べる鍋(ゆでる鍋)と、煮込んだ煮汁とともに食べる鍋(煮る鍋)に分けられる。	P64	L9~10	ゆでる鍋(水やだしでゆでてつけ汁で食べる鍋)と、煮る鍋(煮込んだ煮汁とともに食べる鍋)に分けられる。
P64	L32	卵。	P64	L33	ゆで卵
P64~65	L32~(P65)L1	たっぷりの煮汁で煮込んだ鍋で、しょうゆで色濃く煮るので関東煮(関東では色が濃い濃口しょうゆを多用するため、関西では関東炊き)ともいう。	P64~65	L33~(P65)L2	たっぷりの煮汁で煮込んだ鍋。しょうゆで色濃く煮る(関東では色が濃い濃口しょうゆを多用するため)ので、関西では関東煮(関東炊き)ともいう。
P66	L15~16	粉ゼラチンは4~5倍の水に振り入れ十分吸水させて、いずれも湯煎で煮溶かす。	P66	L15	粉ゼラチンは4~5倍の水に振り入れ十分吸水させてから煮溶かす。
P66	L17	寒天に比べると固まる温度が低い。	P66	L16~17	固まる温度が低いので冷蔵庫に入れる。
			P66	MEMO[寒天とゼラチンの特性]	〈新規追加〉
			P67	L16~17	〈新規追加〉水分が多くても返しやすい、幅の狭い関西型の卵焼き鍋が発達したと思われる。
P67	L25	卵焼き用の鍋を	P67	L26	卵焼き鍋を
P68	L13~14	黄身酢やマヨネーズなどのソースのようなものにも使われる。	P68	L13~14	また、黄身酢やマヨネーズなどにも使われる。
P68	L17	色を白く仕上げたい寄せ物などにも使われる。	P68	L17	色を白く仕上げたい料理にも使われる。
P69	L5	かやくご飯。	P69	L5	五目ご飯。
P69	L16	熱い茶をかけた茶漬け、すし用のすし飯などがある。	P69	L16	熱い茶をかけた茶漬けや汁かけ飯、すし用のすし飯などがある。
P69	参照ページ	▶▶かやくご飯…「レシピ集」P.43参照	P69	参照ページ	▶▶炊き込みご飯…「レシピ集」P.43参照
P70	L4	あらかじめ塩漬にしたものを酢に漬ける。	P70	L4	あらかじめ塩漬にしたものを調味酢に漬ける。
			P70	MEMO[三五八漬け]	〈新規追加〉
P72	L21	水で溶いた白玉粉を練って皮にあんを包むもの	P72	L21	水で溶いた白玉粉を練った皮であんを包むもの
P73	L14	a 持ち出し弁当	P73	L14	a 室外弁当
P73	L23	駅弁…仕事や旅行に行った際に	P73	L23	駅弁…出張や旅行に行った際に
P73	MEMO[松花堂弁当]		P73	MEMO[松花堂弁当]	〈一部変更〉
P74	L4	作る人はマスクをしり手袋	P74	L4	作る人はマスクや手袋
P74	L10	・季節感のあるものを取り入れる。	P74	L9	・季節感のあるものを取り入れ、彩りよく、できれば五色入れる。
P74	L12~13	・基本的に濃い味をしっかりとつけるが、味付けが偏らないよう気を配る。	P74	L11~12	・基本的に濃い味をしっかりと付けるが、味付けが偏らないよう気を配る(しょうゆ、みそなどの調味料の使いわけで五味を意識する)。
P74	L16	・持ち出し弁当には、さしみなどのなまものは入れない。	P74	L15	・室外弁当には、さしみなどのなまものは入れない。
P77	COLUMN「すし」の漢字				〈削除〉
			P77	MEMO[すしの漢字]	〈新規追加〉
P78	●3-2		P78	●3-2	〈内容更新〉
P81	L1~3	近年は、米を入れてからめ 酢合わせまでを全自動で行う酢飯ロボットも開発されている。飯が炊けたらすぐに、合わせ酢を混ぜ合わせる。	P81	L1~3	飯が炊けたらすぐに、合わせ酢を混ぜ合わせる。近年は、米を入れてから 酢合わせまでを全自動で行う酢飯ロボットも開発されている。
P82	L19	真水につけて	P82	L19	氷水につけて
P84	L29~32	珍重していたが、今では流通がよくなり、甘えび、ぼたんえび、しまえびなど、生で食べられるえびのすしも多くなった。これらはいずれも殻をむいた後、殻側に付いたぬめりを	P84	L29~32	珍重されていたが、今では流通がよくなり、甘えび、ぼたんえび、しまえびなど、生で食べられるえびのすしも多くなった。これらは、いずれも殻をむいたあと、表面のぬめりを
P84	⑥[車えび]		P84	⑥[車えび]	〈一部変更〉
P87	MEMO[のりの使い分け]				〈削除〉
P89	L9~10	巻きすに巻いた締めそばの上に	P89	L9~11	巻きすの上に置いた締めそばの上に
P95	MEMO[10人前打ち]		P95	MEMO[10人前打ちは粉1kg]	〈一部変更〉
P95	●4-3		P95	●4-3	〈一部変更〉
P96	MEMO[まとめ、こね、ねり]		P96	MEMO[まとめ、こね、ねり]	〈一部変更〉
P97	MEMO[生地のをかせ]		P97	MEMO[そばは生地をねかせない]	〈一部変更〉
P97	MEMO[生地の厚み]		P97	MEMO[生地の厚みは1.5mm]	〈一部変更〉
P98	MEMO[打ち粉の量]		P98	MEMO[のしの打ち粉は少なく]	〈一部変更〉
P99	●4-4		P99	●4-4	〈一部変更〉
			P99	MEMO[量みの打ち粉は十分に]	〈新規追加〉
P100	L25	そばの太さは1寸(30.3mm)を	P100	L25	そばの太さは1寸(約30.3mm)を
P101	MEMO[そば湯]		P101	MEMO[そば湯の楽しみ方]	〈一部変更〉
P101	MEMO[返しの保存期間]		P101	MEMO[返しの保存期間]	〈一部変更〉
P102	MEMO[藪系]		P102	MEMO[藪系]	〈一部変更〉
P105	L11~12	器にのせた冷たいそばに、きゅうり、かまぼこ、揚げ玉をのせたぶっかけそば。	P105	L11~12	器にのせた冷たいそばに、揚げ玉、きゅうり、かまぼこなどをのせたぶっかけそば。
P107	L11	檜枝岐断そば	P107	L11	檜枝岐断そば
P109	MEMO[熟成]		P109	MEMO[熟成の見極め]	〈一部変更〉

P120	L7	砥石には人工砥石と天然砥石がある。	P120	L7	砥石には人工砥石と天然砥石がある。
P120	●5-5		P120	●5-5	〈一部変更〉
P123	●5-8		P123	●5-8	〈一部変更〉
P124	MEMO[鍋の持ち手に注意]		P124	MEMO[鍋の持ち手に注意]	〈一部変更〉
P126	●5-12		P126	●5-12	〈一部変更〉
P129	L2	香辛料(英 spice, 仏 epice)は刺激性と芳香性を持ち、	P129	L2	香辛料(仏 epice, 英 spice)は刺激性と芳香性を持ち、
P129	L3~4	香草(英 herb, 仏 herbe)は芳香があり、	P129	L3~4	香草(仏 herbe, 英 herb)は芳香があり、
P129	L8	香草の特色とその使い方を	P129	L8	香草の特徴とその使い方を
P129	●5-15 フェネル		P129	●5-15 フェネル	〈一部変更〉
P136	●5-21		P136	●5-21	〈内容追加〉
P138	●5-22	P.150参照	P138	●5-22	P.134参照
P140	L24~25	利用する)などが利用される。	P140	L24~25	利用する) ウー・フリ・カヴール(仏 ceufs frits Cavour)などが利用される。
P145	L3~4	またはモリュ・フレッシュ(仏 morue fraiche)と呼ぶ。	P145	L3~4	またはモリュ・フレッシュ(仏 morue fraiche)と呼ぶ。
P146	L6	(仏 lotte)	P146	L6	(仏 lotte de mer)
P150	●5-28		P150	●5-28	〈一部変更〉
P151	L23~24	カスレ(仏 cassoulet)という西南フランスの煮込み料理にも	P151	L23~24	カスレ(仏 cassoulet)という南西フランスの煮込み料理にも
P151	L30	西洋料理では特にブーレ(若鶏)	P151	L30~31	西洋料理では特にブーレ(仏 poulet, 若鶏)
P153	●5-29		P153	●5-29	〈一部変更〉
P154	L2	ロースト針にたこ糸を通したものを用意する。	P154	L3	アの下処理を行う。ロースト針にたこ糸を通したものを用意する。
P155	㉓【ジンギスカン】		P155	㉓【ジンギスカン】	〈一部変更〉
			P156	MEMOMEMO[ジビエ料理の注意点]	〈新規追加〉
P160	L24	(仏 trompette des morts)の仲間。	P160	L24	(仏 trompette de la morts)の仲間。
P164	MEMO[ソフリット]		P164	MEMO[ソフリット]	〈一部変更〉
P166	L9~10	さまざまな形態がある。	P166	L9~10	さまざまな形状のものがある。
P166	L12~13	a パスタ・セッカ(伊 pasta secca)	P166	L12	a パスタ・セッカ(伊 pasta secca)
P168	L10	特にイタリアは野菜料理が豊富であるため、	P168	L10	特にイタリアは野菜が豊富であるため、
P168	L11~12	イタリアで用いられる代表的な野菜には、	P168	L11	よく用いられる野菜には、
P168	L12~13	アーティチョークなどがある。代表的なものに	P168	L12~13	アーティチョークなどがあり、代表的な料理に
P171	L12	次の段階は何をすべきかを考えて	P171	L12	次の段階は何をすべきなのかを考えて
P177	●6-5		P177	●6-5	〈一部変更〉
P178	●6-6		P178	●6-6	〈一部変更〉
P180	L16	羌耳塊	P180	L16	羌耳塊
P184	L22	広大な国土の中国で	P184	L22~23	広大な国土を持つ中国で
P184	L26~27	シャンチュンハイウェイ 山珍海味と称される一部の干貨は、	P184	L26~27	シャンチュンハイウェイ 山珍海味と称される一部の干貨は、
P188	㉔【精進料理】		P188	㉔【精進料理】	〈一部変更〉
P192	L2	だしをとることを吊湯、熬湯、製湯などという。 ティヤオタン	P192	L2	だしをとることを吊湯、熬湯、製湯などという。 ティヤオタン
P194	L3~4	相乗的な効果を生み出す。	P194	L3~4	相乗効果を生み出す。
P194	L18~19	だしの材料は、老鶏、猪瘦肉、牛瘦肉、火腿、干貝、鴨肉などである。	P194	L18	だしの材料は、ひね鶏、豚赤身肉、牛赤身肉、中国ハム、あひる肉、干し貝柱などである。
P196	●6-24		P196	●6-24	〈一部変更〉
P196	●6-24		P196	●6-24	〈一部変更〉
P199	参照ページ	リャンバンハイチョービー ▶涼拌海蜇皮…「レシピ集」P.145参照	P199	参照ページ	リャンバンハイチョービー ▶涼拌海蜇皮…「レシピ集」P.145参照
P200	参照ページ	チャンチーモウユー ▶姜汁墨魚…「レシピ集」P.146参照	P200	参照ページ	チャンチーモウユー ▶姜汁墨魚…「レシピ集」P.146参照
P201	L29~30	代表的な料理は青椒牛肉(ピーマンと牛肉の炒め物)である。	P201	L29~30	代表的な料理は青椒肉絲(ピーマンと豚肉の炒め物)である。
P201	参照ページ	ヨウバオモウユーチュエン ▶油爆墨魚卷…「レシピ集」P.153参照	P201	参照ページ	ヨウバオモウユーチュエン ▶油爆墨魚卷…「レシピ集」P.153参照
P202	L5	ガンチャーステー 代表的な料理は干炸鶏塊(鶏のから揚げ)である。	P202	L5	ガンチャーステー 代表的な料理は干炸鶏塊(若鶏のから揚げ)である。
P203	L3~4	上面はいり焼かないので色が付かず、下面はさくさくしてこうばしく、上面はしっとり仕上がります。	P203	L3~4	下面はさくさくしてこうばしく、上面はいり焼かないので色が付かず、しっとり仕上がります。
P203	L15~16	どちらも調理時間を自由に選択できる	P203	L15~16	どちらも加熱時間を自由に選択できる
P206	L17	成都素燴(五目野菜のくず引き)	P206	L17~18	成都素燴(成都風野菜のとり煮)
P212	L6~7	2020年(令和2)の東京オリンピック・パラリンピックも控えた昨年、	P212	L6~8	日本から海外への旅行者数の増加とともに、海外から日本を訪れる外国人旅行者数も飛躍的に伸び、昨今では、
P212	L11~12	エスニック料理を作るに当たっては、	P212	L11~12	料理を作るにあたっては、
P213	MEMO[キムチ]		P213	MEMO[キムチ]	〈一部変更〉
P214	L27~28	3~4時間水炊き風に煮込んだ薬膳スープである。	P214	L27~28	数時間水炊き風に煮込んだ薬膳スープである。
P215	L20	ココナッツミルクを入れる。	P215	L20	ココナッツミルクを使う。
P216	L25~26	小麦粉を練って薄く伸ばした皮に	P216	L25~26	小麦粉(アター)を練って薄く伸ばした皮に
P216	⑫【やし酢】		P216	⑫【やし酢】	〈一部変更〉
P216	⑬【ガラムマサラ】		P216	⑬【ガラムマサラ】	〈一部変更〉
P217	L3	クローブなどを入れ、煮立てたお茶である。	P217	L4	クローブ、砂糖などを入れ、煮立てたお茶である。
P217	L29~30	ひよこ豆を油と少量の塩で味付けしたものに香辛料を加えて水煮し、ペースト状にしたものを	P217	L30~31	水煮したひよこ豆をペースト状にして、オリーブオイル、塩、レモン汁、クミンなどの香辛料で味付けしたものを
P218	L12	ひよこ豆、レンズ豆、そら豆などを一晩水に浸してから細かく潰し、	P218	L13	ひよこ豆、レンズ豆、そら豆などを水に浸してから細かく潰し、
P218	L22	フライパンで軽く焼いたもの	P218	L23	フライパンで焼いたもの
P219	L3	上からチーズを振りかけてオープンで焼いた料理	P219	L4	チーズを振りかけてオープンで焼いた料理
P219	COLUMN ベルー料理		P219	COLUMN ベルー料理	〈一部変更〉
P222	付録 アーティチョーク(中国語)	花薊 ホワチー	P222	付録 アーティチョーク(中国語)	朝鮮薊 チャオンエンチー
			P222	付録 あかざえび(日本語・英語)	〈新規追加〉 あかざえび (Norway lobster)
			P222	付録 あかざえび(フランス語)	〈新規追加〉 langoustine ラングスティース

			P222	付録 あかざえび(イタリア語)	<新規追加> scampo スカンポ
			P222	付録 あかざえび(中国語)	<新規追加> 斑節蝦 パンチエシャー
P222	付録 あさり(中国語)	蛤婦 ゴーリー	P222	付録 あさり(中国語)	蛤仔 ハーズー
P222	付録 あじ(中国語)	竹筴魚 チューチャーユー	P222	付録 あじ(中国語)	竹筴魚 チューチャーユー
P222	付録 小豆(中国語)	紅豆 ホントウ	P222	付録 小豆(中国語)	赤豆 チートウ
P222	付録 いんげん豆(中国語)	扁豆 ピエントウ	P222	付録 いんげん豆(中国語)	菜豆 ツァイトウ
P223	付録 エシャロット(中国語)	干葱頭 ガンツォントウ	P223	付録 エシャロット(中国語)	紅葱頭 ホンツォントウ
P223	付録 かも(中国語)	野鴨子 イエヤーズ	P223	付録 かも(中国語)	野鴨 イエヤー
P224	付録 木いちご(中国語)	木莓 ムウーメイ	P224	付録 木いちご(中国語)	覆盆子 フウベンズー
P224	付録 車えび(中国語)	明蝦 ミンシャー	P224	付録 車えび(中国語)	日本対蝦 リーベントイシャー
P224	付録 子牛肉(中国語)	牛仔 ニョウズ	P224	付録 子牛肉(中国語)	小牛肉 シヤオニューロウ
P225	付録 小えび(中国語)	小白蝦 シヤオパイシアー	P225	付録 小えび(中国語)	蝦仁 シヤーレン
P225	付録 こがも(中国語)	水鴨 シュイヤー	P225	付録 こがも(中国語)	綠翅鴨 リュウチヤー
P225	付録 子羊肉(中国語)	小羊肉 シヤオヤンロウ	P225	付録 子羊肉(中国語)	羔羊肉 ガオヤンロウ
P225	付録 さつまいも(中国語)	甘薯 ガンシュ	P225	付録 さつまいも(中国語)	番薯 ファンシュ
P225	付録 ざりがに(中国語)	小龍蝦 シヤオロンシヤ	P225	付録 ざりがに(中国語)	蜆 ラーグウ
P226	付録 ゼラチン(中国語)	骨膠 グウーチャオ	P226	付録 ゼラチン(中国語)	食用明膠 シーヨンミンチャオ
P227	付録 ちよろぎ(中国語)	甘露菜 ガンルウーツアイ	P227	付録 ちよろぎ(中国語)	草石蚕 ツァオシーツァン
P227	付録 手長えび(日本語・英語)	手長えび(あかざえび) (Norway lobster)	P227	付録 手長えび(日本語・英語)	手長えび(注) (oriental river prawn)
P227	付録 手長えび(フランス語)	langoustine ラングスティヌ	P227	付録 手長えび(フランス語)	—
P227	付録 手長えび(イタリア語)	scampo スカンポ	P227	付録 手長えび(イタリア語)	—
P227	付録 てんさい(中国語)	甜蘿蔔 ティエンルウオボ	P227	付録 てんさい(中国語)	甜菜 ティエンツァイ
P227	付録 でんぷん(中国語)	淀粉 ティエンフェン	P227	付録 でんぷん(中国語)	澱粉 ティエンフェン
			P227	付録 欄外	<新規追加> (注)手長えびは淡水産。西洋料理で「手長えび」と呼ばれるものは、主に「あかざえび」を指す。
P228	付録 なし(中国語)	梨 リー	P228	付録 なし(中国語)	梨子 リーズー
P228	付録 にしん(中国語)	鯡 フェイ	P228	付録 にしん(中国語)	鯡魚 フェイユー
P228	付録 白菜(中国語)	白菜 バイツァイ	P228	付録 白菜(中国語)	大白菜 ターバイツァイ
P228	付録 バニラ(中国語)	香子蘭 シエンズラン	P228	付録 バニラ(中国語)	香荚蘭 シヤンチャーラン
P229	付録 ビーツ(中国語)	紫菜頭 ズーツァイトウ	P229	付録 ビーツ(中国語)	苜蓿根 ティエンツァイゲン
P229	付録 ビスタチオナッツ(中国語)	開心果仁 カイシングウオレン	P229	付録 ビスタチオナッツ(中国語)	開心果 カイシングウオ
P229	付録 ひらめ(中国語)	比目魚 ピームウーユー	P229	付録 ひらめ(中国語)	牙鯨 ヤーピン
P229	付録 ヘーゼルナッツ(中国語)	—	P229	付録 ヘーゼルナッツ(中国語)	榛子 チェンズー
P229	付録 松の実(中国語)	松仁 ソンレン	P229	付録 松の実(中国語)	松子 ソンズー
P230	付録 ヨーグルト(中国語)	奶酪 ナイラオ	P230	付録 ヨーグルト(中国語)	酸奶 スワンナイ
			口絵	国産ジビエの基礎知識	<新規追加>