

A Guide to Translating Korean Food

2023 음식명 외국어 번역 가이드



2023 음식명
외국어 번역 가이드

A Guide to Translating Korean Food

2023 음식명 외국어 번역 가이드

영어

일본어

중국어 간체

중국어 번체



한국관광공사
KOREA TOURISM ORGANIZATION

Contents

2023 음식명 외국어 번역 가이드

머리말	7
음식명 분류 및 번역 색인	9
음식명 번역 가이드	
01 영어	15
02 일본어	53
03 중국어 간체	95
04 중국어 번체	133
부록	
01 외국어 메뉴판 상용 문구	173
02 공공 용어의 외국어 번역 및 표기 지침	207
03 국어의 로마자 표기법	236

머리말

한국관광공사는 우리나라를 방문한 외국인 관광객들이 음식 메뉴를 제대로 이해할 수 없어 겪는 어려움을 해소하고, 시중 메뉴판의 부정확한 번역에 따른 오해를 방지하고자 지난 2010년부터 한글 음식명의 외국어 번역, 외국어 메뉴판 제작 등의 사업을 추진해왔습니다.

「2023 음식명 외국어 번역 가이드」는 관광 유관기관 및 업계, 요식업 등에 종사하는 담당자들이 한글 음식명을 외국어로 정확하고 일관성 있게 표기할 수 있도록 음식명 번역을 위한 참고 기준 및 다양한 사례들을 제시하고 있습니다.

동 가이드는 국립국어원의 「공공 용어의 외국어 번역 및 표기 지침(문화체육관광부훈령 제492호, 2023. 7. 1., 일부개정)」과 문화체육관광부의 「국어의 로마자 표기법(문화체육관광부고시 제2014-42호, 2014. 12. 5., 일부개정)」을 따르는 것을 원칙으로 하고 국립국어원 공공 용어 번역 정보의 음식명 용례(1,080개, 2023.8월 기준)를 참고하여 작성하였습니다. 그리고 가이드 내용 중 ‘한식 분류 체계 및 설명문’은 한식진흥원에서 발간한 「한식메뉴 외국어표기 길라잡이 800선(2023.6월)」을 바탕으로 작성하였습니다.

또한, 외국인이 음식 메뉴판을 볼 때, 해당 음식에 대한 기본적인 이해가 가능하도록 표기하고 문화적 차이를 고려하여 오해나 혐오감을 유발하지 않도록 표기하는 것을 원칙으로 하였습니다. ‘김치’, ‘불고기’, ‘비빔밥’ 등 우리나라의 음식명이 그대로 해외에 알려져 있거나 고유한 명칭을 보존할 필요가 있는 경우에는 우리나라 명칭을 그대로 표기하였습니다.

동 가이드가 유관 기관 및 일선 업계 등에서 외국인들에게 우리 먹거리를 정확하게 설명하고 이해하도록 하는 데 도움이 되기를 바랍니다.

A Guide to
Translating Korean Food



2023 음식명
외국어 번역 가이드

음식명 분류 및 번역 색인

음식명 분류 및 번역 색인

대분류	중분류	소분류	영어	일본어	중국어 간체	중국어 번체
공통	접두어	계절	p.17	p.55	p.97	p.135
		삼색/오색	p.17	p.56	p.97	p.135
		손/수제	p.18	p.56	p.98	p.136
		영양	p.18	p.56	p.98	p.136
		옛날	p.18	p.56	p.98	p.136
		왕	p.18	p.56	p.98	p.136
		웰빙	p.18	p.57	p.98	p.136
		전통	p.18	p.57	p.98	p.136
		특	p.19	p.57	p.99	p.137
	용기	냄비	p.19	p.57	p.99	p.137
		돌솥	p.19	p.58	p.99	p.137
		돌판	p.19	p.58	p.99	p.137
		독배기	p.20	p.58	p.100	p.138
	상차림	백반	p.20	p.58	p.100	p.138
		정식	p.20	p.58	p.100	p.138
		한정식	p.20	p.59	p.100	p.138
한식	밥	국밥	p.21	p.60	p.101	p.139
		덮밥	p.21	p.60	p.101	p.139
		볶음밥	p.21	p.60	p.101	p.139
		비빔밥	p.21	p.60	p.101	p.139
		김밥	p.22	p.61	p.102	p.140
		누룽지	p.22	p.61	p.102	p.140
		묵밥	p.22	p.61	p.102	p.140
		쌈밥	p.22	p.61	p.102	p.140
		알밥	p.22	p.61	p.102	p.140
		주먹밥	p.23	p.62	p.103	p.141
		기타	p.23	p.62	p.103	p.141
	죽	죽	p.23	p.62	p.103	p.141
	만두 /떡국	만두	p.24	p.63	p.103	p.141
		만둣국	p.24	p.63	p.104	p.142
		떡국	p.24	p.63	p.104	p.142
	면	국수	p.24	p.64	p.104	p.142

대분류	중분류	소분류	영어	일본어	중국어 간체	중국어 번체
한식	면	냉면	p.25	p.64	p.105	p.143
		밀면	p.25	p.64	p.105	p.143
		막국수	p.25	p.65	p.105	p.143
		수제비	p.26	p.65	p.105	p.143
		소면	p.26	p.65	p.106	p.143
		쫄면	p.26	p.65	p.106	p.144
		칼국수	p.26	p.65	p.106	p.144
		콩국수	p.27	p.66	p.106	p.144
	국/탕	국	p.27	p.66	p.107	p.145
		탕	p.28	p.67	p.108	p.146
	찌개	음식명에 식재료가 포함된 찌개	p.29	p.69	p.109	p.147
		음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개	p.29	p.69	p.109	p.147
		맛을 내는 장이 포함된 찌개	p.29	p.69	p.109	p.147
	전골	음식명에 식재료가 포함된 전골	p.30	p.70	p.110	p.147
		음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골	p.30	p.71	p.110	p.148
	찜	재료를 양념에 졸인 찜	p.31	p.71	p.110	p.148
		채반에 올려 증기로 찌낸 찜	p.31	p.71	p.111	p.149
		기타 찜 음식	p.31	p.72	p.111	p.149
	볶음	음식명에 식재료가 포함된 볶음	p.32	p.72	p.112	p.149
		음식명에 소스가 포함된 볶음	p.32	p.73	p.112	p.150
		기타 볶음 음식	p.32	p.73	p.112	p.150
	조림	음식명에 식재료가 포함된 조림	p.33	p.73	p.113	p.150
		음식명에 소스가 포함된 조림	p.33	p.74	p.113	p.150
	구이/적	음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이	p.34	p.74	p.113	p.151

대분류	중분류	소분류	영어	일본어	중국어 간체	중국어 번체
한식	구이/적	음식명에 굽는 방식이 포함된 구이	p.34	p.74	p.114	p.151
		기타 구이 음식	p.34	p.75	p.114	p.151
		적/산적/꼬치구이	p.34	p.75	p.114	p.152
	전	전	p.35	p.75	p.115	p.152
		완자전	p.36	p.76	p.115	p.153
		빈대떡	p.36	p.76	p.115	p.153
		전병	p.36	p.76	p.116	p.153
	튀김	튀김	p.36	p.76	p.116	p.153
		부각(튀각)	p.36	p.76	p.116	p.154
	생채/숙채	생채	p.37	p.77	p.117	p.154
		냉채	p.37	p.77	p.117	p.154
		나물	p.37	p.77	p.117	p.154
		무침	p.37	p.77	p.117	p.154
		초무침	p.37	p.78	p.117	p.155
		묵	p.38	p.78	p.117	p.155
		잡채	p.38	p.78	p.118	p.155
	회	물회	p.38	p.78	p.118	p.155
		생선회/해산물	p.38	p.79	p.118	p.155
		숙회	p.39	p.79	p.118	p.156
		육회	p.39	p.79	p.118	p.156
		회무침	p.39	p.79	p.119	p.156
	젓갈	젓갈	p.39	p.79	p.119	p.156
	김치	김치	p.39	p.80	p.119	p.157
		겉절이	p.40	p.80	p.120	p.157
	장아찌	장아찌	p.40	p.81	p.120	p.157
	장	간장	p.41	p.81	p.120	p.158
		고추장	p.41	p.81	p.120	p.158
		된장	p.41	p.81	p.120	p.158
	떡	떡	p.41	p.82	p.121	p.158
		경단	p.42	p.83	p.121	p.159
		약식	p.42	p.83	p.121	p.159
	한과	강정	p.42	p.83	p.122	p.159
		다식	p.42	p.83	p.122	p.159
		산자	p.43	p.83	p.122	p.160

대분류	중분류	소분류	영어	일본어	중국어 간체	중국어 번체
한식	한과	약과	p.43	p.83	p.122	p.160
		유과	p.43	p.84	p.122	p.160
		정과	p.43	p.84	p.122	p.160
	음료 /주류	음료	p.43	p.84	p.123	p.160
		주류	p.44	p.85	p.123	p.161
	분식	떡볶이	p.44	p.85	p.124	p.161
		라면	p.44	p.85	p.124	p.161
		맛바	p.45	p.86	p.124	p.161
	기타	계란말이	p.45	p.86	p.124	p.162
		두부김치	p.45	p.86	p.125	p.162
		옹심이	p.45	p.86	p.125	p.162
		머릿고기	p.45	p.86	p.125	p.162
		수육	p.46	p.87	p.125	p.163
		보쌈	p.46	p.87	p.125	p.163
		족발	p.46	p.87	p.125	p.163
		백숙	p.46	p.87	p.126	p.163
		치킨	p.46	p.87	p.126	p.163
		닭강정	p.47	p.88	p.126	p.164
		낙지탕탕이	p.47	p.88	p.126	p.164
중식 일식 양식	중식	면	p.48	p.89	p.127	p.165
		밥/탕/요리	p.48	p.90	p.128	p.166
	일식	면	p.50	p.91	p.129	p.167
		밥/초밥	p.50	p.91	p.129	p.167
		요리	p.50	p.92	p.129	p.167
	양식	전채요리	p.51	p.93	p.130	p.168
		메인요리	p.51	p.93	p.130	p.168

A Guide to
Translating Korean Food



2023 음식명
외국어 번역 가이드

English

영어

01



영어
번역
가이드

1. 기본 사항

- 로마자 표기는 문화체육관광부의 「국어의 로마자 표기법(문화체육관광부고시 제2014-42호, 2014. 12. 5., 일부개정)」을 따르는 것을 원칙으로 한다.
- 음식명을 표제어로 사용할 경우 각 단어의 첫 글자는 대문자로, 나머지 글자는 소문자로 표기한다. 단, 관사나 전치사는 첫 단어로 쓰이는 경우 외에는 전체를 소문자로 표기한다.

2. 세부 사항

가. 공통

• 한국어 음식명에서 공통으로 추가할 수 있는 '접두어', '용기', '상차림'의 번역 방법을 설명한다.

1) 접두어

- '접두어'는 음식의 대표적인 특징을 설명하거나 강조하기 위해 사용하며, 한국어 음식명에 추가하여 표기할 수 있다.
- 음식명에서 자주 사용하는 '계절', '삼색/오색', '손/수제', '영양', '옛날', '왕', '웰빙', '전통', '특' 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 계절

- (1) '계절'이 포함된 음식명은 'Seasonal + 음식명'으로 번역한다.

계절과일	Seasonal Fruit
계절매운탕	Spicy Seasonal Fish Stew

나) 삼색/오색

- (1) '삼색', '오색'이 포함된 음식명은 해당 숫자를 번역하여, '숫자-color + 음식명'으로 번역한다.

삼색두부전골	Tricolor Bean Curd Hot Pot
삼색전	Tricolor Pancakes
오색탕평채	Five-color Mung Bean Jelly Salad

다) 손/수제

(1) '손/수제'가 포함된 음식명은 'Handmade + 음식명'으로 번역한다.

손두부	Handmade Bean Curd
손만두	Handmade Mandu
수제돈가스	Handmade Pork Cutlet
버섯손칼국수	Handmade Noodle Soup with Mushrooms

라) 영양

(1) '영양'이 포함된 음식명은 'Nutritious + 음식명'으로 번역한다.

영양갈비탕	Nutritious Galbi Soup
영양밥	Nutritious Steamed Rice

마) 옛날

(1) '옛날'이 포함된 음식명은 'Old-fashioned + 음식명'으로 번역한다.

옛날국수	Old-fashioned Noodles
옛날돈가스	Old-fashioned Pork Cutlet

바) 왕

(1) '왕'이 포함된 음식명은 'Jumbo + 음식명'으로 번역한다.

왕돈가스	Jumbo Pork Cutlet
왕갈비탕	Jumbo Galbi Soup
왕만두전골	Jumbo Mandu Hot Pot

사) 웰빙

(1) '웰빙'이 포함된 음식명은 'Well-being + 음식명'으로 번역한다.

웰빙녹두김밥	Well-being Mung Bean Gimbap
웰빙오디주스	Well-being Mulberry Juice

아) 전통

(1) '전통'이 포함된 음식명은 'Traditional + 음식명'으로 번역한다.

전통술	Traditional Liquor
-----	--------------------

자) 특

- (1) ‘특’이 포함된 음식명은 ‘음식명 + Special’로 번역한다.

특모듬회	Assorted Sliced Raw Fish Special
특설령탕	Ox Bone Soup Special

2) 용기

- ‘용기’는 음식을 조리할 때나 조리한 음식을 담을 때 사용하며, 음식의 온도를 유지하는 기능을 한다.
- 한식에서 ‘용기’는 한식의 특징을 대표하기도 하며, ‘용기’만으로 조리법을 나타내기도 한다.
- 음식명에서 자주 사용하는 ‘냄비’, ‘돌솥’, ‘돌판’, ‘뚝배기’ 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 냄비

- (1) ‘냄비’는 ‘Hot Pot’으로 번역하고, ‘냄비에 담은 음식’은 ‘Hot Pot + 음식명’으로 번역한다.
- (2) ‘냄비전골’은 음식명 또는 재료명 뒤에 추가하여 ‘음식명/재료명 + Hot Pot’으로 번역한다.

냄비우동	Hot Pot Udon
김치냄비전골	Kimchi Hot Pot

나) 돌솥

- (1) ‘돌솥’은 ‘Hot Stone Pot’으로 번역한다.
- (2) ‘돌솥밥’은 ‘재료명 + Hot Stone Pot Rice’, ‘돌솥비빔밥’은 ‘재료명 + Hot Stone Pot Bibimbap’으로 번역한다.

김치치즈돌솥밥	Kimchi and Cheese Hot Stone Pot Rice
전복돌솥밥	Abalone Hot Stone Pot Rice
돌솥영양비빔밥	Nutritious Hot Stone Pot Bibimbap

다) 돌판

- (1) ‘돌판’에서 조리하는 음식명은 ‘Stone- + 조리법 + 재료명’로 번역하고, ‘돌판’ 위에 얹어서 나오는 음식명은 ‘음식명/식재료 + on Stone Plate’으로 번역한다.

갑오징어돌판구이	Stone-grilled Cuttlefish
돌판갈비	Galbi on Stone Plate

라) 뚝배기

- (1) ‘뚝배기’는 ‘Hot Pot’으로 번역하고, 음식명 뒤에 추가하여 ‘음식명 + Hot Pot’으로 번역한다.

불고기뚝배기	Bulgogi Hot Pot
해물뚝배기	Seafood Hot Pot
뚝배기감자탕	Pork Backbone Stew Hot Pot

3) 상차림

- ‘상차림’은 밥과 반찬으로 대표되는 주식과 부식 등 다양한 음식으로 차린 음식상을 가리킨다.
○ 음식명에서 자주 사용하는 ‘백반/정식’, ‘한정식’ 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 백반/정식

- (1) ‘백반’은 밥, 국, 무침, 구이, 김치 등 집에서 먹을 법한 요리로 채운 한 상으로 가정식 백반이라고 부르기도 한다.
(2) ‘정식’은 밥, 국, 김치, 반찬 등과 함께 주요리를 제공하는 ‘상차림’이다.
(3) ‘백반/정식’은 ‘Set Menu’로 번역하고, ‘음식명 + 백반/정식’은 ‘음식명 + Set Menu’로 번역한다.

간고등어백반	Grilled Salted Mackerel Set Menu
돼지갈비정식	Grilled Pork Galbi Set Menu

나) 한정식

- (1) ‘한정식’은 한국의 전통 반상차림을 서양의 정찬처럼 순서대로 격식을 갖춰 차려내는 현대적인 ‘상차림’이다. 전통적인 한식 식단을 바탕으로 전식, 곡물 위주의 주식과 다양한 부식 및 후식으로 구성되어 있다.
(2) ‘한정식’은 ‘Korean Table d’hote’로 번역하고, ‘음식명/재료명 + 한정식’은 ‘Korean Table d’hote + of + 음식명/재료명’으로 번역한다.

산채한정식	Korean Table d’hote of Wild Vegetables
-------	--

나. 한식

- 한식은 한국인이 주로 먹는 음식메뉴로, '밥', '죽', '만두/떡국', '면', '국/탕', '찌개', '전골', '찜', '볶음', '조림', '구이/적', '전', '튀김', '생채/숙채', '회', '젓갈', '김치', '장아찌', '장', '떡', '한과', '음료/주류', '분식', '기타'로 구분할 수 있으며, 재료, 조리법, 특징에 따라 세분화하여 번역 방법을 설명한다.

1) 밥

- '밥'은 쌀, 보리, 콩 등의 곡물을 씻어 솥에 안친 뒤 물을 부어 날알이 풀어지지 않고 물기가 잦아들게 끓여 익힌 음식이다.
- '밥'은 'Rice'로 번역하고, 조리법에 따라, '국밥', '덮밥', '볶음밥', '비빔밥' 등으로 분류할 수 있다.

가) 국밥

- (1) '국밥'은 'Rice Soup'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 국밥'은 '재료명 + and + Rice Soup'으로 번역한다.

소고기국밥	Beef and Rice Soup
-------	--------------------

나) 덮밥

- (1) '재료명 + 덮밥'은 'Stir-fried + 재료명 + with Rice'로 번역한다.
- (2) '회덮밥'은 조리법에 따라 비빔밥으로 분류할 수 있으며, '재료명 + Bibimbap'으로 번역한다.

송이덮밥	Stir-fried Pine Mushrooms with Rice
회덮밥	Raw Fish Bibimbap

다) 볶음밥

- (1) '볶음밥'은 'Fried Rice'로 번역한다.

야채볶음밥	Vegetable Fried Rice
김치치즈볶음밥	Kimchi and Cheese Fried Rice
김치햄야채볶음밥	Kimchi, Ham and Vegetable Fried Rice

라) 비빔밥

- (1) '비빔밥'은 'Bibimbap'으로 번역한다.

낙지비빔밥	Spicy Octopus Bibimbap
새싹육회비빔밥	Sprout and Beef Tartare Bibimbap

마) 김밥

- (1) ‘김밥’은 ‘Gimbap’으로 번역한다.

불낙김밥	Bulgogi and Octopus Gimbap
참치김밥	Tuna Gimbap
충무김밥	Chungmu Gimbap

바) 누룽지

- (1) ‘누룽지’는 ‘Scorched Rice’로 번역하고, ‘누룽지죽’은 ‘Scorched Rice Porridge’로 번역한다.
(2) 쌀 이외의 다른 곡물이 들어간 ‘누룽지’는 ‘Scorched + 곡물 + Rice’로 번역한다.

오곡누룽지	Scorched Five-grain Rice
현미찹쌀누룽지	Scorched Sweet Brown Rice

사) 묵밥

- (1) ‘묵밥’ 또는 ‘도토리묵밥’은 ‘Chilled Acorn Jelly and Rice Soup’으로 번역한다.
(2) 도토리 이외의 묵 재료를 표기한 ‘묵밥’은 ‘Chilled + 묵 재료 + Jelly + and Rice Soup’으로 번역한다.

메밀묵밥	Chilled Buckwheat Jelly and Rice Soup
------	---------------------------------------

아) 쌈밥

- (1) ‘쌈밥’은 ‘Leaf Wraps and Rice’로 번역한다.
(2) ‘생선구이쌈밥’과 같이 다른 음식과 함께 제공하는 ‘쌈밥’은 ‘음식명 + Leaf Wraps and Rice’로 번역한다.

불고기쌈밥	Bulgogi, Leaf Wraps and Rice
생선구이쌈밥	Grilled Fish, Leaf Wraps and Rice

자) 알밥

- (1) ‘알밥’은 ‘Fish Roe Rice’로 번역하고, 생선 또는 해산물 등 알 종류가 포함된 ‘알밥’은 ‘알 재료명 + Roe Rice’로 번역한다.

날치알밥	Flying Fish Roe Rice
성게알밥	Sea Urchin Roe Rice
김치날치알밥	Kimchi and Flying Fish Roe Rice

차) 주먹밥

- (1) ‘주먹밥’은 ‘Rice Ball’로 번역한다.

멸치주먹밥	Dried Anchovy Rice Ball
참치김치주먹밥	Tuna and Kimchi Rice Ball

카) 기타

- (1) ‘공깃밥’은 ‘Steamed Rice’로 번역한다.
 (2) ‘곡류 + 밥’은 ‘Steamed + 곡류 + Rice’로 번역한다.
 (3) ‘채소 + 밥’은 ‘채소 + Rice’로 번역한다.
 (4) ‘해물 + 밥’은 ‘해물 + Rice’로 번역한다.

보리밥	Steamed Barley Rice
콩나물밥	Bean Sprout Rice
굴밥	Oyster Rice

2) 죽

- ‘죽’은 밥을 지을 때보다 물을 5배가량 더 많이 붓고 무르게 끓여낸 주식으로, 곡물 이외에 채소류, 육류, 어패류 등을 넣고 끓이기도 한다.

가) 죽

- (1) ‘죽’은 ‘재료명 + Porridge’로 번역한다.

단팥죽	Sweet Red Bean Porridge
삼계죽	Ginseng and Chicken Porridge
소고기야채죽	Beef and Vegetable Porridge
전복죽	Abalone Porridge
호박죽	Pumpkin Porridge

3) 만두/떡국

- ‘만두/떡국’은 ‘만두’, ‘만둣국’, ‘떡국’ 등으로 분류할 수 있다.
 ○ ‘만두’는 밀가루 등으로 반죽하여, 고기와 채소를 양념하여 쉰 소를 넣어 빚은 음식이다.
 ○ ‘만둣국’은 만두를 육수에 넣어 끓인 음식이다.
 ○ ‘떡국’은 쌀로 만든 가래떡을 얇게 썰어 육수에 넣고 끓인 음식이다.

가) 만두

- (1) '만두'는 'Mandu'로 번역한다.
- (2) 만두소 재료를 추가하여 표기한 '만두'는 '만두소 재료 + Mandu'로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외에 감자 가루, 메밀 가루 등으로 빻은 '만두'는 '만두피 재료 + Mandu'로 번역한다.
- (4) '군만두'는 'Pan-fried Mandu', '물만두'는 'Boiled Mandu', '찜만두'는 'Steamed Mandu'로 번역한다.

갈비만두	Galbi Mandu
고기만두	Meat Mandu
감자만두	Potato Mandu
평찜만두	Steamed Pheasant Mandu

나) 만두국

- (1) '만두국'은 'Mandu Soup'으로 번역한다.

고기만두국	Meat Mandu Soup
메밀만두국	Buckwheat Mandu Soup
쌀떡만두국	Sliced Rice Cake and Mandu Soup

다) 떡국

- (1) '떡국'은 'Sliced Rice Cake Soup'으로 번역한다.
- (2) 쌀 이외의 떡 재료를 표기한 '떡국'은 'Sliced + 떡 재료 + Rice Cake Soup'으로 번역한다.

매생이떡국	Seaweed Fulvescens and Sliced Rice Cake Soup
도토리떡국	Sliced Acorn Rice Cake Soup

4) 면

- '면'은 밀가루나 메밀가루 등을 반죽해 썰어 삶아 국물에 말거나 양념장에 비벼 먹는 음식이다.
- '면'은 면의 재료, 조리법, 육수 등에 따라, '국수', '냉면', '밀면', '막국수', '수제비', '소면', '쫄면', '칼국수', '콩국수' 등으로 분류할 수 있다.
- 맛이나 온도에 따라 '매운', '차가운' 등의 구체적인 정보를 추가할 수 있다.

가) 국수

- (1) '국수'는 'Noodles'로 번역하고, '재료명 + 국수'는 '재료명 + Noodles'로 번역한다.
- (2) 밀가루 이외에 메밀 가루 등으로 면을 반죽한 '국수'는 '면 재료 + Noodles'로 번역한다.

김치국수	Kimchi Noodles
비빔국수	Spicy Noodles
잔치국수	Banquet Noodles
메밀국수	Buckwheat Noodles

나) 냉면

- (1) ‘냉면’ 또는 ‘물냉면’은 ‘Cold Buckwheat Noodles’로 번역하고, ‘비빔냉면’은 ‘Spicy Buckwheat Noodles’로 번역한다.
- (2) 메밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 ‘냉면’은 ‘물냉면’과 ‘비빔냉면’을 구분하여, ‘Cold 또는 Spicy + 면 재료 + Noodles’로 번역한다.
- (3) ‘회냉면’은 ‘Cold Buckwheat Noodles + with + Raw + 회 재료’로 번역한다.

동치미물냉면	Cold Buckwheat Noodles with Radish Water Kimchi
문어비빔냉면	Spicy Buckwheat Noodles with Octopus
참비빔냉면	Spicy Arrowroot Noodles
명태회냉면	Cold Buckwheat Noodles with Raw Pollack

다) 밀면

- (1) ‘밀면’은 ‘Wheat Noodles’로 번역한다.
- (2) ‘물밀면’은 ‘Cold Wheat Noodles’, ‘비빔밀면’은 ‘Spicy Wheat Noodles’로 번역한다.

동치미물밀면	Cold Wheat Noodles with Radish Water Kimchi
가오리비빔밀면	Spicy Wheat Noodles with Ray

라) 막국수

- (1) ‘막국수’는 ‘Buckwheat Noodles’로 번역한다.
- (2) ‘비빔막국수’는 ‘Spicy Buckwheat Noodles’로 번역한다.
- (3) ‘냉막국수’는 ‘Cold Buckwheat Noodles’로 번역한다.

동치미막국수	Buckwheat Noodles with Radish Water Kimchi
비빔회막국수	Spicy Buckwheat Noodles with Raw Fish
열무냉막국수	Cold Buckwheat Noodles with Young Summer Radish Kimchi

마) 수제비

- (1) '수제비'는 밀가루를 반죽해 납작하게 떼어 끓인 음식이며, 그 특징을 살려 'Hand-pulled Dough Soup'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 수제비'는 'Hand-pulled Dough Soup + with + 재료명'으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 반죽한 '수제비'는 'Hand-pulled + 반죽 재료 + Dough Soup'으로 번역한다.

만두수제비	Hand-pulled Dough Soup with Mandu
감자수제비	Hand-pulled Potato Dough Soup

바) 소면

- (1) '소면'은 'Noodles'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 소면'은 'Noodles + with + 재료명'으로 번역한다.
- (3) '골뱅이소면'과 같이 음식과 곁들여 제공하는 '소면'은 '음식명 + with + Noodles'로 번역한다.

동치미소면	Noodles with Radish Water Kimchi
골뱅이소면	Spicy Sea Snail Salad with Noodles

사) 쫄면

- (1) '쫄면'은 굵은 밀가루 면으로 쫄깃한 것이 특징이며, 그 특징을 살려 'Spicy Chewy Noodles'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 쫄면'은 'Spicy Chewy Noodles + with + 재료명'으로 번역한다.

유부쫄면	Spicy Chewy Noodles with Fried Bean Curd
------	--

아) 칼국수

- (1) '칼국수'는 'Noodle Soup'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 칼국수'는 'Noodle Soup + with + 재료명'으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 '칼국수'는 '면 재료 + Noodle Soup'으로 번역한다.

해물칼국수	Noodle Soup with Seafood
낙지해물칼국수	Noodle Soup with Seafood and Octopus
들깨메밀칼국수	Buckwheat Noodle Soup with Perilla Seeds

자) 콩국수

- (1) ‘콩국수’는 ‘Noodles in Cold Soybean Soup’으로 번역한다.
- (2) ‘검정콩국수’ 또는 ‘서리태콩국수’는 ‘검정콩’을 번역하여, ‘Noodles in Cold Black Soybean Soup’으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 ‘콩국수’는 ‘면 재료 + Noodles in Cold Soybean Soup’으로 번역한다.
- (4) ‘재료명 + 콩국수’는 ‘Noodles in Cold Soybean Soup + with + 재료명’으로 번역한다.

녹차콩국수	Green Tea Noodles in Cold Soybean Soup
들깨콩국수	Noodles in Cold Soybean Soup with Perilla Seeds

5) 국/탕

- ‘국’은 고기, 생선, 채소 등에 물을 많이 붓고 간을 맞추어 끓인 음식으로 국물과 건더기를 함께 먹는 음식이다.
- ‘탕’은 ‘국’보다 고기, 생선, 채소 등 재료를 더 많이 넣어 끓인 음식으로 국물과 건더기를 함께 먹는 음식이다.

가) 국

- (1) ‘국’은 ‘재료명 + Soup’으로 번역한다.

된장국	Soybean Paste Soup
시금치된장국	Spinach Soybean Paste Soup
미역국	Seaweed Soup
성게미역국	Sea Urchin and Seaweed Soup
북엇국	Dried Pollack Soup
순대국	Sundae Soup
콩나물국	Bean Sprout Soup
김치콩나물국	Kimchi and Bean Sprout Soup
한우소고기뭇국	Korean Beef and Radish Soup

- (2) ‘냉국’은 ‘Chilled + 재료명 + Soup’으로 번역한다.

오이냉국	Chilled Cucumber Soup
오이미역냉국	Chilled Cucumber and Seaweed Soup

- (3) ‘육개장’은 ‘Spicy Beef Soup’으로 번역하고, ‘재료명 + 육개장’은 ‘Spicy + 재료명 + Soup’으로 번역한다.

버섯육개장	Spicy Mushroom and Beef Soup
오리육개장	Spicy Duck Soup

- (4) ‘해장국’은 ‘Hangover Soup’으로 번역하고, ‘재료명 + 해장국’은 ‘재료명 + Hangover Soup’으로 번역한다.

우거지해장국	Kimchi Cabbage Hangover Soup
시래기뽀다귀해장국	Dried Radish Leaf and Pork Backbone Hangover Soup

나) 탕

- (1) 걸쭉한 정도에 따라 ‘탕’은 ‘재료명 + Stew 또는 Soup’으로 번역한다. 음식의 특성상 ‘매운 맛이 나는 탕’은 ‘Spicy’를 추가할 수 있다.

감자탕	Pork Backbone Stew
갈비탕	Galbi Soup
동태탕	Pollack Soup
삼계탕	Chicken Soup
알탕	Spicy Fish Roe Soup
추어탕	Loach Soup
홍합조개탕	Mussel and Clam Soup
해물탕	Spicy Seafood Stew
꽃게탕	Spicy Blue Crab Stew

- (2) 생선 등의 재료를 넣고 끓인 ‘매운탕’은 ‘Spicy Fish Stew’로 번역하고, 생선 종류가 포함된 ‘매운탕’은 ‘Spicy + 생선 종류 + Stew’로 번역한다

광어매운탕	Spicy Flatfish Stew
-------	---------------------

- (3) 생선 등의 재료를 넣고 끓인 ‘맑은탕’은 ‘Fish Soup’으로 번역하고, 생선 종류가 포함된 ‘맑은탕’은 ‘생선 종류 + Soup’으로 번역한다.

대구지리/대구맑은탕	Codfish Soup
복지리/복맑은탕	Puffer Fish Soup

- (4) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 ‘탕’은 그 특징을 살려 번역한다.

곰탕	Beef Bone Soup
----	----------------

우거지사골곰탕	Kimchi Cabbage and Beef Bone Soup
설령탕	Ox Bone Soup
한우사골설령탕	Korean Ox Bone Soup

6) 찌개

- ‘찌개’는 ‘국’이나 ‘탕’보다 국물을 적게 잡고, 고기, 생선, 조개, 채소 등을 넉넉히 넣어 끓인 음식이다.
- ‘찌개’는 ‘김치찌개’, ‘동태찌개’, ‘순두부찌개’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 찌개’, ‘부대찌개’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개’, ‘된장찌개’, ‘고추장찌개’, ‘청국장찌개’와 같이 ‘맛을 내는 장이 포함된 찌개’로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 찌개

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 찌개’는 ‘재료명 + Jjigae’로 번역한다.

김치찌개	Kimchi Jjigae
동태찌개	Pollack Jjigae
순두부찌개	Soft Bean Curd Jjigae

- (2) ‘추가재료가 포함된 찌개’는 ‘재료명 + and + 재료명 + Jjigae’로 번역한다.

돼지고기김치찌개	Pork and Kimchi Jjigae
목은지생삼겹김치찌개	Pork Belly and Aged Kimchi Jjigae
굴순두부찌개	Oyster and Soft Bean Curd Jjigae

나) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개’는 그 특징을 살려 번역한다.

부대찌개	Sausage Jjigae
낙지부대찌개	Octopus and Sausage Jjigae

다) 맛을 내는 장이 포함된 찌개

- (1) ‘맛을 내는 장이 포함된 찌개’는 ‘장 + Jjigae’로 번역한다.

된장찌개	Soybean Paste Jjigae
고추장찌개	Red Chili Paste Jjigae
청국장찌개	Rich Soybean Paste Jjigae

- (2) ‘추가재료가 포함된 찌개’는 ‘재료명 + 장 + Jjigae’로 번역한다.

버섯된장찌개	Mushroom Soybean Paste Jjigae
두부고추장찌개	Bean Curd Red Chili Paste Jjigae

7) 전골

- ‘전골’은 고기나 채소, 해물 등을 냄비나 전골 틀에 담고 육수를 부어 상에서 끓여 가며 먹는 음식이다.
- ‘전골’은 ‘두부전골’, ‘해물전골’, ‘한우곱창전골’과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 전골’과 ‘신선로’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골’ 등으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 전골

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 전골’은 ‘재료명 + Hot Pot’으로 번역한다.

두부전골	Bean Curd Hot Pot
해물전골	Seafood Hot Pot
한우곱창전골	Korean Beef Small Intestine Hot Pot

- (2) ‘두부전골’, ‘해물전골’, ‘한우곱창전골’과 같이 ‘2개 이상의 식재료가 포함된 전골’은 ‘재료명 + and + 재료명 + Hot Pot’으로 번역한다.

두부버섯전골	Bean Curd and Mushroom Hot Pot
동태해물전골	Pollack and Seafood Hot Pot
순대돼지곱창전골	Sundae and Pork Small Intestine Hot Pot

나) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골’은 그 특징을 살려 번역한다.

신선로/궁중신선로	Royal Hot Pot
-----------	---------------

8) 찜

- ‘찜’은 육류, 해물 채소 등에 양념하여, 약간의 물과 함께 오래 끓이거나, 수증기로 찌서 만든 음식이다.
- ‘찜’은 재료를 찌는 방식에 따라 구분하여, ‘갈비찜’, ‘묵은지찜’, ‘동태찜’, ‘아귀찜’, ‘해물찜’ 등 ‘재료를 양념에 졸인 찜’과 ‘대게찜’, ‘계란찜’ 등 ‘채반에 올려 증기로 찌낸 찜’으로 분류할 수 있다.
- ‘닭볶음탕’, ‘찜닭’, ‘순대’ 등은 ‘찜’으로 표기하지는 않으나, 조리법에 따라 ‘기타 찜 음식’으로 분류할 수 있다.

가) 재료를 양념에 졸인 찜

- (1) ‘재료를 양념에 졸인 찜’은 ‘Braised + 재료명’으로 번역한다. 음식의 특성상 ‘매운 맛이 나는 찜’은 ‘Spicy’를 추가할 수 있다.

갈비찜	Braised Galbi
동태찜	Braised Pollack
아귀찜	Spicy Braised Monkfish
해물찜	Spicy Braised Seafood
황태해물찜	Spicy Braised Dried Pollack and Seafood

- (2) ‘묵은지찜’은 ‘Braised Pork with Aged Kimchi’로 번역하고, 고기재료가 포함된 ‘묵은지찜’은 ‘Braised + 고기 재료명 + with + Aged Kimchi’로 번역한다.

등갈비묵은지찜	Braised Pork Galbi with Aged Kimchi
삼겹살묵은지찜	Braised Pork Belly with Aged Kimchi

나) 채반에 올려 증기로 찌낸 찜

- (1) ‘채반에 올려 증기로 찌낸 찜’은 ‘Steamed + 재료명’으로 번역한다.

대게찜	Steamed Snow Crab
계란찜	Steamed Eggs

다) 기타 찜 음식

- (1) 음식명에 ‘찜’이 포함되지 않았으나, 조리법에 따라 ‘찜’으로 분류되는 음식은 ‘Braised + 재료명’으로 번역한다.

닭볶음탕	Spicy Braised Chicken
찜닭	Braised Chicken

- (2) '순대'는 'Sundae'로 번역하고, 재료가 포함된 '순대'는 '재료명 + Sundae'로 번역한다.

김치순대	Kimchi Sundae
야채순대	Vegetable Sundae

- (3) '오징어순대'는 오징어의 속을 채워 만든 음식으로, 'Stuffed Squid'로 번역한다.

9) 볶음

- '볶음'은 고기, 해물, 채소 등의 재료에 양념을 하여 센 불에서 단시간에 볶아낸 음식이다.
- '볶음'은 '가지볶음', '멸치볶음' 등과 같이 '음식명에 식재료가 포함된 볶음', '돼지 고기굴소스볶음' 등과 같이 '음식명에 소스가 포함된 볶음'으로 분류할 수 있다.
- '닭갈비', '두루치기', '주물럭' 등은 '볶음'으로 표기하지는 않으나, 조리법에 따라 '기타 볶음 음식'으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 볶음

- (1) '음식명에 식재료가 포함된 볶음'은 'Stir-fried + 재료명'으로 번역한다. 음식의 특성상 '매운 맛이 나는 볶음'은 'Spicy'를 추가할 수 있다.

가지볶음	Stir-fried Eggplant
멸치볶음	Stir-fried Dried Anchovies
견과류잔멸치볶음	Stir-fried Nuts and Small Dried Anchovies
오징어볶음	Spicy Stir-fried Squid
제육볶음	Spicy Stir-fried Pork
낙지제육볶음	Spicy Stir-fried Octopus and Pork

나) 음식명에 소스가 포함된 볶음

- (1) 간장이나 굴소스 등 '음식명에 소스가 포함된 볶음'은 'Stir-fried + 재료명 + with + 소스'로 번역한다.

간장제육볶음	Stir-fried Pork with Soy Sauce
돼지고기굴소스볶음	Stir-fried Pork with Oyster Sauce
레몬닭고기볶음	Stir-fried Chicken with Lemon Sauce
마늘소스쇠고기볶음	Stir-fried Beef with Garlic Sauce

다) 기타 볶음 음식

- (1) 음식명에 '볶음'이 포함되지 않았으나, 조리법에 따라 '볶음'으로 분류되는 음식은 'Stir-fried + 재료명'으로 번역한다.

닭갈비	Spicy Stir-fried Chicken
버섯닭갈비	Spicy Stir-fried Chicken and Mushrooms
돼지두루치기	Stir-fried Pork
김치돼지두루치기	Stir-fried Kimchi and Pork
목삼겹주물럭	Spicy Stir-fried Marinated Pork Shoulder
오리더덕주물럭	Spicy Stir-fried Marinated Duck and Deodeok

10) 조림

- ‘조림’은 고기, 생선, 채소 등을 양념하여 약한 불에 물이 거의 없게 바짝 끓여서 만든 음식이다.
- ‘조림’은 ‘갈치조림’, ‘두부조림’ 등과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 조림’과 ‘소고기 메추리알장조림’ 등과 같이 ‘음식명에 소스가 포함된 조림’으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 조림

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 조림’은 ‘Braised + 재료명’으로 번역한다.

갈치조림	Braised Cutlassfish
두부조림	Braised Bean Curd
시래기두부조림	Braised Dried Radish Leaves and Bean Curd

나) 음식명에 소스가 포함된 조림

- (1) 간장이나 두반장 등 ‘음식명에 소스가 포함된 조림’은 ‘Braised + 재료명 + in + 소스’로 번역한다.

소고기메추리알장조림	Braised Beef and Quail Eggs in Soy Sauce
두반소스생선조림	Braised Fish in Doubanjiang Sauce

11) 구이/적

- ‘구이’는 고기, 생선, 채소 등을 구워 만든 음식이다.
- ‘구이’는 ‘고등어구이’, ‘단호박구이’ 등과 같이 ‘음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이’와 ‘돌판돼지구이’, ‘버터오징어구이’ 등과 같이 ‘음식명에 굽는 방식이 포함된 구이’로 분류할 수 있다.
- ‘불고기’는 양념장에 고기를 재웠다가 불고기판에 구워 먹는 음식으로, 조리법에 따라 ‘기타 구이 음식’으로 분류할 수 있다.
- ‘적’은 고기, 생선, 채소 등의 재료를 양념하여 구운 다음 색을 맞춰 꼬치에 꿰 음식이며, ‘산적’은 재료를 길고 얇게 썰은 다음 양념하여 꼬치에 꿰어 구운 음식이다.
- ‘꼬치구이’는 고기, 해물, 채소 등의 재료를 꼬치에 꿰어서 구운 음식이다.

가) 음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이

- (1) ‘음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이’는 ‘Grilled + 재료명’으로 번역한다.

고등어구이	Grilled Mackerel
단호박구이	Grilled Pumpkin
돼지갈비구이	Grilled Pork Galbi

나) 음식명에 굽는 방식이 포함된 구이

- (1) ‘음식명에 굽는 방식이 포함된 구이’는 ‘굽는 방식 + 재료명’으로 번역한다.

돌판돼지구이	Stone-grilled Pork
버터오징어구이	Butter-grilled Squid
소금막창구이	Salt-grilled Pork Intestine
숯불닭구이	Charcoal-grilled Chicken
오븐장어구이	Oven-grilled Eel
진흙오리구이	Clay-baked Duck

다) 기타 구이 음식

- (1) ‘불고기’는 ‘Bulgogi’로 번역하고, 소고기 이외의 재료로 만든 ‘불고기’는 ‘재료명 + Bulgogi’로 번역한다.
 (2) 불고기 재료 이외의 재료를 추가한 ‘불고기’는 ‘재료명 + and + Bulgogi’로 번역한다.

버섯불고기	Mushroom and Bulgogi
오삼불고기	Spicy Squid and Pork Belly Bulgogi

- (3) 음식명에 굽는 방식이 포함되지 않지만, ‘석쇠나 기름을 두른 프라이팬에 구워서 제공되는 구이’는 ‘Pan-fried + 재료명’으로 번역한다.

두부구이	Pan-fried Bean Curd
------	---------------------

라) 적/산적/꼬치구이

- (1) ‘적/산적’은 ‘재료명 + Skewers’로 번역한다.
 (2) ‘꼬치구이’는 ‘Grilled + 재료명 + Skewers’로 번역한다.

홍어적	Skate Skewers
송이산적	Pine Mushroom Skewers
닭꼬치구이	Grilled Chicken Skewers

12) 전

- ‘전’은 해물, 고기, 채소 등을 얇게 썰거나 다져 양념한 뒤, 밀가루를 묻혀 기름에 지진 음식이다.
- ‘전’은 재료와 조리법에 따라, ‘전’, ‘완자전’, ‘빈대떡’, ‘전병’ 등으로 분류할 수 있다.

가) 전

- (1) 재료를 계란물에 묻혀 부쳐내는 ‘전’은 ‘Pan-fried Battered + 재료명’으로 번역한다.

고추전	Pan-fried Battered Chili Pepper
애호박전	Pan-fried Battered Zucchini
갯잎전	Pan-fried Battered Perilla Leaves
육전	Pan-fried Battered Beef
굴전	Pan-fried Battered Oyster

- (2) 반죽물에 재료를 섞어 부쳐내는 ‘전’은 ‘재료명 + Pancake’로 번역한다.

김치전	Kimchi Pancake
파전	Green Onion Pancake
해물부추전	Seafood and Chive Pancake

- (3) 감자나 녹두 등의 재료를 갈아 반죽물로 만들어 부쳐낸 ‘전’은 ‘반죽 재료명 + Pancake’로 번역한다.

감자전	Potato Pancake
녹두전	Mung Bean Pancake
메밀전	Buckwheat Pancake

- (4) 생선을 계란물에 묻혀 부쳐내는 ‘생선전’은 ‘Pan-fried Battered + 재료명 + Fillet’으로 번역한다.

가자미전	Pan-fried Battered Plaice Fillet
동태전	Pan-fried Battered Pollack Fillet

나) 완자전

- (1) 재료를 둥글게 빚어 기름에 지진 ‘완자전’은 ‘재료명 + Fritters’로 번역한다.

돼지고기완자전	Pork Fritters
소고기완자전	Beef Fritters
해물완자전	Seafood Fritters

다) 빈대떡

- (1) 녹두 반죽물에 재료를 섞어 부쳐내는 ‘빈대떡’은 ‘Mung Bean Pancake’로 번역한다.
(2) 녹두 이외의 재료로 반죽한 ‘빈대떡’은 ‘반죽 재료명 + Pancake’로 번역한다.

버섯빈대떡	Mushroom and Mung Bean Pancake
메밀빈대떡	Buckwheat Pancake

라) 전병

- (1) ‘전병’은 ‘Buckwheat Crepe’로 번역한다.
(2) ‘재료명 + 전병’은 ‘Buckwheat Crepe + with + 재료명’으로 번역한다.
(3) 메밀 이외의 재료로 반죽한 ‘전병’은 ‘반죽 재료명 + Crepe’로 번역한다.

곤드레메밀전병	Buckwheat Crepe with Thistle
감자전병	Potato Crepe

13) 튀김

- ‘튀김’은 생선, 고기, 야채 등을 밀가루에 묻혀 기름에 튀긴 음식이다.
○ ‘부각(튀각)’은 재료를 그대로 말리거나 찹쌀풀이나 밥풀을 묻혀서 말렸다가 튀긴 반찬으로, 감자, 고추, 깻잎, 김 등으로 만든다.

가) 튀김

- (1) ‘튀김’은 ‘Deep-fried + 재료명’으로 번역한다.

고구마튀김	Deep-fried Sweet Potatoes
새우튀김	Deep-fried Shrimp

나) 부각(튀각)

- (1) ‘부각(튀각)’은 ‘Vegetable and Seaweed Chips’로 번역한다.
(2) ‘재료명 + 부각(튀각)’은 ‘재료명 + Chips’로 번역한다.

김부각(김튀각)	Laver Chips
고추부각(고추튀각)	Chili Pepper Chips

14) 생채/숙채

- ‘생채’는 채소를 생으로 혹은 살짝 익혀서 초장, 고추장, 겨자장 등으로 새콤하게 무쳐 낸 나물이다.
- ‘숙채’는 채소를 손질하여 물에 데치거나 기름에 볶아 익힌 나물이다.
- ‘생채/숙채’는 조리법에 따라 ‘생채’, ‘냉채’, ‘나물’, ‘무침’, ‘초무침’ 등으로 분류하며, ‘묵’, ‘잡채’ 등도 ‘생채/숙채’로 분류할 수 있다.

가) 생채

- (1) ‘생채’는 ‘재료명 + Fresh Salad’로 번역한다.
- (2) 소스를 추가한 ‘생채’는 ‘재료명 + Fresh Salad + with + 소스’로 번역한다.

도라지생채	Bellflower Root Fresh Salad
치커리들깨소스생채	Chicory Fresh Salad with Perilla Seed Dressing

나) 냉채

- (1) ‘냉채’는 ‘Chilled + 재료명 + Salad’로 번역한다.

대하냉채	Chilled Prawn Salad
해파리냉채	Chilled Jellyfish Salad

다) 나물

- (1) ‘나물’은 ‘재료명 + Salad’로 번역한다.

숙주나물	Mung Bean Sprout Salad
시금치나물	Spinach Salad

라) 무침

- (1) ‘무침’은 ‘재료명 + Salad’로 번역한다.

김무침	Laver Salad
콩나물무침	Bean Sprout Salad

마) 초무침

- (1) ‘초무침’은 ‘Sweet and Sour Salad’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 초무침’은 ‘Sweet and Sour + 재료명 + Salad’로 번역한다.

오징어초무침	Sweet and Sour Squid Salad
--------	----------------------------

바) 묵

- (1) '묵'은 '묵 재료 + Jelly'로 번역한다.
- (2) '묵무침'은 '묵 재료 + Jelly Salad'로 번역한다. 음식명에 '묵무침'을 포함하지 않았으나 '묵무침'으로 제공되는 '묵'은 '묵 재료 + Jelly Salad'로 번역한다.

도토리묵/도토리묵무침	Acorn Jelly Salad
메밀묵무침	Buckwheat Jelly Salad
청포묵무침/탕평채	Mung Bean Jelly Salad
야채청포묵무침	Vegetable and Mung Bean Jelly Salad

사) 잡채

- (1) '잡채'는 'Japchae'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 잡채'는 'Japchae + with + 재료명'으로 번역한다.

해물잡채	Japchae with Seafood
------	----------------------

15) 회

- '회'는 고기, 생선, 해산물 등을 날로 썰어 먹거나 살짝 익혀 먹는 음식이다.
- '회'는 재료 및 조리법에 따라 '물회', '생선회/해산물', '숙회', '육회', '회무침' 등으로 분류할 수 있다.

가) 물회

- (1) '물회'는 'Cold Raw + 재료명 + Soup'으로 번역한다.

오징어물회	Cold Raw Squid Soup
가자미전복물회	Cold Raw Plaice and Abalone Soup

나) 생선회/해산물

- (1) '생선회'는 'Sliced Raw Fish'로 번역하고, 생선 종류에 따라 'Sliced Raw + 생선 종류'로 번역한다.
- (2) '굴', '새우' 등 썰어서 나오지 않는 '해산물'은 'Raw + 재료명'으로 번역한다.

우럭회	Sliced Raw Rockfish
모듬생선회	Assorted Sliced Raw Fish
굴회	Raw Oysters

다) 숙회

- (1) '숙회'는 'Parboiled + 재료명'으로 번역한다.

문어숙회	Parboiled Octopus
소라숙회	Parboiled Conch

라) 육회

- (1) '육회' 또는 '소고기육회'는 'Beef Tartare'로 번역하고, '재료명 + 육회'는 '재료명 + and + Beef Tartare'로 번역한다.

더덕육회	Deodeok and Beef Tartare
------	--------------------------

마) 회무침

- (1) '회무침'은 'Spicy Raw Fish Salad'로 번역하고, 재료명이 포함된 '회무침'은 'Sliced + Raw + 재료명 + Salad'로 번역한다.

우럭회무침	Sliced Raw Rockfish Salad
-------	---------------------------

16) 젓갈

- '젓갈'은 각종 어패류의 살이나 알, 내장을 소금에 절여 숙성시킨 발효음식이다.

가) 젓갈

- (1) '젓갈'은 'Salted + 재료명'으로 번역한다.

멸치젓	Salted Anchovies
새우젓	Salted Shrimp
오징어젓갈	Salted Squid

17) 김치

- '김치'는 채소를 소금에 절여 수분을 뺀 뒤 다양한 양념을 넣고 숙성시킨 한국 고유의 발효식품이다.
- '겉절이'는 배추, 상추 등을 소금에 잠깐만 절이거나, 그대로 간장, 고춧가루, 참기름 등의 양념에 무쳐 먹는 즉식 김치이다.

가) 김치

- (1) '김치', '배추김치', '포기김치'는 'Kimchi'로 번역한다.
- (2) 재료명이 포함된 '김치'는 '재료명 + Kimchi'로 번역한다.

갓김치	Leaf Mustard Kimchi
갯잎김치	Perilla Leaf Kimchi
열무김치	Young Summer Radish Kimchi
파김치	Green Onion Kimchi

- (3) 음식명에 ‘김치’ 또는 재료명이 포함되지 않은 ‘김치’는 특징 및 재료를 살려 ‘특징/재료명 + Kimchi’로 번역한다.

깍두기	Diced Radish Kimchi
동치미	Radish Water Kimchi
오이소박이	Cucumber Kimchi
총각김치	Whole Radish Kimchi

나) 겉절이

- (1) ‘겉절이’는 ‘Fresh Kimchi’로 번역한다.
 (2) 재료명이 포함된 ‘겉절이’는 ‘Fresh + 재료명 + Kimchi’로 번역한다.

상추겉절이	Fresh Lettuce Kimchi
열무겉절이	Fresh Young Summer Radish Kimchi

18) 장아찌

- ‘장아찌’는 채소를 소금이나 장에 절여서 숙성시켜 먹는 음식으로, 제철에 많이 나는 채소류를 된장, 간장, 막장, 고추장 속에 넣어 오랜 시간을 두고 삭혀 먹는 저장 음식이다.
 ○ ‘장아찌’에는 ‘고추장아찌’, ‘마늘장아찌’ 등이 있으며, 조리방식이 동일한 ‘오이지’도 ‘장아찌’로 분류할 수 있다.

가) 장아찌

- (1) ‘장아찌’는 ‘Pickled Vegetables’로 번역하고, ‘재료명 + 장아찌’는 ‘Pickled + 재료명’으로 번역한다.

고추장아찌	Pickled Chili Pepper
마늘장아찌	Pickled Garlic
오이지	Pickled Cucumber

19) 장

- ‘장’은 한국 전통 발효식품으로, 콩을 발효시켜 만든 ‘간장’, ‘고추장’, ‘된장’을 통틀어 이르는 말이다.

가) 간장

- (1) ‘간장’은 ‘Soy Sauce’로 번역한다.
- (2) 양념이나 특징이 포함된 ‘간장’은 ‘양념/특징 + Sauce’로 번역한다.

양념간장	Spicy Soy Sauce
연간장	Light Soy Sauce

나) 고추장

- (1) ‘고추장’은 ‘Red Chili Paste’로 번역한다.

다) 된장

- (1) ‘된장’은 ‘Soybean Paste’로 번역하고, ‘재료명 + 된장’은 ‘재료명 + Soybean Paste’로 번역한다.
- (2) ‘강된장’은 ‘Seasoned Soybean Paste’로 번역하고, ‘재료명 + 강된장’은 ‘Seasoned Soybean Paste + with + 재료명’으로 번역한다.

우렁약된장	Freshwater Snail Soybean Paste
바지락강된장	Seasoned Soybean Paste with Clams

20) 떡

- ‘떡’은 한국의 전통 곡물요리의 하나로, 곡식의 가루를 찌거나 삶아 익히면서 찌는 떡, 지지는 떡, 삶는 떡 등이 있으며 주로 찹쌀이나 맵쌀을 사용한다.
- ‘떡’에는 ‘경단’, ‘약식’ 등도 포함된다.

가) 떡

- (1) 떡의 재료와 특징으로 구분되는 ‘떡’은 ‘특징/재료명 + Rice Cake’로 번역한다.

백설기	Snow White Rice Cake
송편	Half-moon Rice Cake
수수부꾸미	Pan-fried Millet Rice Cake
시루떡	Steamed Rice Cake
절편	Patterned Rice Cake
쑥절편	Patterned Mugwort Rice Cake
화전	Pan-fried Flower Rice Cake

- (2) 특정 속재료가 들어간 ‘떡’은 ‘특징/재료명 + Rice Cake + with + 속 재료 + Filling’으로 번역한다.

깨송편	Half-moon Rice Cake with Sesame Filling
chapssal-tteok	Sweet Rice Cake with Red Bean Filling

- (3) 감자송편과 같이 쌀 이외의 재료가 포함된 ‘떡’은 ‘특징/재료명 + 떡의 피 재료 + Cake’로 번역한다.

감자송편	Half-moon Potato Cake
------	-----------------------

나) 경단

- (1) ‘경단’은 동그랗게 빚어낸 ‘떡’으로, ‘Sweet Rice Balls’로 번역한다.

깨경단	Sesame Sweet Rice Balls
콩경단	Bean Powder Sweet Rice Balls

다) 약식

- (1) 찹쌀 고두밥에 밤, 잣, 대추 등 여러 재료를 섞어서 찌낸 ‘약식’은 ‘Sweet Rice with Nuts and Jujubes’로 번역한다.

21) 한과

- ‘한과’는 한국 고유 과자류의 총칭으로, 곡물가루나 과일 등에 꿀, 엿, 설탕을 넣어 달콤하게 만들어 먹는 음식이다.
- ‘한과’는 조리법과 형태에 따라 ‘강정’, ‘다식’, ‘산자’, ‘약과’, ‘유과’, ‘정과’ 등으로 분류할 수 있다.
- ‘한과’는 ‘Traditional Korean Sweets’로 번역한다.

가) 강정

- (1) ‘강정’은 ‘Sweet Rice Puffs’로 번역한다.
 (2) 쌀 이외의 곡류가 들어간 ‘강정’은 ‘Sweet + 재료명 + Puffs’로 번역한다.

보리강정	Sweet Barley Puffs
엿강정	Sweet Malted Rice Puffs

나) 다식

- (1) ‘다식’은 ‘Tea Confectionery’로 번역한다.
 (2) ‘재료명 + 다식’은 ‘재료명 + Tea Confectionery’로 번역한다.

송화다식	Pine Pollen Powder Tea Confectionery
알밤다식	Chestnut Tea Confectionery

다) 산자

- (1) '산자'는 'Fried Rice Squares'로 번역한다.

라) 약과

- (1) '약과'는 'Honey Cookie'로 번역한다.
 (2) '특징/재료명 + 약과'는 '특징/재료명 + Honey Cookie'로 번역한다.

옛날약과	Old-fashioned Honey Cookie
계피약과	Cinnamon Honey Cookie

마) 유과

- (1) '유과'는 'Fried Rice Sweets'로 번역한다.

바)정과

- (1) '정과'는 'Braised + 재료명 + in Sweet Sauce'로 번역한다.

도라지정과	Braised Bellflower Root in Sweet Sauce
수삼정과	Braised Ginseng in Sweet Sauce

22) 음료/주류

- 한국고유의 음료에는 '차', '식혜', '수정과', '화채' 등이 있고, 주류에는 '동동주', '막걸리', '복분자주' 등의 '발효주'와 '인삼주', '대나무술' 등의 '증류주'가 있다.

가) 음료

- (1) '차'는 '재료명 + Tea'로 번역하고, '차가운 차'는 'Iced + 재료명 + Tea'로 번역한다.

감잎차	Persimmon Leaf Tea
레몬생강차	Lemon and Ginger Tea
냉꿀차	Iced Honey Tea

- (2) '식혜', '수정과', '화채' 등의 음료는 특징과 재료를 살려 번역한다.

식혜	Sweet Rice Punch
단호박식혜	Pumpkin Sweet Rice Punch
수정과	Cinnamon Punch

생강수정과	Ginger Cinnamon Punch
화채	Punch
과일화채	Fruit Punch

나) 주류

- (1) 재료를 발효시켜 만든 ‘발효주’는 ‘재료명 + Wine’으로 번역한다.

동동주	Rice Wine
인삼동동주	Ginseng Rice Wine
메밀동동주	Buckwheat Rice Wine
막걸리	Unrefined Rice Wine
더덕막걸리	Unrefined Deodeok Rice Wine
옥수수막걸리	Unrefined Corn Rice Wine
복분자주	Black Raspberry Wine

- (2) 발효된 양조주를 다시 증류시킨 ‘증류주’는 ‘재료명 + Liquor’로 번역한다.

인삼주	Ginseng Liquor
대나무술	Bamboo Liquor

23) 분식

- ‘분식’은 밀가루 등으로 만들어 분식점에서 간편하게 먹을 수 있는 음식이다.
- ‘분식’에는 ‘떡볶이’, ‘라면’, ‘맛바’ 등이 있으며, 특징과 재료를 살려 번역한다.

가) 떡볶이

- (1) ‘떡볶이’는 ‘Tteokbokki’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 떡볶이’는 ‘재료명 + Tteokbokki’로 번역한다.
- (3) ‘쌀떡볶이’는 ‘Rice Tteokbokki’로 번역하고, ‘국물떡볶이’는 ‘Tteokbokki in Sauce’로 번역한다.

소고기떡볶이	Beef Tteokbokki
어묵만두떡볶이	Fishcake and Mandu Tteokbokki

나) 라면

- (1) ‘라면’은 ‘Instant Noodles’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 라면’은 ‘재료명 + Instant Noodles’로 번역한다.

김치라면	Kimchi Instant Noodles
떡만두라면	Sliced Rice Cake and Mandu Instant Noodles

다) 맛바

- (1) '맛바'는 'Fishcake Bar'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 맛바'는 '재료명 + -flavored + Fishcake Bar'로 번역한다.

갈비맛바	Galbi-flavored Fishcake Bar
매운고추맛바	Spicy Chili-flavored Fishcake Bar

24) 기타

- 한식에 속하지만 하나의 조리법으로 분류하기 어려운 음식이다.
- 음식의 조리법, 재료, 특징을 살려 번역한다.

가) 계란말이

- (1) '계란말이'는 'Rolled Omelet'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 계란말이'는 'Rolled Omelet + with + 재료명'으로 번역한다.

가츠오부시계란말이	Rolled Omelet with Bonito Flakes
명란계란말이	Rolled Omelet with Pollack Roe

나) 두부김치

- (1) '두부김치'는 두부와 볶음김치가 같이 나오는 음식으로, 'Bean Curd with Stir-fried Kimchi'로 번역한다.

삼겹두부김치	Pork Belly and Bean Curd with Stir-fried Kimchi
--------	---

다) 웡심이

- (1) '웡심이' 또는 '감자웡심이'는 'Potato Ball Soup'으로 번역한다.

해물감자웡심이	Potato Ball Soup with Seafood
---------	-------------------------------

라) 머릿고기

- (1) '머릿고기'는 고기 재료를 구분하여, '고기 재료명 + Head Meat'으로 번역한다.

돼지머릿고기	Pork Head Meat
소머릿고기	Beef Head Meat

마) 수육

- (1) '수육'은 고기를 덩어리로 푹 삶아 한입에 먹기 좋게 썬 음식으로, 고기 재료에 따라 'Boiled + 고기 재료명 + Slices'로 번역한다.
- (2) '한방수육'은 한약재 등을 넣은 육수에 고기를 삶은 것이 특징이며, 'Boiled + 고기 재료명 + Slices with Medicinal Herbs'로 번역한다.

돼지고기수육	Boiled Pork Slices
한방돼지수육	Boiled Pork Slices with Medicinal Herbs

바) 보쌈

- (1) '보쌈'은 'Kimchi Cabbage Wraps with Pork'로 번역하고, 다른 음식과 함께 제공하는 '보쌈'은 'Kimchi Cabbage Wraps with Pork + and + 음식명'으로 번역한다.
- (2) '한방보쌈'은 한약재 등을 넣은 육수에 고기를 삶은 것이 특징이며, 'Kimchi Cabbage Wraps with Pork Boiled with Medicinal Herbs'로 번역한다.

생굴보쌈	Kimchi Cabbage Wraps with Pork and Fresh Oysters
훈제오리보쌈	Kimchi Cabbage Wraps with Pork and Smoked Duck

사) 족발

- (1) '족발'은 'Braised Pigs' Feet'으로 번역한다.

매운족발	Spicy Braised Pigs' Feet
황기족발	Braised Pigs' Feet with Milk Vetch Root

아) 백숙

- (1) '백숙'은 고기 재료에 따라 'Whole + 고기 재료명 + Soup'으로 번역한다.

평백숙	Whole Pheasant Soup
닭백숙	Whole Chicken Soup
누룽지닭백숙	Whole Chicken Soup with Scorched Rice

자) 치킨

- (1) '치킨'은 'Fried Chicken'으로 번역한다.

양념치킨	Seasoned Fried Chicken
순살치킨	Fried Boneless Chicken
간장양념치킨	Soy Sauce Seasoned Fried Chicken
마늘양념치킨	Garlic Marinated Fried Chicken

반반치킨

Half and Half Fried Chicken

차) 닭강정

- (1) '닭강정'은 닭고기를 기름에 튀긴 후 양념장에 조린 음식으로, 'Deep-fried and Braised Chicken'으로 번역한다.

매운닭강정

Spicy Deep-fried and Braised Chicken

간장닭강정

Deep-fried and Soy Sauce Braised Chicken

카) 낙지탕탕이

- (1) '낙지탕탕이'는 'Chopped Live Octopus'로 번역한다.

육회낙지탕탕이

Chopped Live Octopus and Beef Tartare

- (2) 특정 지역에서 '장어탕'을 '장어탕탕이'로 표기한 것과 같이, 음식명 표기와 실제 음식이 다른 경우, '탕탕이' 표기법이 아닌 실제 음식명의 표기법에 따라 번역한다.

장어탕탕이(장어탕)

Eel Soup

다. 중식/일식/양식

• 중식/일식/양식 음식점의 메뉴판에서 자주 등장하는 음식명의 번역 방법과 사례를 제시한다.

1) 중식

가) 면

(1) '짜장면'은 'Black Bean Sauce Noodles'로 번역한다.

소고기짜장면	Black Bean Sauce Noodles with Beef
간짜장면	Thick Black Bean Sauce Noodles
사천짜장면	Sichuan Black Bean Sauce Noodles
삼선짜장면	Three-delicacy Black Bean Sauce Noodles
쟁반짜장면	Jumbo Black Bean Sauce Noodles

(2) '짬뽕'은 'Spicy Seafood Noodle Soup'으로 번역한다.

굴짬뽕	Spicy Seafood Noodle Soup with Oysters
삼선짬뽕	Three-delicacy Spicy Seafood Noodle Soup
볶음짬뽕	Spicy Stir-fried Seafood Noodles
사천볶음짬뽕	Sichuan Spicy Stir-fried Seafood Noodles

(3) '우동'은 'Udon'으로 번역한다.

삼선우동	Three-delicacy Udon
중국식냉우동	Chinese Cold Udon

(4) '탕면'은 'Chinese Noodle Soup'으로 번역한다.

야채탕면	Chinese Vegetable Noodle Soup
새우탕면	Chinese Shrimp Noodle Soup
팔진탕면	Chinese Seafood and Vegetable Noodle Soup

나) 밥/탕/요리

(1) '밥/탕/요리'는 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역한다.

짜장밥	Black Bean Sauce with Rice
짬뽕밥	Spicy Seafood and Rice Soup

새우볶음밥	Shrimp Fried Rice
잡채밥	Japchae with Rice
잡탕밥	Assorted Stir-fried Seafood with Rice
짬뽕탕	Spicy Seafood Soup
새우완자탕	Shrimp Ball Soup
잡탕	Assorted Spicy Seafood Stew
고추잡채	Stir-fried Chili Peppers and Pork
동파육	Red Braised Pork Belly
불도장	Buddha's Temptation Soup
삭스핀	Shark Fin
유산슬	Stir-fried Meat, Seafood and Vegetables
어항육사	Stir-fried Fish-flavored Pork
춘권	Spring Rolls
탕수육	Deep-fried Pork with Sweet and Sour Sauce
해물냉채	Chilled Seafood Salad

- (2) '마라', '간쇼' 등 중국어 발음으로 표기한 음식명은 최대한 그 의미를 살려 영어권에서 통용되는 형태로 번역한다.

간쇼새우	Sweet and Sour Shrimp
간풍기	Sweet and Spicy Chicken
라조기	Chili Chicken
마라탕	Mala Soup
마파두부	Spicy Bean Curd
유린기	Fried Chicken with Hot and Sour Soy Sauce

2) 일식

가) 면

- (1) '라멘'은 'Ramen'으로 번역한다.

돈코츠라멘	Tonkotsu Ramen
미소라멘	Miso Ramen

- (2) '소바'는 'Soba Noodles'로 번역한다.

가케소바	Kake Soba Noodles
냉소바	Cold Soba Noodles

- (3) '우동'은 'Udon'으로 번역한다.

김치냄비우동	Hot Pot Kimchi Udon
나베야끼우동	Stir-fried Hot Pot Udon

나) 밥/초밥

- (1) '밥'은 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역한다.

장어덮밥	Stir-fried Eel with Rice
규동	Grilled Beef with Rice
카이센동	Raw Seafood with Rice
카츠동	Pork Cutlet with Rice
비프오므라이스	Beef Omelet Rice

- (2) '초밥'은 'Sushi'로 표기하며, '재료명 + Sushi'로 번역한다.

관자초밥	Scallop Sushi
간장새우초밥	Soy Sauce Marinated Shrimp Sushi

다) 요리

- (1) '요리'는 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역하고, '나베', '스끼야끼' 등 일본어 발음으로 표기한 음식명은 최대한 그 의미를 살려 영어권에서 통용되는 형태로 번역한다.

가츠나베	Pork Cutlet Hot Pot
아나고스끼야끼	Conger Eel and Beef Hot Pot
버섯샤부샤부	Mushroom Shabu-shabu

치킨가라아게	Deep-fried Chicken
등심돈가츠	Pork Sirloin Cutlet
치즈돈가츠	Cheese Stuffed Pork Cutlet

3) 양식

가) 전채요리

- (1) 해외에서 널리 통용되는 표기를 따라 번역한다.

치킨샐러드	Chicken Salad
크림수프	Cream Soup
딸기크레페	Strawberry Crepe

나) 메인요리

- (1) 해외에서 널리 통용되는 표기를 따르며, ‘감베리’, ‘마레’, ‘퐁기’ 등 영어 외의 외국어로 표기한 재료명은 최대한 그 의미를 살려 영어권에서 통용되는 형태로 번역 및 표기한다.

볼로네제그라탱	Bolognese Gratin
오븐그라탱	Oven-baked Gratin
퐁기리소토	Mushroom Risotto
챗스테이크	Chop Steak
치킨스튜	Chicken Stew
게살로제파스타	Crab Rosé Pasta
미트소스라자냐	Meat Sauce Lasagna
까르보나라스파게티	Carbonara Spaghetti
감베리피자	Shrimp Pizza
슈림프갈릭피자	Shrimp and Garlic Pizza
베이컨칠리버거	Bacon Chili Burger
더블치즈버거	Double Cheeseburger
수제버거	Fresh Burger
새우버거세트	Shrimp Burger Combo
베이컨에그샌드위치	Bacon and Egg Sandwich

A Guide to
Translating Korean Food



2023 음식명
외국어 번역 가이드

日本語

일본어

02

일본어
번역
가이드

1. 기본 사항

- 일본어 표기는 현재 일본어에서 통용되고 있는 표기 방식에 따라 히라가나, 가타카나, 일본식 한자로 표기한다.
- 한국어의 음표기(가타카나 표기)는 기본적으로 「공공 용어의 외국어 번역 및 표기 지침 (문화체육관광부훈령 제492호, 2023. 7. 1., 일부개정)」의 별표 3 가타카나 표기 일람표를 따른다. 단, 일본에서 통용되고 있는 표기법이 있는 경우, 일본 사전에 등재된 관용적인 표기법을 인정하여 사용할 수 있다.

2. 세부 사항

가. 공통

• 한국어 음식명에서 공통으로 추가할 수 있는 '접두어', '용기', '상차림'의 번역 방법을 설명한다.

1) 접두어

- '접두어'는 음식의 대표적인 특징을 설명하거나 강조하기 위해 사용하며, 한국어 음식명에 추가하여 표기할 수 있다.
- 음식명에서 자주 사용하는 '계절', '삼색/오색', '손/수제', '영양', '옛날', '왕', '웰빙', '전통', '특' 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 계절

- (1) '계절'이 포함된 음식명은 '季節 + 음식명'으로 번역한다.
- (2) '계절매운탕'과 같이 '제철생선'을 의미하는 음식명은 '旬 + 음식명'으로 번역한다.

계절과일	季節のフルーツ
계절매운탕	旬の魚の辛味スープ

나) 삼색/오색

- (1) '삼색', '오색'이 포함된 음식명은 해당 숫자를 번역하여, '숫자(한자) + 色 + 음식명'으로 번역한다.

삼색두부전골	三色豆腐の寄せ鍋
삼색전	三色チヂミ
오색탕평채	五色ところてんの和え物

다) 손/수제

- (1) '손/수제'가 포함된 음식명은 '手作り + 음식명'으로 번역한다.
 (2) '칼국수' 등 손으로 직접 반죽하여 면을 만든 음식명은 '手打ち + 음식명'으로 번역한다.

손두부	手作り豆腐
손만두	手作り餃子
수제돈가스	手作り豚カツ
버섯손칼국수	きのこ入り手打ちカルゲクス

라) 영양

- (1) '영양'이 포함된 음식명은 '栄養 + 음식명'으로 번역한다.

영양갈비탕	栄養カルビタン
영양밥	栄養ご飯

마) 옛날

- (1) '옛날'이 포함된 음식명은 '昔ながらの + 음식명'으로 번역한다.

옛날국수	昔ながらの素麺
옛날돈가스	昔ながらの豚カツ

바) 왕

- (1) '왕'이 포함된 음식명은 '特大 + 음식명'으로 번역한다.
 (2) 단, '왕만두'는 '王餃子'로 번역한다.

왕돈까스	特大豚カツ
왕갈비탕	特大カルビタン
왕만두전골	王餃子の寄せ鍋

사) 웰빙

- (1) ‘웰빙’이 포함된 음식명은 ‘ヘルシー + 음식명’으로 번역한다.

웰빙녹두김밥	ヘルシー緑豆キンパブ
웰빙오디주스	ヘルシー桑の実ジュース

아) 전통

- (1) ‘전통’이 포함된 음식명은 ‘伝統 + 음식명’으로 번역한다.

전통술	伝統酒
-----	-----

자) 특

- (1) ‘특’이 포함된 음식명은 ‘特 + 음식명’으로 번역한다.
 (2) 재료명이 생선인 경우, ‘特上 + 생선 종류’로 번역한다.

특설령탕	特ソルロンタン
특모듬회	特上刺身の盛り合わせ

2) 용기

- ‘용기’는 음식을 조리할 때나 조리한 음식을 담을 때 사용하며, 음식의 온도를 유지하는 기능을 한다.
- 한식에서 ‘용기’는 한식의 특징을 대표하기도 하며, ‘용기’만으로 조리법을 나타내기도 한다.
- 음식명에서 자주 사용하는 ‘냄비’, ‘돌솥’, ‘돌판’, ‘뚝배기’ 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 냄비

- (1) ‘냄비’는 ‘鍋’로 번역하고 ‘냄비에 담은 음식’은 ‘鍋 + 음식명’로 번역한다.
 (2) ‘냄비전골’은 음식명 또는 재료명 뒤에 추가하여 ‘음식명/재료명 + の + 寄せ鍋’로 번역한다.

냄비우동	鍋うどん
김치냄비전골	キムチの寄せ鍋

나) 돌솥

- (1) ‘돌솥’은 ‘釜’로 번역한다.
- (2) ‘돌솥밥’은 ‘재료명 + 釜飯’로 번역하되, 돌솥비빔밥은 ‘石焼きビビンバ’로 번역한다.

김치치즈돌솥밥	チーズ入りキムチ釜飯
전복돌솥밥	アワビ釜飯
돌솥영양비빔밥	石焼き栄養ビビンバ

다) 돌판

- (1) ‘돌판’에서 조리하는 음식명은 ‘石板 + 음식명/재료명’으로 번역한다.

돌판갈비	石板カルビ
------	-------

라) 뚝배기

- (1) ‘뚝배기’는 ‘土鍋’로 번역한다.
- (2) ‘뚝배기’에서 조리하는 음식은 ‘재료명 + 土鍋’로, ‘뚝배기’에 담아서 제공하는 음식은 ‘土鍋 + 음식명’으로 번역한다.

불고기뚝배기	土鍋ブルゴギ
해물뚝배기	海鮮土鍋
뚝배기감자탕	土鍋カムジャタン

3) 상차림

- ‘상차림’은 밥과 반찬으로 대표되는 주식과 부식 등 다양한 음식으로 차린 음식상을 가리킨다.
- 음식명에서 자주 사용하는 ‘백반/정식’, ‘한정식’ 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 백반/정식

- (1) ‘백반’은 밥, 국, 무침, 구이, 김치 등 집에서 먹을 법한 요리로 채운 한 상으로 가정식 백반이라고 부르기도 한다.
- (2) ‘정식’은 밥, 국, 김치, 반찬 등과 함께 주요리를 제공하는 ‘상차림’이다.
- (3) ‘백반/정식’은 ‘定食’로 번역하고, ‘음식명 + 백반/정식’은 ‘음식명 + 定食’로 번역한다.

간고등어백반	塩サバ定食
돼지갈비정식	豚カルビ定食

나) 한정식

- (1) ‘한정식’은 한국의 전통 반상차림을 서양의 정찬처럼 순서대로 격식을 갖춰 차려내는 현대적인 ‘상차림’이다. 전통적인 한식 식단을 바탕으로 전식, 곡물 위주의 주식과 다양한 부식 및 후식으로 구성되어 있다.
- (2) ‘한정식’은 ‘韓定食’로 번역하고, ‘음식명/재료명 + 한정식’은 ‘음식명/재료명 + 韓定食’로 번역한다.

산채한정식

山菜韓定食

나. 한식

- 한식은 한국인이 주로 먹는 음식메뉴로, '밥', '죽', '만두/떡국', '면', '국/탕', '찌개', '전골', '찜', '볶음', '조림', '구이/적', '전', '튀김', '생채/숙채', '회', '젓갈', '김치', '장아찌', '장', '떡', '한과', '음료/주류', '분식', '기타'로 구분할 수 있으며, 재료, 조리법, 특징에 따라 세분화하여 번역 방법을 설명한다.

1) 밥

- '밥'은 쌀, 보리, 콩 등의 곡물을 씻어 솥에 안친 뒤 물을 부어 날알이 풀어지지 않고 물기가 잦아들게 끓여 익힌 음식이다.
- '밥'은 'ご飯'으로 번역하고, 조리법에 따라, '국밥', '덮밥', '볶음밥', '비빔밥' 등으로 분류할 수 있다.

가) 국밥

- (1) '국밥'은 'クッパ'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 국밥'은 '재료명 + クッパ'로 번역한다.

소고기국밥

牛肉クッパ

나) 덮밥

- (1) '재료명 + 덮밥'은 '재료명 + 丼'으로 번역한다.

송이덮밥

松茸丼

회덮밥

刺身丼

다) 볶음밥

- (1) '볶음밥'은 'チャーハン'으로 번역한다.

야채볶음밥

野菜チャーハン

김치치즈볶음밥

チーズ入りキムチチャーハン

김치햄야채볶음밥

キムチとハム入り野菜チャーハン

라) 비빔밥

- (1) '비빔밥'은 'ビビンバ'로 번역한다.

낙지비빔밥	テナガダコビビンバ
새싹육회비빔밥	スプラウト入りユッケビビンバ

마) 김밥

- (1) ‘김밥’은 ‘キンパブ’로 번역한다.

불낙김밥	テナガダコ入りブルゴギキンパブ
참치김밥	ツナキンパブ
총무김밥	チュンムキンパブ

바) 누룽지

- (1) ‘누룽지’는 ‘おこげ’로 번역하고, ‘누룽지죽’은 ‘おこげ湯’로 번역한다.
 (2) 쌀 이외의 다른 곡물이 들어간 ‘누룽지’는 ‘곡물 + おこげ’로 번역한다.

오곡누룽지	五穀おこげ
현미찰쌀누룽지	玄米もち米おこげ

사) 묵밥

- (1) ‘묵밥’ 또는 ‘도토리묵밥’은 ‘どんぐりこんにゃく入りクッパ’로 번역한다.
 (2) 도토리 이외의 묵 재료를 표기한 ‘묵밥’은 ‘묵 재료 + 粉こんにゃく + 入り + クッパ’로 번역한다.

메밀묵밥	そば粉こんにゃく入りクッパ
------	---------------

아) 쌈밥

- (1) ‘쌈밥’은 ‘野菜包みご飯’으로 번역한다.
 (2) ‘생선구이쌈밥’과 같이 다른 음식과 함께 제공하는 ‘쌈밥’은 ‘음식명 + 野菜包みご飯’으로 번역한다.

불고기쌈밥	ブルゴギ野菜包みご飯
생선구이쌈밥	魚焼きと野菜包みご飯

자) 알밥

- (1) ‘알밥’은 ‘魚の卵ご飯’으로 번역하고, 생선 또는 해산물 등 알 종류가 포함된 ‘알밥’은 ‘알 재료명 + ご飯’으로 번역한다.

날치알밥	トビコご飯
성게알밥	ウニご飯
김치날치알밥	キムチ入りトビコご飯

차) 주먹밥

- (1) ‘주먹밥’은 ‘おにぎり’로 번역한다.

멸치주먹밥	ざこ入りおにぎり
참치김치주먹밥	ツナとキムチ入りおにぎり

카) 기타

- (1) ‘공깃밥’은 ‘ご飯’으로 번역한다.
 (2) ‘곡류 + 밥’은 ‘곡류 + 飯’으로 번역한다.
 (3) ‘채소 + 밥’은 ‘채소 + 飯’으로 번역한다.
 (4) ‘해물 + 밥’은 ‘해물 + 飯’으로 번역한다.

보리밥	麦ご飯
콩나물밥	豆もやしご飯
굴밥	カキご飯

2) 죽

- ‘죽’은 밥을 지을 때보다 물을 5배가량 더 많이 붓고 무르게 끓여낸 주식으로, 곡물 이외에 채소류, 육류, 어패류 등을 넣고 끓이기도 한다.

가) 죽

- (1) ‘죽’은 ‘재료명 + 粥’로 번역한다.

단팥죽	小豆粥
삼계죽	高麗人蔘入り鶏肉のお粥
소고기야채죽	牛肉入り野菜粥
전복죽	アワビ粥
호박죽	カボチャ粥

3) 만두/떡국

- ‘만두/떡국’은 ‘만두’, ‘만둣국’, ‘떡국’ 등으로 분류할 수 있다.
- ‘만두’는 밀가루 등으로 반죽하여, 고기와 채소를 양념하여 썰은 소를 넣어 빚은 음식이다.
- ‘만둣국’은 만두를 육수에 넣어 끓인 음식이다.
- ‘떡국’은 쌀로 만든 가래떡을 얇게 썰어 육수에 넣고 끓인 음식이다.

가) 만두

- (1) ‘만두’는 ‘餃子’로 번역한다.
- (2) 만두소 재료를 추가하여 표기한 ‘만두’는 ‘만두소 재료 + 餃子’로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외에 감자 가루, 메밀 가루 등으로 빚은 ‘만두’는 만두피 재료를 추가하여 ‘만두피 재료 + 餃子’로 번역한다.
- (4) ‘군만두’는 ‘焼き餃子’, ‘물만두’는 ‘水餃子’, ‘찜만두’는 ‘蒸し餃子’로 번역한다.

갈비만두	カルビ餃子
고기만두	肉餃子
감자만두	じゃがいも餃子
평짚만두	キジ肉の蒸し餃子

나) 만둣국

- (1) ‘만둣국’은 ‘餃子スープ’로 번역한다.

고기만둣국	肉餃子スープ
메밀만둣국	そば餃子スープ
쌀떡만둣국	餅入り餃子スープ

다) 떡국

- (1) ‘떡국’은 ‘トックク’로 번역한다.
- (2) 쌀 이외의 떡 재료를 표기한 ‘떡국’은 ‘떡 재료 + トックク’로 번역한다.

매생이떡국	カブサアオノリ入りトックク
도토리떡국	どんぐり粉トックク

4) 면

- ‘면’은 밀가루나 메밀가루 등을 반죽해 썰어 삶아 국물에 말거나 양념장에 비벼 먹는 음식이다.
- ‘면’은 면의 재료, 조리법, 육수 등에 따라, ‘국수’, ‘냉면’, ‘밀면’, ‘막국수’, ‘수제비’, ‘소면’, ‘쫄면’, ‘칼국수’, ‘콩국수’ 등으로 구분할 수 있다.
- 맛이나 온도에 따라 ‘매운’, ‘차가운’ 등의 구체적인 정보를 추가할 수 있다.

가) 국수

- (1) ‘국수’는 ‘素麵’으로 번역하고, ‘재료명 + 국수’는 ‘재료명 + 素麵’으로 번역한다.
- (2) ‘잔치국수’는 ‘にゅうめん’, ‘메밀국수’는 ‘そば’로 번역한다.

김치국수	キムチ素麵
비빔국수	混ぜ素麵

나) 냉면

- (1) ‘냉면’ 또는 ‘물냉면’은 ‘冷麵’으로 번역하고, ‘비빔냉면’은 ‘混ぜ冷麵’으로 번역한다.
- (2) 메밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 ‘냉면’은 ‘물냉면’과 ‘비빔냉면’을 구분하여, ‘면의 재료명 + 冷麵 또는 混ぜ冷麵’으로 번역한다.
- (3) ‘회냉면’은 ‘회 재료 + の + 刺身入り冷麵’으로 번역한다.

동치미물냉면	大根の水キムチ入り冷麵
문어비빔냉면	タコ入り混ぜ冷麵
참비빔냉면	葛混ぜ冷麵
명태회냉면	スケトウダラの刺身入り冷麵

다) 밀면

- (1) ‘밀면’은 ‘ミルミョン’으로 번역한다.
- (2) ‘물밀면’은 ‘水ミルミョン’, ‘비빔밀면’은 ‘混ぜミルミョン’으로 번역한다.

동치미물밀면	大根の水キムチ入り水ミルミョン
가오리비빔밀면	アカエイ入り混ぜミルミョン

라) 막국수

- (1) ‘막국수’ 또는 ‘비빔막국수’는 ‘混ぜそば’로 번역한다.
- (2) ‘냉막국수’는 ‘冷やし混ぜそば’로 번역한다.

동치미막국수	大根の水キムチ入り混ぜそば
비빔회막국수	刺身入り混ぜそば
열무냉막국수	大根若菜キムチ入り冷やし混ぜそば

마) 수제비

- (1) ‘수제비’는 밀가루를 반죽해 납작하게 떼어 끓인 음식이며, ‘すいとん’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 수제비’는 ‘재료명 + すいとん’으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 반죽한 ‘수제비’는 ‘반죽 재료 + すいとん’으로 번역한다.

만두수제비	餃子すいとん
감자수제비	じゃがいもすいとん

바) 소면

- (1) ‘소면’은 ‘素麺’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 소면’은 ‘재료명 + 素麺’으로 번역한다.

동치미소면	大根の水キムチ素麺
골뱅이소면	つぶ貝素麺

사) 쫄면

- (1) ‘쫄면’은 굵은 밀가루 면으로 쫄깃한 것이 특징이며, ‘チョルミョン’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 쫄면’은 ‘재료명 + 入り + チョルミョン’으로 번역한다.

유부쫄면	油揚げ入りチョルミョン
------	-------------

아) 칼국수

- (1) ‘칼국수’는 ‘カルグクス’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 칼국수’는 ‘재료명 + カルグクス’로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 면의 재료로 면을 반죽한 ‘칼국수’는 ‘면 재료 + カルグクス’로 번역한다.

해물칼국수	海鮮カルゲクス
낙지해물칼국수	テナガダコ入り海鮮カルゲクス
들깨메밀칼국수	エゴマ入りそば粉カルゲクス

자) 콩국수

- (1) ‘콩국수’는 ‘콩그クス’로 번역한다.
- (2) ‘검정콩국수’ 또는 ‘서리태콩국수’는 ‘검정콩’을 번역하여, ‘黒豆콩그クス’로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 ‘콩국수’는 ‘면 재료 + 콩그クス’로 번역한다.
- (4) ‘재료명 + 콩국수’는 ‘재료명 + 콩그クス’로 번역한다.

녹차콩국수	抹茶콩그クス
들깨콩국수	エゴマ콩그クス

5) 국/탕

- ‘국’은 고기, 생선, 채소 등에 물을 많이 붓고 간을 맞추어 끓인 음식으로 국물과 건더기를 함께 먹는 음식이다.
- ‘탕’은 ‘국’보다 고기, 생선, 채소 등 재료를 더 많이 넣어 끓인 음식으로 국물과 건더기를 함께 먹는 음식이다.

가) 국

- (1) ‘국’은 ‘재료명 + スープ’로 번역한다.

미역국	ワカメスープ
성게미역국	ウニ入りワカメスープ
북엇국	干しスケトウダラスープ
순댓국	スンデスープ
콩나물국	豆もやしスープ
김치콩나물국	キムチ入り豆もやしスープ
한우소고기뭇국	牛肉入り大根スープ

- (2) ‘냉국’은 ‘재료명 + 冷製スープ’로 번역한다.

오이냉국	キュウリの冷製スープ
오이미역냉국	キュウリ入りワカメの冷製スープ

- (3) '된장국'은 'テンジャンク'로 번역한다.

시금치된장국	ほうれん草テンジャンク
--------	-------------

- (4) '육개장'은 'ユッケジャン'으로 번역하고, '재료명 + 육개장'은 '재료명 + ュッケジャン'으로 번역한다.

버섯육개장	きのこのユッケジャン
오리육개장	鴨肉のユッケジャン

- (5) '해장국'은 '酔い覚ましスープ'로 번역하고, '재료명 + 해장국'은 '재료명 + 酔い覚ましスープ'로 번역한다.

우거지해장국	白菜酔い覚ましスープ
시래기뽕다귀해장국	干し菜っ葉入り豚の背骨酔い覚ましスープ

나) 탕

- (1) '갈비탕'은 'カルビタン'으로 번역한다.

버섯갈비탕	きのこカルビタン
전복갈비탕	アワビカルビタン

- (2) '감자탕'은 'カムジャタン'으로 번역한다.

묵은지감자탕	熟成キムチ入りカムジャタン
시래기감자탕	干し菜っ葉入りカムジャタン

- (3) '곰탕'은 'コムタン'으로 번역하고, 탕을 우려낸 재료를 구체적으로 표기한 '곰탕'은 '우려낸 재료명 + 콤탄'으로 번역한다.

닭곰탕	鶏肉のコムタン
꼬리곰탕	牛テールのコムタン
능이닭곰탕	コウタケ入り鶏肉のコムタン
우거지사골곰탕	白菜入り牛骨のコムタン

(4) '동태탕'은 '스케トウダラスープ'로 번역한다.

(5) '매운탕'은 '辛味スープ'로 번역하고, '재료명 + 매운탕'은 '재료명 + 辛味スープ'로 번역한다.

광어매운탕	ヒラメの辛味スープ
갈비낙지매운탕	カルビ入りテナガダコ辛味スープ
메기잡어매운탕	ナマズ入り雑魚辛味スープ

(6) '삼계탕'은 'サムゲタン'으로 번역하고, '재료명 + 삼계탕'은 '재료명 + 入り + サムゲタン'으로 번역한다.

녹두삼계탕	緑豆入りサムゲタン
전복삼계탕	アワビ入りサムゲタン

(7) '설렁탕'은 'ソルロンタン'으로 번역한다.

만두설렁탕	餃子ソルロンタン
-------	----------

(8) '알탕'은 '魚卵スープ'로 번역한다.

동태알탕	スケトウダラの魚卵スープ
------	--------------

(9) '조개탕'은 '貝スープ'로 번역한다.

홍합조개탕	ムール貝スープ
-------	---------

(10) '맑은탕'은 'スープ'로 번역한다.

대구지리/대구맑은탕	たらスープ
복지리/복맑은탕	ふぐスープ

(11) '추어탕'은 'どじょうスープ'로 번역하고, '재료명 + 추어탕'은 '재료명 + 入り + どじょうスープ'로 번역한다

시래기추어탕	干し菜っ葉入りどじょうスープ
--------	----------------

(12) '꽃게탕'은 'ワタリガニ鍋'로 번역한다.

- (13) ‘해물탕’은 ‘海鮮鍋’로 번역하고, ‘재료명 + 해물탕’은 ‘재료명 + 入り + 海鮮鍋’로 번역한다.

새우해물탕	海老入り海鮮鍋
전복해물탕	アワビ入り海鮮鍋
꽃게해물탕	ワタリガニ入り海鮮鍋

6) 찌개

- ‘찌개’는 ‘국’이나 ‘탕’보다 국물을 적게 잡고, 고기, 생선, 조개, 채소 등을 넉넉히 넣어 끓인 음식이다.
- ‘찌개’는 ‘김치찌개’, ‘동태찌개’, ‘순두부찌개’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 찌개’, ‘부대찌개’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개’, ‘된장찌개’, ‘고추장찌개’, ‘청국장찌개’와 같이 ‘맛을 내는 장이 포함된 찌개’로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 찌개

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 찌개’는 ‘재료명 + チゲ’로 번역한다.

김치찌개	キムチチゲ
동태찌개	スケトウダラチゲ
순두부찌개	スンドゥブチゲ

- (2) ‘추가재료가 포함된 찌개’는 ‘재료명 + 入り + 재료명 + チゲ’로 번역한다. 단, ‘돼지 고기김치찌개’는 ‘入り’를 제외하고 ‘豚キムチチゲ’로 번역한다.

묵은지생삼겹김치찌개	サムギョプサル入り熟成キムチチゲ
굴순두부찌개	カキ入りスンドゥブチゲ

나) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개

- (1) ‘부대찌개’는 ‘ブデチゲ’로 번역한다.

낙지부대찌개	テナガダコ入りブデチゲ
소고기부대찌개	牛肉入りブデチゲ

다) 맛을 내는 장이 포함된 찌개

- (1) ‘맛을 내는 장이 포함된 찌개’는 ‘장 + チゲ’로 번역한다.

된장찌개	テンジャンチゲ
고추장찌개	コチュジャンチゲ
청국장찌개	チョングクチャンチゲ

(2) ‘추가재료가 포함된 찌개’는 ‘재료명 + 入り + 장 + チゲ’로 번역한다.

버섯된장찌개	きのこ入りテンジャンチゲ
두부고추장찌개	豆腐入りコチュジャンチゲ

7) 전골

- ‘전골’은 고기나 채소, 해물 등을 냄비나 전골 틀에 담고 육수를 부어 상에서 끓여 가며 먹는 음식이다.
- ‘전골’은 ‘두부전골’, ‘해물전골’, ‘한우곱창전골’과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 전골’과 ‘신선로’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골’ 등으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 전골

(1) ‘음식명에 식재료가 포함된 전골’은 ‘재료명 + の + 寄せ鍋’로 번역한다.

두부전골	豆腐の寄せ鍋
해물전골	海鮮の寄せ鍋
한우곱창전골	韓牛コブチャンの寄せ鍋

(2) ‘2개 이상의 식재료가 포함된 전골’은 ‘재료명 + 入り + 재료명+ の + 寄せ鍋’로 번역한다.

두부버섯전골	豆腐 入りきのこの寄せ鍋
동태해물전골	スケトウダラ入り海鮮の寄せ鍋
순대돼지곱창전골	スンデ入り豚コブチャンの寄せ鍋

나) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골

(1) ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골’은 그 특징을 살려 번역한다.

신선로/궁중신선로	宮中鍋
-----------	-----

8) 찜

- ‘찜’은 육류, 해물 채소 등에 양념하여, 약간의 물과 함께 오래 끓이거나, 수증기로 찌서 만든 음식이다.
- ‘찜’은 재료를 찌는 방식에 따라 구분하여, ‘갈비찜’, ‘목은지찜’, ‘동태찜’, ‘아귀찜’, ‘해물찜’ 등 ‘재료를 양념에 졸인 찜’과 ‘대게찜’, ‘계란찜’ 등 ‘채반에 올려 증기로 찌낸 찜’으로 분류할 수 있다.
- ‘닭볶음탕’, ‘순대’, ‘찜닭’ 등은 ‘찜’으로 표기하지는 않으나, 조리법에 따라 ‘기타 찜 음식’으로 분류할 수 있다.

가) 재료를 양념에 졸인 찜

(1) ‘재료를 양념에 졸인 찜’은 ‘재료명 + の + 蒸し物’으로 번역한다.

갈비찜	カルビの蒸し物
동태찜	スケトウダラの蒸し物
아귀찜	アンコウの蒸し物
해물찜	海鮮の蒸し物
황태해물찜	干しスケトウダラ入り海鮮の蒸し物

(2) ‘목은지찜’은 ‘熟成キムチの蒸し物’로 번역하고, 재료를 추가한 ‘목은지찜’은 ‘추가 재료명 + 入り + 熟成キムチの蒸し物’로 번역한다.

등갈비목은지찜	バックリプ入り熟成キムチの蒸し物
삼겹살목은지찜	サムギョブサル入り熟成キムチの蒸し物

나) 채반에 올려 증기로 찌낸 찜

- (1) ‘채반에 올려 증기로 찌낸 찜’은 ‘재료명 + の + 蒸し物’으로 번역한다.
- (2) 단, ‘계란찜’은 ‘茶碗蒸し’로 번역한다.

대게찜	ズワイガニの蒸し物
-----	-----------

다) 기타 찜 음식

- (1) ‘닭볶음탕’은 ‘鶏肉の炒め煮’로 번역한다.

해물닭볶음탕	海鮮入り鶏肉の炒め煮
--------	------------

- (2) ‘순대’는 ‘スンデ’로 번역한다. 재료가 포함된 ‘순대’는 ‘재료명 + スンデ’로 번역한다.
‘찰순대’는 ‘もち米入りスンデ’로 번역하고, ‘오징어순대’는 오징어의 속을 채워 만든 음식으로 ‘イカスンデ’로 번역한다.

김치순대	キムチスンデ
야채순대	野菜スンデ

- (3) ‘찜닭’은 ‘チムダク’로 번역한다.

간장찜닭	カンジャンチムダク
매운찜닭	辛味チムダク

9) 볶음

- ‘볶음’은 고기, 해물, 채소 등의 재료에 양념을 하여 센 불에서 단시간에 볶아낸 음식이다.
- ‘볶음’은 ‘가지볶음’, ‘멸치볶음’ 등과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 볶음’, ‘돼지고기 굴소스볶음’ 등과 같이 ‘음식명에 소스가 포함된 볶음’으로 분류할 수 있다.
- ‘닭갈비’, ‘두루치기’, ‘주물럭’ 등은 ‘볶음’으로 표기하지는 않으나, 조리법에 따라 ‘기타 볶음 음식’으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 볶음

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 볶음’은 ‘재료명 + 炒め’로 번역한다.

가지볶음	ナス炒め
멸치볶음	カタクチイワシ炒め
견과류잔멸치볶음	ナッツ入りざこ炒め
오징어볶음	イカ炒め
제육볶음	豚肉炒め
낙지제육볶음	テナガダコ入り豚肉炒め

나) 음식명에 소스가 포함된 볶음

- (1) 간장이나 굴소스 등 ‘음식명에 소스가 포함된 볶음’은 ‘재료명 + の + 소스 + 炒め’로 번역한다. 단, ‘제육볶음’에 소스가 포함된 경우에는 ‘소스 + 豚肉炒め’로 번역한다.

돼지고기굴소스볶음	豚肉のオイスターソース炒め
레몬닭고기볶음	鶏肉のレモンソース炒め
마늘소스쇠고기볶음	牛肉のガーリックソース炒め
간장제육볶음	カンジャン豚肉炒め

다) 기타 볶음 음식

- (1) ‘닭갈비’는 ‘タッカルビ’로 번역한다.

버섯닭갈비	きのこタッカルビ
해물닭갈비	海鮮タッカルビ

- (2) ‘두루치기’는 ‘재료명 + 炒め’로 번역한다.

목살두루치기	肩ロース炒め
도치두루치기	イボダンゴ炒め

- (3) ‘주물럭’은 ‘재료명 + コチュジャン炒め’로 번역한다.

돼지주물럭	豚肉コチュジャン炒め
오리주물럭	鴨肉コチュジャン炒め

10) 조림

- ‘조림’은 고기, 생선, 채소 등을 양념하여 약한 불에 물이 거의 없게 바짝 끓여서 만든 음식이다.
- ‘조림’은 ‘갈치조림’, ‘두부조림’ 등과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 조림’과 ‘소고기 메추리알장조림’ 등과 같이 ‘음식명에 소스가 포함된 조림’으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 조림

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 조림’은 ‘재료명 + 煮付け’로 번역한다.

갈치조림	太刀魚の煮付け
두부조림	豆腐の煮付け
시래기두부조림	干し菜っ葉入り豆腐の煮付け

나) 음식명에 소스가 포함된 조림

- (1) 간장이나 두반장 등 ‘음식명에 소스가 포함된 조림’은 ‘재료명 + 소스명 + 煮付け’로 번역한다.

소고기메추리알장조림	牛肉入りうずらの卵の煮付け
두반소스생선조림	魚の豆板醤煮付け

11) 구이/적

- ‘구이’는 고기, 생선, 채소 등을 구워 만든 음식이다.
- ‘구이’는 ‘고등어구이’, ‘단호박구이’ 등과 같이 ‘음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이’와 ‘돌판돼지구이’, ‘버터오징어구이’ 등과 같이 ‘음식명에 굽는 방식이 포함된 구이’로 분류할 수 있다.
- ‘불고기’는 양념장에 고기를 재웠다가 불고기판에 구워 먹는 음식으로, 조리법에 따라 ‘기타 구이 음식’으로 분류할 수 있다.
- ‘적’은 고기, 생선, 채소 등의 재료를 양념하여 구운 다음 색을 맞춰 꼬치에 꿰 음식이며, ‘산적’은 재료를 길고 얇게 썰은 다음 양념하여 꼬치에 꿰어 구운 음식이다.
- ‘꼬치구이’는 고기, 해물, 채소 등의 재료를 꼬치에 꿰어서 구운 음식이다.

가) 음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이

- (1) ‘음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이’는 ‘재료명 + 焼き’로 번역한다.

고등어구이	サバ焼き
단호박구이	カボチャ焼き
두부구이	豆腐焼き
돼지갈비구이	豚カルビ焼き

나) 음식명에 굽는 방식이 포함된 구이

- (1) ‘음식명에 굽는 방식이 포함된 구이’는 ‘재료명 + 굽는 방식’으로 번역한다.

돌판돼지구이	豚肉の石板焼き
버터오징어구이	イカのバター焼き

소금막창구이	マクチャンの塩焼き
숯불닭구이	鶏肉の炭火焼き
오븐장어구이	ウナギのオーブン焼き
진흙오리구이	鴨の泥包み焼き

다) 기타 구이 음식

- (1) ‘불고기’는 ‘プルゴギ’로 번역하고, ‘재료명 + 불고기’는 ‘재료명 + プルゴギ’로 번역한다.

버섯불고기	きのこプルゴギ
오삼불고기	イカ入りサムギョブサルのプルゴギ

라) 적/산적/꼬치구이

- (1) ‘적/산적’은 ‘재료명 + 串焼き’로 번역한다.
 (2) ‘꼬치구이’는 ‘재료명 + 串焼き’로 번역한다. 단, ‘닭꼬치구이’는 ‘焼き鳥’로 번역한다.

홍어적	ガンギエイの串焼き
송이산적	松茸の串焼き
순살닭꼬치구이	骨なし焼き鳥

12) 전

- ‘전’은 해물, 고기, 채소 등을 얇게 썰거나 다져 양념한 뒤 밀가루를 묻혀 기름에 지진 음식이다.
 ○ ‘전’은 재료와 조리법에 따라, ‘전’, ‘완자전’, ‘빈대떡’, ‘전병’ 등으로 분류할 수 있다.

가) 전

- (1) ‘전’은 ‘チヂミ’로 번역하고, ‘재료명 + 전’은 ‘재료명 + の + チヂミ’로 번역한다.

애호박전	ズッキーニのチヂミ
깻잎전	エゴマの葉のチヂミ
가자미전	カレイのチヂミ
김치전	キムチのチヂミ
파전	ねぎのチヂミ
해물파전	海鮮入りねぎのチヂミ

나) 완자전

(1) 재료를 둥글게 빚어 기름에 지진 ‘완자전’은 ‘재료명 + 団子のチヂミ’로 번역한다.

돼지고기완자전	豚肉団子のチヂミ
소고기완자전	牛肉団子のチヂミ
해물완자전	海鮮団子のチヂミ

다) 빈대떡

(1) 녹두 반죽물에 재료를 섞어 부쳐내는 ‘빈대떡’은 ‘핀데토크’로 번역한다.

(2) 녹두 이외의 재료로 반죽한 ‘빈대떡’은 ‘반죽 재료명 + 핀데토크’로 번역한다.

버섯빈대떡	きのこピンデトク
메밀빈대떡	そばピンデトク

라) 전병

(1) ‘전병’은 ‘薄皮巻き’로 번역한다.

(2) ‘재료명 + 전병’은 ‘재료명 + 薄皮巻き’로 번역한다.

(3) 메밀 이외의 재료로 반죽한 ‘전병’은 ‘반죽 재료명 + 薄皮巻き’로 번역한다.

감자전병	じゃがいも薄皮巻き
메밀전병	そば粉薄皮巻き

13) 튀김

○ ‘튀김’은 생선, 고기, 야채 등을 밀가루에 묻혀 기름에 튀긴 음식이다.

○ ‘부각(튀각)’은 재료를 그대로 말리거나 찹쌀풀이나 밥풀을 묻혀서 말렸다가 튀긴 반찬으로, 감자, 고추, 깻잎, 김 등으로 만든다.

가) 튀김

(1) ‘재료명 + 튀김’은 ‘재료명 + 天ぷら’로 번역한다.

고구마튀김	さつまいも天ぷら
새우튀김	海老天ぷら

나) 부각(튀각)

(1) ‘부각(튀각)’은 ‘バリバリ揚げ’로 번역한다.

(2) '재료명 + 부각(튀각)'은 '재료명 + のパリパリ揚げ'로 번역한다.

김부각(김튀각)	海苔のパリパリ揚げ
고추부각(고추튀각)	唐辛子のパリパリ揚げ

14) 생채/숙채

- '생채'는 채소를 생으로 혹은 살짝 익혀서 초장, 고추장, 겨자장 등으로 새콤하게 무쳐 낸 나물이다.
- '숙채'는 채소를 손질하여 물에 데치거나 기름에 볶아 익힌 나물이다.
- '생채/숙채'는 조리법에 따라 '생채', '냉채', '나물', '무침', '초무침' 등으로 분류하며, '묵', '잡채' 등도 '생채/숙채'로 분류할 수 있다.

가) 생채

- (1) '생채'는 '재료명 + の+和え物'로 번역한다.
- (2) 소스를 추가한 '생채'는 '재료명 + 소스명 + 和え物'로 번역한다.

도라지생채	桔梗の根の和え物
치커리들깨소스생채	チコリのエゴマソース和え物

나) 냉채

- (1) '냉채'는 '재료명 + の + 冷菜'로 번역한다.

대하냉채	大正海老の冷菜
해파리냉채	クラゲの冷菜

다) 나물

- (1) '나물'은 '재료명 + ナムル'로 번역한다.

숙주나물	もやしのナムル
시금치나물	ほうれん草ナムル

라) 무침

- (1) '무침'은 '재료명 + 和え物'로 번역한다.

김무침	のりの和え物
콩나물무침	豆もやしの和え物

마) 초무침

- (1) '초무침'은 '酢の物'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 초무침'은 '재료명 + 酢の物'로 번역한다.

오징어초무침 イカの酢の物

바) 묵

- (1) '묵'은 '묵 재료 + こんにゃく'로 번역한다.
- (2) '묵무침'은 '묵 재료 + こんにゃく + の + 和え物'로 번역한다. 음식명에 '묵무침'을 포함하지 않았으나 '묵무침'으로 제공되는 '묵'은 '묵 재료 + こんにゃく + の + 和え物'로 번역한다.

도토리묵/도토리묵무침	どんぐりこんにゃくの和え物
메밀묵무침	そば粉こんにゃくの和え物
청포묵무침	緑豆こんにゃくの和え物
탕평채	ところてんの和え物
야채청포묵무침	野菜と緑豆こんにゃくの和え物

사) 잡채

- (1) '잡채'는 'チャプチェ'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 잡채'는 '재료명 + チャプチェ'로 번역한다.

해물잡채 海鮮チャプチェ

15) 회

- '회'는 고기, 생선, 해산물 등을 날로 썰어 먹거나 살짝 익혀 먹는 음식이다.
- '회'는 재료 및 조리법에 따라 '물회', '생선회/해산물', '숙회', '육회', '회무침' 등으로 분류할 수 있다.

가) 물회

- (1) '물회'는 '刺身入り冷やしスープ'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 물회'는 '재료명 + 入り + 冷やしスープ'로 번역한다.

오징어물회	イカ入り冷やしスープ
가자미전복물회	アワビとカレイ入り冷やしスープ

나) 생선회/해산물

- (1) '생선회'는 '刺身'로 번역하고, 생선 종류에 따라 '생선 종류 + 刺身'로 번역한다.
 (2) '모듬생선회'는 '刺身の盛り合わせ'로 번역한다.
 (3) '굴', '새우' 등 썰어서 나오지 않는 '해산물'은 '生 + 재료명'으로 번역한다.

우럭회	クロソイの刺身
굴회	生カキ

다) 숙회

- (1) '숙회'는 'ゆで + 재료명'으로 번역한다.

갑오징어숙회	ゆで甲イカ
문어숙회	ゆでだこ

라) 육회

- (1) '육회' 또는 '소고기육회'는 'ユッケ'로 번역하고, '재료명 + 육회'는 '재료명 + ュッケ'로 번역한다.

더덕육회	蔓人參ユッケ
------	--------

마) 회무침

- (1) '회무침'은 '刺身の和え物'로 번역하고, 재료명이 포함된 '회무침'은 '재료명 + 刺身の和え物'로 번역한다.

우럭회무침	クロソイの刺身の和え物
-------	-------------

16) 젓갈

- '젓갈'은 각종 어패류의 살이나 알, 내장을 소금에 절여 숙성시킨 발효음식이다.

가) 젓갈

- (1) '젓갈'은 '재료명 + 塩辛'로 번역한다.

멸치젓	カタクチイワシの塩辛
새우젓	アミの塩辛
오징어젓갈	イカの塩辛

17) 김치

- ‘김치’는 채소를 소금에 절여 수분을 뺀 뒤 다양한 양념을 넣고 숙성시킨 한국 고유의 발효식품이다.
- ‘겉절이’는 배추, 상추 등을 소금에 잠깐만 절이거나, 그대로 간장, 고춧가루, 참기름 등의 양념에 무쳐 먹는 즉석 김치이다.

가) 김치

- (1) ‘김치’, ‘배추김치’, ‘포기김치’는 ‘キムチ’로 번역한다.
- (2) 재료명이 포함된 ‘김치’는 ‘재료명 + キムチ’로 번역한다.

갯김치	カラシナキムチ
깻잎김치	エゴマの葉キムチ
열무김치	大根若菜キムチ
파김치	ねぎキムチ

- (3) 음식명에 ‘김치’ 또는 재료명이 포함되지 않은 ‘김치’는 특징 및 재료를 살려 ‘특징/재료명 + キムチ’로 번역한다.

동치미	大根の水キムチ
오이소박이	キュウリキムチ
총각김치	ミニ大根キムチ

- (4) ‘깍두기’는 ‘カクトウギ’로 번역한다.

나) 겉절이

- (1) ‘겉절이’는 ‘浅漬け’로 번역한다.
- (2) 배추와 같이 소금에 절이는 ‘겉절이’는 ‘浅漬け + 재료명’으로 번역하고, 상추와 같이 무치는 ‘겉절이’는 ‘재료명 + 和え物’로 번역한다.

열무겉절이	浅漬け大根若菜
상추겉절이	サンチュの和え物

18) 장아찌

- ‘장아찌’는 채소를 소금이나 장에 절여서 숙성시켜 먹는 음식으로, 제철에 많이 나는 채소류를 된장, 간장, 막장, 고추장 속에 넣어 오랜 시간을 두고 삭혀 먹는 저장 음식이다.
- ‘장아찌’에는 ‘고추장아찌’, ‘마늘장아찌’ 등이 있으며, 조리방식이 동일한 ‘오이지’도 ‘장아찌’로 분류할 수 있다.

가) 장아찌

- (1) ‘장아찌’는 ‘漬物’로 번역하고, ‘재료명 + 장아찌’는 ‘재료명 + 漬物’로 번역한다.

고추장아찌	唐辛子の漬物
마늘장아찌	にんにくの漬物
오이지	キュウリの漬物

19) 장

- ‘장’은 한국 전통 발효식품으로, 콩을 발효시켜 만든 ‘간장’, ‘고추장’, ‘된장’을 통틀어 이르는 말이다.

가) 간장

- (1) ‘간장’은 ‘カンジャン’으로 번역한다.
 (2) 양념이나 특징이 포함된 ‘간장’은 ‘양념/특징 + 칸ジャン’로 번역한다.

양념간장	薬味カンジャン
연간장	薄口カンジャン

나) 고추장

- (1) ‘고추장’은 ‘コチュジャン’으로 번역한다.

다) 된장

- (1) ‘된장’은 ‘テンジャン’으로 번역한다.
 (2) ‘강된장’은 ‘カンテンジャン’으로 번역한다.
 (3) ‘재료명 + 된장(강된장)’은 ‘재료명 + 入り + 텐ジャン(カンテンジャン)’으로 번역한다.

우령약된장	タニシ入りテンジャン
바지락강된장	アサリ入りカンテンジャン

20) 떡

- ‘떡’은 한국의 전통 곡물요리의 하나로, 곡식의 가루를 찌거나 삶아 익히면서 찌는 떡, 지지는 떡, 삶는 떡 등이 있으며 주로 찹쌀이나 맵쌀을 사용한다.
- ‘떡’에는 ‘경단’, ‘약식’ 등도 포함된다.

가) 떡

- (1) ‘떡’은 재료에 따라 ‘재료명 + 토크’로 번역한다.

감자떡	じゃがいもトク
꿀떡	蜂蜜トク
찹쌀떡	もち米トク

- (2) ‘시루떡’은 ‘シルトク’로 번역하고, ‘재료명 + 시루떡’은 ‘재료명 +シルトク’로 번역한다.

녹두시루떡	緑豆のシルトク
-------	---------

- (3) ‘백설기’는 ‘蒸し餅’로 번역하고, ‘재료명 + 백설기’는 ‘재료명 + 蒸し餅’로 번역한다.

딸기백설기	いちご蒸し餅
-------	--------

- (4) ‘송편’은 ‘ソンピョン’으로 번역하고, 특정 속재료가 들어간 송편은 ‘송편 속재료 + ソンピョン’으로 번역한다.

깨송편	ごまソンピョン
콩송편	豆ソンピョン

- (5) ‘절편’은 ‘チョルピョン’로 번역하고, ‘재료명 + 절편’은 ‘재료명 + チョルピョン’으로 번역한다.

쑥절편	ヨモギチョルピョン
-----	-----------

- (6) ‘부꾸미’ 및 ‘수수부꾸미’는 ‘焼ききび餅’로 번역한다.

- (7) ‘화전’은 ‘花びらのチヂミ’로 번역한다.

나) 경단

- (1) ‘경단’은 ‘团子’로 번역하고, ‘재료명 + 경단’은 ‘재료명 + 团子’로 번역한다.

깨경단	ごま团子
콩경단	豆团子

다) 약식

- (1) 찹쌀 고두밥에 밤, 잣, 대추 등 여러 재료를 섞어서 찌낸 ‘약식’은 ‘ヤクシク’로 번역한다.

21) 한과

- ‘한과’는 한국 고유 과자류의 총칭으로, 곡물가루나 과일 등에 꿀, 엿, 설탕을 넣어 달콤하게 만들어 먹는 음식이다.
- ‘한과’는 조리법과 형태에 따라 ‘강정’, ‘다식’, ‘산자’, ‘약과’, ‘유과’, ‘정과’ 등으로 분류할 수 있다.
- ‘한과’는 ‘韩菓’로 번역한다.

가) 강정

- (1) ‘강정’은 ‘カンジョン’으로 번역한다.
 (2) 쌀 이외의 곡류가 들어간 ‘강정’은 ‘재료명 + カンジョン’으로 번역한다.

보리강정	麦カンジョン
엿강정	飴カンジョン

나) 다식

- (1) ‘다식’은 ‘らくがん’으로 번역한다.
 (2) ‘재료명 + 다식’은 ‘재료명 + らくがん’으로 번역한다.

송화다식	松花粉らくがん
알밤다식	栗らくがん

다) 산자

- (1) ‘산자’는 ‘サンジャ’로 번역한다.

라) 약과

- (1) ‘약과’는 ‘薬菓’로 번역한다.

(2) '특징/재료명 + 약과'는 '특징/재료명 + 藥菓'로 번역한다.

옛날약과	昔ながらの藥菓
계피약과	シナモン藥菓

마) 유과

(1) '유과'는 '油菓'로 번역한다.

바) 정과

(1) '정과'는 '砂糖煮'로 번역한다.

(2) '재료명+ 정과'는 '재료명 + 砂糖煮'로 번역한다.

도라지정과	桔梗の根の砂糖煮
수삼정과	生高麗人蔘の砂糖煮

22) 음료/주류

○ 한국 고유의 음료에는 '차', '식혜', '수정과', '화채' 등이 있고, 주류에는 '동동주', '막걸리', '복분자주' 등의 '발효주'와 '인삼주', '대나무술' 등의 '증류주'가 있다.

가) 음료

(1) '차'는 '재료명 + 茶'로 번역하고, '차가운 차'는 '冷茶'로 번역한다.

감잎차	柿の葉茶
레몬생강차	レモン生姜茶
냉꿀차	蜂蜜冷茶

(2) '식혜', '수정과', '화채' 등은 한국 고유의 음료이므로, 한국어의 발음을 그대로 살려 음역한다.

식혜	シケ
단호박식혜	かぼちゃシケ
수정과	スジョングァ
생강수정과	生姜の甘煮入りスジョングァ
화채	ファチェ
오미자화채	五味子ファチェ

나) 주류

- (1) ‘동등주’는 ‘濁り酒’로 번역한다.

인삼동등주	高麗人蔘の濁り酒
메밀동등주	そばの濁り酒

- (2) ‘막걸리’는 ‘マッコリ’로 번역한다.

더덕막걸리	蔓人蔘マッコリ
옥수수막걸리	とうもろこしマッコリ

- (3) ‘복분자주’는 ‘覆盆子酒(木いちご酒)’로 번역한다.

- (4) 발효된 양조주를 다시 증류시킨 ‘증류주’는 ‘재료명 + 酒’로 번역한다.

인삼주	高麗人蔘酒
대나무술	竹酒

23) 분식

- ‘분식’은 밀가루 등으로 만들어 분식점에서 간편하게 먹을 수 있는 음식이다.
- ‘분식’에는 ‘떡볶이’, ‘라면’, ‘맛바’ 등이 있으며, 특징과 재료를 살려 번역한다.

가) 떡볶이

- (1) ‘떡볶이’는 ‘トッポッキ’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 떡볶이’는 ‘재료명 + 入り + トッポッキ’로 번역한다.
- (3) ‘쌀떡볶이’는 ‘トッポッキ(米もち)’로 번역하고, ‘국물떡볶이’는 ‘スープトッポッキ’로 번역한다.

소고기떡볶이	牛肉入りトッポッキ
어묵만두떡볶이	練り天と餃子入りトッポッキ

나) 라면

- (1) ‘라면’은 ‘ラーメン’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 라면’은 ‘재료명 + ラーメン’으로 번역한다.

김치라면	キムチラーメン
떡만두라면	餅入り餃子ラーメン

다) 맛바

- (1) '맛바'는 '薩摩揚げ'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 맛바'는 '재료명 + 薩摩揚げ'로 번역한다.

갈비맛바	カルビ味薩摩揚げ
매운고추맛바	辛味唐辛子薩摩揚げ

24) 기타

- 한식에 속하지만 하나의 조리법으로 분류하기 어려운 음식이다.
- 음식의 조리법, 재료, 특징을 살려 번역한다.

가) 계란말이

- (1) '계란말이'는 '卵焼き'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 계란말이'는 '재료명 + 入り + 卵焼き'로 번역한다.
- (3) 토핑을 위에 올린 계란말이는 '토핑 재료명 + 乗せ + 卵焼き'로 번역한다.

명란계란말이	明太子入り卵焼き
가츠오부시계란말이	鰹節乗せ卵焼き

나) 두부김치

- (1) '두부김치'는 '豆腐キムチ'로 번역한다.

삼겹두부김치	サムギョブサルと豆腐キムチ
--------	---------------

다) 웅심이

- (1) '웅심이'는 '団子スープ', '감자웅심이'는 'じゃがいも団子スープ'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 웅심이'는 '재료명 + 団子スープ'로 번역한다.
- (3) '웅심이 + 음식명'은 '団子 + 入り + 음식명'으로 번역한다. 단, '웅심이팔죽'은 'おしるこ'로 번역한다.

해물감자웅심이	海鮮入りじゃがいも団子スープ
웅심이칼국수	団子入りカルゲクス

라) 머릿고기

- (1) '머릿고기'는 'ゆで頭部肉'로 번역한다.
- (2) 고기 재료를 구분한 '머릿고기'는 'ゆで + 고기 재료명 + の + 頭部肉'로 번역한다.

돼지머릿고기	ゆで豚の頭部肉
소머릿고기	ゆで牛の頭部肉

마) 수육

- (1) '수육'은 고기를 덩어리로 푹 삶아 한입에 먹기 좋게 썬 음식으로, 'ゆで肉'로 번역하고, '재료명 + 수육'은 'ゆで + 재료명'으로 번역한다.
- (2) '한방수육'은 한약재 등을 넣은 육수에 고기를 삶은 것이 특징이며, '韓方 + ゆで + 재료명'으로 번역한다

돼지고기수육	ゆで豚肉
한방돼지수육	韓方ゆで豚肉

바) 보쌈

- (1) '보쌈'은 'ボサム'으로 번역하고, '재료명 + 보쌈'은 '재료명 + ボサム'으로 번역한다.
- (2) '한방보쌈'은 한약재 등을 넣은 육수에 고기를 삶은 것이 특징이며, '韓方ボサム'로 번역한다.

생굴보쌈	生ガキのボサム
훈제오리보쌈	鴨の燻製ボサム

사) 족발

- (1) '족발'은 '豚足'로 번역한다.

매운족발	辛味豚足
황기족발	黄耆豚足

아) 백숙

- (1) '백숙'은 고기 재료에 따라 '고기 재료명 + 水炊き'로 번역한다.
- (2) 추가 재료를 포함한 '백숙'은 '추가 재료명 + 入り + 고기 재료명 + 水炊き'로 번역한다.

닭백숙	鶏肉の水炊き
꿩백숙	キジ肉の水炊き
능이버섯오리백숙	コウタケ入り鴨肉の水炊き

자) 치킨

- (1) '치킨'은 'チキン'으로 번역한다.

양념치킨	ヤンニョムチキン
순살치킨	骨なしチキン
간장양념치킨	カンジャン・ヤンニョムチキン
마늘양념치킨	ガーリック・ヤンニョムチキン

차) 닭강정

- (1) '닭강정'은 닭고기를 기름에 튀긴 후 양념장에 조린 음식으로, 'タッカンジョン'으로 번역한다.

매운닭강정

辛味タッカンジョン

순살닭강정

骨なしタッカンジョン

카) 낙지탕탕이

- (1) '낙지탕탕이'는 '生テナガダコのたたき'로 번역한다.

육회낙지탕탕이

ユッケ入り生テナガダコのたたき

- (2) 특정 지역에서 '장어탕'을 '장어탕탕이'로 표기한 것과 같이, 음식명 표기와 실제 음식이 다른 경우, '탕탕이' 표기법이 아닌 실제 음식명의 표기법에 따라 번역한다.

장어탕탕이(장어탕)

ウナギスープ

다. 중식/일식/양식

- 중식/일식/양식 음식점의 메뉴판에서 자주 등장하는 음식명의 번역 방법과 사례를 제시한다.

1) 중식

가) 면

- (1) ‘짜장면’은 ‘ジャージャー麵’으로 번역한다.

소고기짜장면	牛肉ジャージャー麵
간짜장면	ジャージャー麵(ソース別盛り)
사천짜장면	四川風ジャージャー麵
삼선짜장면	海鮮ジャージャー麵
쟁반짜장면	大皿ジャージャー麵

- (2) ‘짬뽕’은 ‘チャンポン’으로 번역한다.

굴짬뽕	カキチャンポン
삼선짬뽕	海鮮チャンポン
볶음짬뽕	焼きチャンポン
사천볶음짬뽕	四川風焼きチャンポン

- (3) ‘우동’은 ‘麵’으로 번역한다.

삼선우동	海鮮麵
중국식냉우동	中華冷やし麵

- (4) ‘탕면’은 ‘湯麵’으로 번역한다.

야채탕면	野菜湯麵
사천탕면	四川風湯麵
팔진탕면	八珍湯麵(五目そば)

나) 밥/탕/요리

(1) ‘밥/탕/요리’는 재료, 조리법, 특징을 살려 일본에서 통용되는 형태로 번역한다.

게살볶음밥	カニチャーハン
해물짜장볶음밥	海鮮ジャージャーチャーハン
잡채밥	チャプチェ丼
잡탕밥	あんかけご飯
누룽지탕	おこげのあんかけ
산라탕	酸辣湯
새우완자탕	海老団子スープ
해삼탕	なまこのあんかけ
해물냉채	海鮮の冷菜
동파육	東坡肉
유산슬밥	バンサンスーご飯
고추잡채군만두	チンジャオロースーの焼き餃子
불도장	佛跳牆
게살삭스핀	カニ入りフカヒレスープ
고추잡채	チンジャオロースー
부추잡채	にらと豚肉の中華炒め
새우춘권	海老春卷
파인탕수육	パイナップル入り酢豚
새우탕수육	海老の甘酢炒め

(2) ‘마라’, ‘간쇼’ 등 중국어 발음으로 표기한 음식명은 최대한 그 의미를 살려 일본에서 통용되는 형태로 번역한다.

라조기	鶏の唐揚げ唐辛子炒め
마라탕	麻辣湯
마라관자	貝柱の麻辣ソース炒め
마파두부	麻婆豆腐
어항육사	豚肉の魚香ソースがけ
유린기	油淋鶏(鶏肉の甘酢ソースがけ)
간쇼가재	ロブスターのチリソース
크림간쇼새우	海老のクリームソース
간풍기	鶏の唐揚げ辛味甘酢がけ

2) 일식

가) 면

(1) ‘라멘’은 ‘ラーメン’으로 번역한다.

돈코츠라멘	豚骨ラーメン
미소라멘	味噌ラーメン

(2) ‘소바’는 ‘そば’로 번역한다.

가케소바	かけそば
냉소바	冷やしそば

(3) ‘우동’은 ‘うどん’으로 번역한다.

김치우동	キムチうどん
------	--------

나) 밥/초밥

(1) ‘뿔밥’은 ‘丼’으로 번역하고 ‘튀김뿔밥’은 ‘天丼’으로 번역한다.

장어뿔밥	ウナギ丼
새우튀김뿔밥	海老天丼

(2) ‘오므라이스’는 ‘オムライス’로 번역한다.

돈가스오므라이스	豚カツオムライス
----------	----------

(3) ‘초밥’은 ‘寿司’로 번역하고 ‘재료명 + 초밥’은 ‘재료명 + 寿司’로 번역한다.

새우초밥	海老寿司
------	------

(4) ‘유부초밥’은 ‘いなり寿司’로 번역한다.

(5) ‘김으로 말아 만든 초밥’은 ‘재료명 + の + のり巻き’로 번역한다.

참치김초밥	マグロののり巻き
-------	----------

다) 요리

(1) '나베'는 '鍋'로 번역한다.

가츠나베	カツ鍋
김치나베	キムチ鍋

(2) '스끼야끼'는 'すき焼き'로 번역한다.

스끼야끼우동정식	すき焼きうどん定食
----------	-----------

(3) '샤부샤부'는 'しゃぶしゃぶ'로 번역하고, '재료명 + 샤부샤부'는 '재료명 + しゃぶしゃぶ'로 번역한다.

해물샤부샤부	海鮮しゃぶしゃぶ
버섯소고기샤부샤부	きのこ入り牛肉しゃぶしゃぶ

(4) '가라아게'는 '唐揚げ'로 번역한다.

가라아게돈	唐揚げ丼
-------	------

(5) '돈가스'는 '豚カツ'로 번역하고, 고기 부위가 명시된 경우 '고기 부위 + カツ'로 번역하며, 고기 부위가 아닌 다른 재료가 명시된 경우 '재료명 + 豚カツ'로 번역한다. 단, '카레돈가스'는 'カツカレー'로 번역한다.

등심돈가스	ロースカツ
안심돈가스	ヒレカツ
고구마돈가스	さつまいも豚カツ
치즈돈가스	チーズ豚カツ
김치치즈돈가스	キムチチーズ豚カツ

3) 양식

가) 전채요리

(1) '샐러드'는 'サラダ'로 번역한다.

새우샐러드	海老サラダ
케이준치킨샐러드	ケイジャンチキンサラダ
훈제연어샐러드	スモークサーモンサラダ

(2) '수프'는 'スープ'로 번역한다.

야채수프	野菜スープ
크림수프	クリームスープ

(3) '크레페'는 'クレープ'로 번역한다.

소시지크레페	ソーセージクレープ
참치크레페	ツナクレープ
딸기크레페	ストロベリークレープ

나) 메인요리

(1) 해외에서 널리 통용되는 표기를 따르며, '감베리', '마레', '퐁기' 등 영어 외의 외국어로 표기한 재료명은 최대한 그 의미를 살려 일어권에서 통용되는 형태로 번역 및 표기한다.

볼로네제그라탱	ボロネーゼグラタン
오븐그라탱	オープン焼きグラタン
퐁기리소토	フンギリゾット
참스테이크	チョップステーキ
치킨스튜	チキンシチュー
게살로제파스타	カニロゼパスタ
미트소스라자냐	ミートソースラザニア
까르보나라스파게티	カルボナーラスパゲッティ
감베리피자	ガンベリピザ
슈림프갈릭피자	シュリンプガーリックピザ
베이컨칠리버거	ベーコンチリバーガー
더블치즈버거	ダブルチーズバーガー
수제버거	手作りハンバーガー
새우버거세트	海老バーガーセット
베이컨에그샌드위치	エッグサンドイッチ

A Guide to
Translating Korean Food



2023 음식명
외국어 번역 가이드

简体中文

중국어 간체

03



중국어 간체
번역
가이드

1. 기본 사항

- 중국어 간체의 표기는 중국 수도 베이징을 포함한 중국 대륙 지역을 지역적 표준어로 한다.
- 음식명이 한자어인 경우 한자역으로 번역한다. 단, 한자역이 다른 의미로 해석될 경우 중국에서 통용되는 표현으로 번역한다.
- 순우리말의 음식명은 대응어가 있으면 중국에서 통용되는 표현으로 번역하고, 대응어가 없으면 의미, 기원 등을 살려 번역한다.

2. 세부 사항

가. 공통

• 한국어 음식명에서 공통으로 추가할 수 있는 '접두어', '용기', '상차림'의 번역 방법을 설명한다.

1) 접두어

- '접두어'는 음식의 대표적인 특징을 설명하거나 강조하기 위해 사용하며, 한국어 음식명에 추가하여 표기할 수 있다.
- 음식명에서 자주 사용하는 '계절', '삼색/오색', '손/수제', '영양', '옛날', '왕', '웰빙', '전통', '특' 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 계절

- (1) '계절'이 포함된 음식명은 '时令 + 음식명'으로 번역한다.

계절매운탕	时令鲜辣鱼汤
-------	--------

나) 삼색/오색

- (1) '삼색', '오색'이 포함된 음식명은 해당 숫자를 번역하여, '숫자(한자) + 色 + 음식명'으로 번역한다.

삼색두부전골	三色豆腐火锅
삼색전	三色煎饼
오색탕평채	五色蕹平菜

다) 손/수제

(1) '손/수제'가 포함된 음식명은 '手工 + 음식명'으로 번역한다.

손두부	手工豆腐
손만두	手工饺子
수제돈가스	手工炸猪排

라) 영양

(1) '영양'이 포함된 음식명은 '营养 + 음식명'으로 번역한다.

영양갈비탕	营养牛排骨汤
영양밥	营养饭

마) 옛날

(1) '옛날'이 포함된 음식명은 '老式 + 음식명'으로 번역한다.

옛날국수	老式面
옛날돈가스	老式炸猪排

바) 왕

(1) '왕'은 '大 + 음식명'으로 번역한다.

(2) '왕'이 음식의 양이 많은 것을 의미할 경우 '大份 + 음식명'으로 번역한다.

왕파배기	大麻花
왕갈비탕	大牛排骨汤
왕냉면	大份冷面

사) 웰빙

(1) '웰빙'이 포함된 음식명은 '健康 + 음식명'으로 번역한다.

웰빙녹두김밥	健康绿豆紫菜卷饭
웰빙오디주스	健康桑葚汁

아) 전통

(1) '전통'이 포함된 음식명은 '传统 + 음식명'으로 번역한다.

전통술	传统酒
-----	-----

자) 특

(1) ‘특’이 포함된 음식명은 ‘特级 + 음식명’으로 번역한다.

특모듬회	特级生鱼片拼盘
특설령탕	特级雪浓汤

2) 용기

- ‘용기’는 음식을 조리할 때나 조리한 음식을 담을 때 사용하며, 음식의 온도를 유지하는 기능을 한다.
- 한식에서 ‘용기’는 한식의 특징을 대표하기도 하며, ‘용기’만으로 조리법을 나타내기도 한다.
- 음식명에서 자주 사용하는 ‘냄비’, ‘돌솥’, ‘돌판’, ‘뚝배기’ 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 냄비

- (1) ‘냄비’는 ‘锅’으로 번역하고, 음식명 앞에 추가하여 ‘锅 + 음식명’으로 번역한다.
- (2) ‘냄비전골’은 음식명 또는 재료명 뒤에 추가하여 ‘음식명/재료명 + 火锅’로 번역한다.

냄비우동	锅烧乌冬面
김치냄비전골	辛奇火锅

나) 돌솥

- (1) ‘돌솥’은 ‘石锅’로 번역한다.
- (2) ‘돌솥밥’은 ‘재료명 + 石锅饭’, ‘돌솥비빔밥’은 ‘재료명 + 石锅拌饭’으로 번역한다.

김치치즈돌솥밥	辛奇奶酪石锅饭
전복돌솥밥	鲍鱼石锅饭
돌솥영양비빔밥	营养石锅拌饭

다) 돌판

- (1) ‘돌판’에서 조리하는 음식명은 ‘石板 + 재료명’으로 번역한다.

돌판갈비	石板排骨
------	------

라) 뚝배기

- (1) ‘뚝배기’는 ‘砂锅’로 번역하고, ‘砂锅 + 음식명’ 또는 ‘음식명 + 砂锅’로 번역한다.

불고기뚝배기	砂锅烤牛肉
해물뚝배기	海鲜砂锅
뚝배기감자탕	砂锅脊骨土豆汤

3) 상차림

- ‘상차림’은 밥과 반찬으로 대표되는 주식과 부식 등 다양한 음식으로 차린 음식상을 가리킨다.
- 음식명에서 자주 사용하는 ‘백반’, ‘정식’, ‘한정식’ 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 백반

- (1) ‘백반’은 밥, 국, 무침, 구이, 김치 등 집에서 먹을 법한 요리로 채운 한 상으로 가정식 백반이라고 부르기도 한다.
- (2) ‘백반’은 ‘家常套餐’으로 번역하고, ‘음식명 + 백반’은 ‘음식명 + 家常套餐’으로 번역한다.

간고등어백반	烤盐渍青花鱼家常套餐
--------	------------

나) 정식

- (1) ‘정식’은 밥, 국, 김치, 반찬 등과 함께 주요리를 제공하는 ‘상차림’이다.
- (2) ‘정식’은 ‘套餐’으로 번역하고, ‘음식명 + 정식’은 ‘음식명 + 套餐’으로 번역한다.

갈비정식	排骨套餐
된장찌개정식	大酱汤家常套餐

다) 한정식

- (1) ‘한정식’은 한국의 전통 반상차림을 서양의 정찬처럼 순서대로 격식을 갖춰 차려내는 현대적인 ‘상차림’이다. 전통적인 한식 식단을 바탕으로 전식, 곡물 위주의 주식과 다양한 부식 및 후식으로 구성되어 있다.
- (2) ‘한정식’은 ‘韩定食’로 번역하고, ‘음식명/재료명 + 한정식’은 ‘음식명/재료명 + 韩定食’로 번역한다.

산채한정식	山野菜韩定食
-------	--------

나. 한식

- 한식은 한국인이 주로 먹는 음식메뉴로, '밥', '죽', '만두/떡국', '면', '국/탕', '찌개', '전골', '찜', '볶음', '조림', '구이/적', '전', '튀김', '생채/숙채', '회', '젓갈', '김치', '장아찌', '장', '떡', '한과', '음료/주류', '분식', '기타' 로 구분할 수 있으며, 재료, 조리법, 특징에 따라 세분화하여 번역 방법을 설명한다.

1) 밥

- '밥'은 쌀, 보리, 콩 등의 곡물을 씻어 솥에 안친 뒤 물을 부어 날알이 풀어지지 않고 물기가 찾아들게 끓여 익힌 음식이다.
- '밥'은 '~飯'로 번역하고, 조리법에 따라, '국밥', '덮밥', '볶음밥', '비빔밥' 등으로 분류할 수 있다.

가) 국밥

- (1) '국밥'은 '汤饭'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 국밥'은 '재료명 + 汤饭'으로 번역한다.

소고기국밥	牛肉汤饭
-------	------

나) 덮밥

- (1) '재료명 + 덮밥'은 '재료명 + 盖饭'으로 번역한다.

송이덮밥	松茸盖饭
회덮밥	生鱼片盖饭

다) 볶음밥

- (1) '볶음밥'은 '炒饭'으로 번역한다.

야채볶음밥	蔬菜炒饭
김치치즈볶음밥	辛奇奶酪炒饭
김치햄야채볶음밥	辛奇火腿蔬菜炒饭

라) 비빔밥

- (1) '비빔밥'은 '拌饭'으로 번역한다.

낙지비빔밥	长爪章鱼拌饭
새싹육회비빔밥	嫩芽生牛肉拌饭

마) 김밥

- (1) ‘김밥’은 ‘紫菜卷饭’으로 번역한다.

불낙김밥	烤牛肉长爪章鱼紫菜卷饭
참치김밥	金枪鱼紫菜卷饭
충무김밥	忠武紫菜卷饭

바) 누룽지

- (1) ‘누룽지’는 ‘锅巴’로 번역하고, ‘누룽지죽’은 ‘锅巴粥’로 번역한다.
(2) 쌀 이외의 다른 곡물이 들어간 ‘누룽지’는 ‘곡물 + 锅巴’로 번역한다.

오곡누룽지	五谷锅巴
현미찰쌀누룽지	糙米糯米锅巴

사) 묵밥

- (1) ‘묵밥’ 또는 ‘도토리묵밥’은 ‘凉粉汤饭’으로 번역한다.
(2) 도토리 이외의 묵 재료를 표기한 ‘묵밥’은 ‘묵 재료 + 凉粉汤饭’으로 번역한다.

메밀묵밥	荞麦凉粉汤饭
------	--------

아) 찜밥

- (1) ‘찜밥’은 ‘蔬菜包饭’으로 번역한다.
(2) ‘생선구이찜밥’과 같이 다른 음식과 함께 제공하는 ‘찜밥’은 ‘음식명 + 包饭’으로 번역한다.

불고기찜밥	烤牛肉包饭
생선구이찜밥	烤鱼包饭

자) 알밥

- (1) ‘알밥’은 ‘鱼子饭’으로 번역하고, 생선 또는 해산물 등 알 종류가 포함된 알밥은 ‘알 재료명 + 饭’으로 번역한다.

날치알밥	飞鱼子饭
성게알밥	海胆黄饭
김치날치알밥	辛奇飞鱼子饭

차) 주먹밥

- (1) ‘주먹밥’은 ‘饭团’으로 번역한다.

멸치주먹밥	鲱鱼饭团
참치김치주먹밥	金枪鱼辛奇饭团

카) 기타

- (1) ‘공깃밥’은 ‘米饭’으로 번역한다.
 (2) ‘곡류 + 밥’은 ‘곡류 + 饭’으로 번역한다.
 (3) ‘채소 + 밥’은 ‘채소 + 饭’으로 번역한다.
 (4) ‘해물 + 밥’은 ‘해물 + 饭’으로 번역한다.

보리밥	大麦饭
콩나물밥	豆芽饭
굴밥	牡蛎饭

2) 죽

- ‘죽’은 밥을 지을 때보다 물을 5배가량 더 많이 붓고 무르게 끓여낸 주식으로, 곡물 이외에 채소류, 육류, 어패류 등을 넣고 끓이기도 한다.

가) 죽

- (1) ‘죽’은 ‘재료명 + 粥’로 번역한다.

단팥죽	甜红豆粥
삼계죽	参鸡粥
소고기야채죽	牛肉蔬菜粥
전복죽	鲍鱼粥
호박죽	南瓜粥

3) 만두/떡국

- ‘만두/떡국’은 ‘만두’, ‘만둣국’, ‘떡국’ 등으로 분류할 수 있다.
 ○ ‘만두’는 밀가루 등으로 반죽하여, 고기와 채소를 양념하여 썰은 소를 넣어 빚은 음식이다.
 ○ ‘만둣국’은 만두를 육수에 넣어 끓인 음식이다.
 ○ ‘떡국’은 쌀로 만든 가래떡을 얇게 썰어 육수에 넣고 끓인 음식이다.

가) 만두

- (1) ‘만두’는 ‘饺子’로 번역한다.

- (2) 만두소 재료를 추가하여 표기한 만두는 '만두소 재료명 + 饺子 또는 饺'로 번역한다.
 (3) 밀가루 이외에 감자 가루, 메밀 가루 등으로 빻은 만두는 '만두피 재료명 + 饺子'로 번역한다.
 (4) '군만두'는 '煎饺', '물만두'는 '水饺', '찜만두'는 '蒸饺'로 번역한다.

갈비만두	排骨饺子
고기만두	肉饺
감자만두	土豆粉皮饺子

나) 만둣국

- (1) '만둣국'은 '饺子汤'으로 번역한다.
 (2) 만두피 또는 만두소 재료명이 포함된 '만둣국'은 '만두피/만두소 재료명 + 饺汤 또는 饺子汤'로 번역한다.

고기만둣국	肉饺汤
메밀만둣국	荞麦饺子汤
쌀떡만둣국	米糕饺子汤

다) 떡국

- (1) '떡국'은 '年糕汤'으로 번역한다.
 (2) 쌀 이외의 떡 재료명이 포함된 '떡국'은 '떡 재료명 + 年糕汤'으로 번역한다.

매생이떡국	海藻年糕汤
도토리떡국	橡子年糕汤

4) 면

- '면'은 밀가루나 메밀가루 등을 반죽해 썰어 삶아 국물에 말거나 양념장에 비벼 먹는 음식이다.
 ○ '면'은 면의 재료, 조리법, 육수 등에 따라, '국수', '냉면', '밀면', '막국수', '수제비', '소면', '쫄면', '칼국수', '콩국수' 등으로 분류할 수 있다.
 ○ 맛이나 온도에 따라 '매운', '차가운' 등의 구체적인 정보를 추가할 수 있다.

가) 국수

- (1) '국수'는 '面条'로 번역하고, '재료명 + 국수'는 '재료명 + 面'으로 번역한다.
 (2) 밀가루 이외에 메밀 가루 등으로 면을 반죽한 '국수'는 '면 재료명 + 面'으로 번역한다.

김치국수	辛奇面
비빔국수	拌面

잔치국수	喜面
메밀국수	荞麦面

나) 냉면

- (1) ‘냉면’ 또는 ‘물냉면’은 ‘冷面’으로 번역하고, ‘비빔냉면’은 ‘拌冷面’으로 번역한다.
- (2) 메밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 냉면은 ‘물냉면’과 ‘비빔냉면’을 구분하여, ‘면 재료 + 冷面’ 혹은 ‘拌 + 면 재료 + 冷面’으로 번역한다.
- (3) ‘회냉면’은 ‘회 재료 + 生鱼片冷面’으로 번역한다.

동치미물냉면	盐水萝卜辛奇冷面
문어비빔냉면	章鱼拌冷面
참비빔냉면	拌葛粉冷面
명태회냉면	明太鱼生鱼片冷面

다) 밀면

- (1) ‘밀면’은 ‘小麦面’으로 번역한다.
- (2) ‘물밀면’은 ‘小麦冷面’, ‘비빔밀면’은 ‘辣拌小麦面’으로 번역한다.

동치미물밀면	盐水萝卜辛奇小麦冷面
가오리비빔밀면	鳎鱼辣拌小麦面

라) 막국수

- (1) ‘막국수’는 ‘荞麦凉面’으로 번역한다.
- (2) ‘비빔막국수’는 ‘拌荞麦凉面’으로 번역한다.
- (3) ‘냉막국수’는 ‘荞麦凉面’으로 번역한다.

동치미막국수	盐水萝卜辛奇荞麦凉面
비빔회막국수	生鱼片拌荞麦凉面
열무냉막국수	萝卜纒辛奇荞麦凉面

마) 수제비

- (1) ‘수제비’는 밀가루를 반죽해 납작하게 떼어 끓인 음식이며, 그 특징을 살려 ‘面片汤’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 수제비’는 ‘재료명 + 面片汤’으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 반죽한 ‘수제비’는 ‘재료명 + 面片汤’으로 번역한다.

만두수제비	饺子面片汤
감자수제비	土豆面片汤

바) 소면

- (1) ‘소면’은 ‘龙须面’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 소면’은 ‘재료명 + 龙须面’으로 번역한다.
- (3) ‘골뱅이소면’과 같이 음식과 곁들여 제공하는 ‘소면’은 ‘음식명 + 龙须面’으로 번역한다.

동치미소면	盐水萝卜辛奇龙须面
골뱅이소면	辣拌海螺龙须面

사) 쫄면

- (1) ‘쫄면’은 굵은 밀가루 면으로 쫄깃한 것이 특징이며, 그 특징을 살려 ‘辣拌筋面’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 쫄면’은 ‘재료명 + 辣拌筋面’으로 번역한다.

유부쫄면	油豆腐辣拌筋面
------	---------

아) 칼국수

- (1) ‘칼국수’는 ‘刀切面’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 칼국수’는 ‘재료명 + 刀切面’으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 ‘칼국수’는 ‘면 재료 + 刀切面’으로 번역한다.

해물칼국수	海鲜刀切面
낙지해물칼국수	长爪章鱼海鲜刀切面
들깨메밀칼국수	紫苏荞麦刀切面

자) 콩국수

- (1) ‘콩국수’는 ‘豆汁面’으로 번역한다.
- (2) ‘검정콩국수’ 또는 ‘서리태콩국수’는 ‘검정콩’을 번역하여, ‘黑豆汁面’으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 ‘콩국수’는 ‘면 재료 + 豆汁面’으로 번역한다.
- (4) ‘재료명 + 콩국수’는 ‘재료명 + 豆汁面’으로 번역한다.

녹차콩국수	绿茶豆汁面
들깨콩국수	紫苏豆汁面

5) 국/탕

- ‘국’은 고기, 생선, 채소 등에 물을 많이 붓고 간을 맞추어 끓인 음식으로 국물과 건더기를 함께 먹는 음식이다.
- ‘탕’은 ‘국’보다 고기, 생선, 채소 등 재료를 더 많이 넣어 끓인 음식으로 국물과 건더기를 함께 먹는 음식이다.

가) 국

- (1) ‘국’은 ‘재료명 + 汤’으로 번역한다.

된장국	大酱清汤
시금치된장국	菠菜大酱清汤
미역국	海带汤
성게미역국	海胆海带汤
복엇국	干明太鱼汤
순대국	血肠汤
콩나물국	豆芽汤
김치콩나물국	辛奇豆芽汤
한우소고기뭇국	韩牛肉萝卜汤

- (2) ‘냉국’은 ‘재료명 + 凉汤’으로 번역한다.

오이냉국	黄瓜凉汤
오이미역냉국	黄瓜海带凉汤

- (3) ‘육개장’은 ‘香辣牛肉汤’으로 번역하고, ‘재료명 + 육개장’은 ‘香辣 + 재료명 + 汤’으로 번역한다.

버섯육개장	香辣蘑菇牛肉汤
오리육개장	香辣鸭肉汤

- (4) ‘해장국’은 ‘醒酒汤’으로 번역하고, ‘재료명 + 해장국’은 ‘재료명 + 醒酒汤’으로 번역한다.

우거지해장국	干白菜醒酒汤
시래기뽕다귀해장국	干萝卜缨脊骨醒酒汤

나) 탕

(1) ‘탕’은 ‘재료명 + 汤’으로 번역한다.

감자탕	脊骨土豆汤
갈비탕	牛排骨汤
동태탕	冻明太鱼汤
삼계탕	参鸡汤
알탕	鱼子汤
추어탕	泥鳅汤
홍합조개탕	贻贝蛤蜊汤
해물탕	海鲜汤
꽃게탕	花蟹汤

(2) 생선 등의 재료를 넣고 끓인 ‘매운탕’은 ‘鲜辣鱼汤’으로 번역하고, 생선 종류가 포함된 ‘매운탕’은 ‘鲜辣 + 생선 종류 + 汤’으로 번역한다.

광어매운탕	鲜辣牙鲈鱼汤
-------	--------

(3) 생선 등의 재료를 넣고 끓인 ‘맑은탕’은 ‘清汤’으로 번역하고, 생선 종류가 포함된 ‘맑은탕’은 ‘생선 종류 + 清汤’으로 번역한다.

대구맑은탕	鳕鱼清汤
복맑은탕	河豚清汤

(4) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 ‘탕’은 그 특징을 살려 번역한다.

곰탕	牛骨汤
우거지사골곰탕	干白菜牛骨汤
설령탕	雪浓汤
한우사골설령탕	韩牛骨雪浓汤

6) 찌개

- ‘찌개’는 ‘국’이나 ‘탕’보다 국물을 적게 잡고, 고기, 생선, 조개, 채소 등을 넉넉히 넣어 끓인 음식이다.
- ‘찌개’는 ‘김치찌개’, ‘동태찌개’, ‘순두부찌개’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 찌개’, ‘부대찌개’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개’, ‘된장찌개’, ‘고추장찌개’, ‘청국장찌개’와 같이 ‘맛을 내는 장이 포함된 찌개’로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 찌개

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 찌개’는 ‘재료명 + 锅’로 번역한다.

동태찌개	冻明太鱼锅
순두부찌개	嫩豆腐锅

- (2) ‘김치찌개’는 중국에서 이미 널리 쓰이고 있는 관용적인 표기를 따라 ‘辛奇汤’으로 번역한다.

돼지김치찌개	猪肉辛奇汤
목은지생삼겹김치찌개	鲜五花肉酸辛奇汤

나) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개’는 그 특징을 살려 번역한다.

부대찌개	部队锅
낙지부대찌개	长爪章鱼部队锅

다) 맛을 내는 장이 포함된 찌개

- (1) ‘맛을 내는 장이 포함된 찌개’는 ‘장 + 汤/锅’로 번역한다.

된장찌개	大酱汤
고추장찌개	辣椒酱锅
청국장찌개	清麴酱锅

- (2) ‘추가재료가 포함된 찌개’는 ‘재료명 + 장 + 汤/锅’로 번역한다.

버섯된장찌개	蘑菇大酱汤
두부고추장찌개	豆腐辣椒酱锅

7) 전골

- ‘전골’은 고기나 채소, 해물 등을 냄비나 전골 틀에 담고 육수를 부어 상에서 끓여 가며 먹는 음식이다.
- ‘전골’은 ‘두부전골’, ‘해물전골’, ‘한우곱창전골’과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 전골’과 ‘신선로’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골’ 등으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 전골

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 전골’은 ‘재료명 + 火锅’로 번역한다.

두부전골	豆腐火锅
두부버섯전골	蘑菇豆腐火锅
해물전골	海鲜火锅
동태해물전골	冻明太鱼海鲜火锅
한우곱창전골	韩牛小肠火锅
순대돼지곱창전골	血肠猪小肠火锅

나) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골’은 그 특징을 살려 번역한다.

신선로	神仙炉
궁중신선로	宫廷神仙炉

8) 찜

- ‘찜’은 육류, 해물 채소 등에 양념하여, 약간의 물과 함께 오래 끓이거나, 수증기로 찌서 만든 음식이다.
- ‘찜’은 재료를 찌는 방식에 따라 구분하여, ‘갈비찜’, ‘목은지찜’, ‘동태찜’, ‘아귀찜’, ‘해물찜’ 등 ‘재료를 양념에 졸인 찜’과 ‘대게찜’, ‘계란찜’ 등 ‘채반에 올려 증기로 찌낸 찜’으로 분류할 수 있다.
- ‘닭볶음탕’, ‘순대’, ‘찜닭’ 등은 ‘찜’으로 표기하지는 않으나, 조리법에 따라 ‘기타 찜 음식’으로 분류할 수 있다.

가) 재료를 양념에 졸인 찜

- (1) ‘재료를 양념에 졸인 찜’은 ‘炖 + 재료명’으로 번역한다. 음식의 특성상 ‘매운 맛이 나는 찜’은 ‘辣’를 추가할 수 있다.

갈비찜	炖排骨
동태찜	炖冻明太鱼
아귀찜	辣炖安康鱼
해물찜	辣炖海鲜
황태해물찜	干明太鱼辣炖海鲜

- (2) ‘묵은지찜’은 ‘炖酸辛奇’로 번역하고, 고기재료가 포함된 ‘묵은지찜’은 ‘고기 재료명 + 炖酸辛奇’로 번역한다.

등갈비묵은지찜	脊排炖酸辛奇
삼겹살묵은지찜	五花肉炖酸辛奇

나) 채반에 올려 증기로 찌낸 찜

- (1) ‘채반에 올려 증기로 찌낸 찜’은 ‘蒸 + 재료명’으로 번역한다.

대게찜	蒸雪蟹
-----	-----

- (2) ‘계란찜’은 ‘鸡蛋羹’으로 번역한다.

다) 기타 찜 음식

- (1) 음식명에 ‘찜’이 포함되지 않았으나, 조리법에 따라 ‘찜’으로 분류되는 음식은 ‘炖 + 재료명’으로 번역한다.

닭볶음탕	辣炖鸡块
찜닭	炖鸡

- (2) ‘순대’는 ‘血肠’로 번역하고, 재료가 포함된 ‘순대’는 ‘재료명 + 血肠’으로 번역한다.

김치순대	辛奇血肠
야채순대	蔬菜血肠

- (3) ‘오징어순대’는 오징어의 속을 채워 만든 음식으로, ‘鱿鱼血肠’으로 번역한다.

9) 볶음

- ‘볶음’은 고기, 해물, 채소 등의 재료에 양념을 하여 센 불에서 단시간에 볶아낸 음식이다.
- ‘볶음’은 ‘가지볶음’, ‘멸치볶음’ 등과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 볶음’, ‘돼지고기 굴소스볶음’ 등과 같이 ‘음식명에 소스가 포함된 볶음’으로 분류할 수 있다.

- ‘닭갈비’, ‘두루치기’, ‘주물럭’ 등은 ‘볶음’으로 표기하지는 않으나, 조리법에 따라 ‘기타 볶음 음식’으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 볶음

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 볶음’은 ‘炒 + 재료명’으로 번역한다. 음식의 특성상 ‘매운 맛이 나는 볶음’은 ‘辣’를 추가할 수 있다.

가지볶음	炒茄子
멸치볶음	炒鳀鱼
견과류잔멸치볶음	坚果炒小鳀鱼
오징어볶음	辣炒鱿鱼
제육볶음	辣炒猪肉
낙지제육볶음	长爪章鱼辣炒猪肉

나) 음식명에 소스가 포함된 볶음

- (1) 간장이나 굴소스 등의 ‘음식명에 소스가 포함된 볶음’은 ‘소스 + 炒 + 재료명’으로 번역한다.

간장제육볶음	酱味辣炒猪肉
돼지고기굴소스볶음	蚝油炒猪肉
레몬닭고기볶음	柠檬炒鸡丁
마늘소스쇠고기볶음	蒜蓉酱炒牛肉

다) 기타 볶음 음식

- (1) 음식명에 ‘볶음’이 포함되지 않았으나, 조리법에 따라 ‘볶음’으로 분류되는 음식은 ‘炒 + 재료명’으로 번역한다.

닭갈비	辣炒鸡排
버섯닭갈비	蘑菇辣炒鸡排
돼지두루치기	辣炒猪肉
김치돼지두루치기	辣炒辛奇猪肉
목삼겹주물럭	调味炒猪肩五花肉片
오리더덕주물럭	沙参调味炒鸭肉

10) 조림

- ‘조림’은 고기, 생선, 채소 등을 양념하여 약한 불에 물이 거의 없게 바짝 끓여서 만든 음식이다.
- ‘조림’은 ‘갈치조림’, ‘두부조림’ 등과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 조림’과 ‘소고기 메추리알장조림’ 등과 같이 ‘음식명에 소스가 포함된 조림’으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 조림

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 조림’은 ‘炖/红烧 + 재료명’으로 번역한다.

갈치조림	炖带鱼
두부조림	红烧豆腐
시래기두부조림	干萝卜缨红烧豆腐

나) 음식명에 소스가 포함된 조림

- (1) 장장이나 두반장 등 ‘음식명에 소스가 포함된 조림’은 ‘소스명 + 음식명/재료명’으로 번역한다.

소고기메추리알장조림	酱牛肉鹌鹑蛋
두반소스생선조림	豆瓣酱炖鱼

11) 구이/적

- ‘구이’는 고기, 생선, 채소 등을 구워 만든 음식이다.
- ‘구이’는 ‘고등어구이’, ‘단호박구이’ 등과 같이 ‘음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이’와 ‘돌판돼지구이’, ‘버터오징어구이’ 등과 같이 ‘음식명에 굽는 방식이 포함된 구이’로 분류할 수 있다.
- ‘불고기’는 양념장에 고기를 재웠다가 불고기판에 구워 먹는 음식으로, 조리법에 따라 ‘기타 구이 음식’으로 분류할 수 있다.
- ‘적’은 고기, 생선, 채소 등의 재료를 양념하여 구운 다음 색을 맞춰 꼬치에 꿰 음식이며, ‘산적’은 재료를 길고 얇게 썰은 다음 양념하여 꼬치에 꿰어 구운 음식이다.
- ‘꼬치구이’는 고기, 해물, 채소 등의 재료를 꼬치에 꿰어서 구운 음식이다.

가) 음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이

- (1) ‘음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이’는 ‘烤 + 재료명’으로 번역한다.

고등어구이	烤青花鱼
단호박구이	烤绿南瓜
돼지갈비구이	烤猪排骨

나) 음식명에 굽는 방식이 포함된 구이

(1) ‘음식명에 굽는 방식이 포함된 구이’는 ‘굽는 방식 + 재료명’으로 번역한다.

돌판돼지구이	石板猪肉
버터오징어구이	黄油烤鱿鱼
소금막창구이	盐烤皱胃
숯불닭구이	炭烤鸡肉
오븐장어구이	烤箱烤鳗鱼
진흙오리구이	泥烤鸭肉

다) 기타 구이 음식

- (1) ‘불고기’는 ‘烤牛肉’로 번역하고, 추가 재료가 들어간 경우 ‘재료명 + 烤牛肉’로 표기한다.
- (2) 소고기 이외의 고기 재료가 들어간 ‘불고기’는 ‘烤 + 고기 재료명’으로 표기한다.

버섯불고기	蘑菇烤牛肉
오삼불고기	烤鱿鱼五花肉

(3) 음식명에 굽는 방식이 포함되지 않지만, ‘석쇠나 기름을 두른 프라이팬에 구워서 제공되는 구이’는 ‘香煎 + 재료명’으로 번역한다.

두부구이	香煎豆腐
------	------

라) 적/산적/꼬치구이

- (1) ‘적/산적’은 ‘재료명 + 烤串’로 번역한다.
- (2) ‘꼬치구이’는 ‘烤 + 재료명 + 串’으로 번역한다.

홍어적	斑鳐烤串
송이산적	松茸烤串
닭꼬치구이	烤鸡肉串

12) 전

- ‘전’은 해물, 고기, 채소 등을 얇게 썰거나 다져 양념한 뒤 밀가루를 묻혀 기름에 지진 음식이다.
- ‘전’은 재료와 조리법에 따라, ‘전’, ‘완자전’, ‘빈대떡’, ‘전병’ 등으로 분류할 수 있다.

가) 전

(1) 재료를 계란물에 묻혀 부쳐내는 ‘전’은 ‘香煎 + 재료명’으로 번역한다.

고추전	香煎尖椒
애호박전	香煎西葫芦
깻잎전	香煎苏子叶
육전	香煎肉片
굴전	香煎牡蛎

(2) 반죽물에 재료를 섞어 부쳐내는 ‘전’은 ‘재료명 + 煎饼’으로 번역한다.

김치전	辛奇煎饼
파전	葱煎饼
해물부추전	海鲜韭菜煎饼

(3) 감자나 녹두 등의 재료를 갈아 반죽물로 만들어 부쳐낸 ‘전’은 ‘반죽 재료명 + 煎饼’으로 번역한다.

감자전	土豆煎饼
녹두전	绿豆煎饼
메밀전	荞麦煎饼

(4) 생선을 계란물에 묻혀 부쳐내는 ‘생선전’은 ‘香煎 + 재료명 + 片’으로 번역한다.

가자미전	香煎鲈鱼片
동태전	香煎冻明太鱼片

나) 완자전

(1) 재료를 둥글게 빚어 기름에 지진 ‘완자전’은 ‘香煎 + 재료명 + 饼’으로 번역한다.

돼지고기완자전	香煎猪肉饼
소고기완자전	香煎牛肉饼
해물완자전	香煎海鲜饼

다) 빈대떡

(1) 녹두 반죽물에 재료를 섞어 부쳐내는 ‘빈대떡’은 ‘绿豆煎饼’으로 번역한다.

(2) 녹두 이외의 재료로 반죽한 ‘빈대떡’은 ‘반죽 재료명 + 煎饼’으로 번역한다.

버섯빈대떡	蘑菇绿豆煎饼
메밀빈대떡	荞麦煎饼

라) 전병

- (1) '전병'은 '煎饼'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 전병'은 '재료명 + 煎饼'으로 번역한다.
- (3) 메밀 이외의 재료로 반죽한 '전병'은 '반죽 재료명 + 煎饼'으로 번역한다.

곤드레메밀전병	山蓴菜荞麦煎饼
감자전병	土豆煎饼

13) 튀김

- '튀김'은 생선, 고기, 야채 등을 밀가루에 묻혀 기름에 튀긴 음식이다.
- '부각(튀각)'은 재료를 그대로 말리거나 찹쌀풀이나 밥풀을 묻혀서 말렸다가 튀긴 반찬으로, 감자, 고추, 깻잎, 김 등으로 만든다.

가) 튀김

- (1) '튀김'은 '炸 + 재료명'으로 번역한다.

고구마튀김	炸红薯
새우튀김	炸虾

나) 부각(튀각)

- (1) '부각(튀각)'은 '干炸 + 재료명 + 片'으로 번역한다. 재료명이 포함되지 않은 '부각(튀각)'은 '干炸片'으로 번역한다.

김부각(김튀각)	干炸紫菜片
고추부각(고추튀각)	干炸辣椒片

14) 생채/숙채

- '생채'는 채소를 생으로 혹은 살짝 익혀서 초장, 고추장, 겨자장 등으로 새콤하게 무쳐 낸 나물이다.
- '숙채'는 채소를 손질하여 물에 데치거나 기름에 볶아 익힌 나물이다.
- '생채/숙채'는 조리법에 따라 '생채', '냉채', '나물', '무침', '초무침' 등으로 분류하며, '묵', '잡채' 등도 '생채/숙채'로 분류할 수 있다.

가) 생채

- (1) '생채'는 '生拌 + 재료명'으로 번역한다.
 (2) 소스를 추가한 '생채'는 '소스 +拌 + 재료명'으로 번역한다.

도라지생채	生拌桔梗
치커리들깨소스생채	芝麻酱拌苣菜

나) 냉채

- (1) '냉채'는 '凉拌 + 재료명'으로 번역한다.

대하냉채	凉拌大虾
해파리냉채	凉拌海蜇

다) 나물

- (1) '나물'을 단독으로 표기할 경우, '素菜'로 번역한다.

라) 무침

- (1) '나물무침' 또는 다른 재료를 사용한 '무침'은 '凉拌 + 재료명'으로 번역한다.

숙주나물무침	凉拌绿豆芽
시금치나물무침	凉拌菠菜
김무침	凉拌紫菜
콩나물무침	凉拌豆芽

마) 초무침

- (1) '초무침'은 '醋拌料理'로 번역한다.
 (2) '재료명 + 초무침'은 '醋拌 + 재료명'으로 번역한다.

오징어초무침	醋拌鱿鱼
--------	------

바) 묵

- (1) '묵' 또는 '묵무침'은 '묵 재료 + 凉粉'으로 번역한다.

도토리묵/도토리묵무침	橡子凉粉
메밀묵무침	荞麦凉粉
청포묵무침	绿豆凉粉
야채청포묵무침	蔬菜拌绿豆凉粉

사) 잡채

- (1) ‘잡채’는 ‘什锦炒粉条’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 잡채’는 ‘재료명 + 炒粉条’로 번역한다.

해물잡채

海鲜炒粉条

15) 회

- ‘회’는 고기, 생선, 해산물 등을 날로 썰어 먹거나 살짝 익혀 먹는 음식이다.
- ‘회’는 재료 및 조리법에 따라 ‘물회’, ‘생선회/해산물’, ‘숙회’, ‘육회’, ‘회무침’ 등으로 분류할 수 있다.

가) 물회

- (1) ‘물회’는 ‘水拌 + 재료명’으로 번역한다.

오징어물회

水拌鱿鱼

가자미전복물회

水拌鲍鱼鲆鱼

나) 생선회/해산물

- (1) ‘생선회’는 ‘生鱼片’로 번역하고, 생선 재료에 따라 ‘재료명 + 生鱼片’으로 번역한다.
- (2) ‘굴’, ‘새우’ 등 썰어서 나오지 않는 ‘해산물’은 ‘生 + 재료명’으로 번역한다.

우럭회

石斑鱼生鱼片

모듬생선회

生鱼片拼盘

굴회

生牡蛎

다) 숙회

- (1) ‘숙회’는 ‘白灼 + 재료명’으로 번역한다.

문어숙회

白灼章鱼

소라숙회

白灼海螺

라) 육회

- (1) ‘육회’ 또는 ‘소고기육회’는 ‘生拌牛肉’로 번역하고, ‘재료명 + 육회’는 ‘生拌 + 재료명 + 牛肉’로 번역한다.

더덕육회

生拌沙参牛肉

마) 회무침

- (1) ‘회무침’은 ‘凉拌生鱼片’으로 번역하고, ‘재료명 + 회무침’은 ‘生拌 + 재료명’으로 번역한다.

우럭회무침	生拌石斑鱼
-------	-------

16) 젓갈

- ‘젓갈’은 각종 어패류의 살이나 알, 내장을 소금에 절여 숙성시킨 발효음식이다.

가) 젓갈

- (1) ‘젓갈’은 ‘재료명 + 酱’으로 번역한다.

멸치젓	鳀鱼酱
새우젓	虾酱
오징어젓갈	鱿鱼酱

17) 김치

- ‘김치’는 채소를 소금에 절여 수분을 뺀 뒤 다양한 양념을 넣고 숙성시킨 한국 고유의 발효식품이다.
- ‘겉절이’는 배추, 상추 등을 소금에 잠깐만 절이거나, 그대로 간장, 고춧가루, 참기름 등의 양념에 무쳐 먹는 즉석 김치이다.

가) 김치

- (1) ‘김치’, ‘배추김치’, ‘포기김치’는 ‘辛奇’로 번역한다.
- (2) 재료명이 포함된 ‘김치’는 ‘재료명 + 辛奇’로 번역한다.

갯김치	芥菜辛奇
깻잎김치	苏子叶辛奇
열무김치	萝卜缨辛奇
파김치	葱辛奇

- (3) 음식명에 ‘김치’ 또는 재료명이 포함되지 않은 ‘김치’는 특징 및 재료를 살려 ‘특징 또는 재료명 + 辛奇’로 번역한다.

깍두기	萝卜块辛奇
동치미	盐水萝卜辛奇
오이소박이	黄瓜辛奇
총각김치	小萝卜辛奇

나) 겉절이

- (1) '겉절이'는 '鲜辣白菜'로 번역한다.
- (2) 재료명이 포함된 '겉절이'는 '鲜辣 + 재료명'으로 번역한다.

상추겉절이	鲜辣生菜
열무겉절이	鲜辣萝卜缨

18) 장아찌

- '장아찌'는 채소를 소금이나 장에 절여서 숙성시켜 먹는 음식으로, 제철에 많이 나는 채소류를 된장, 간장, 막장, 고추장 속에 넣어 오랜 시간을 두고 삭혀 먹는 저장 음식이다.
- '장아찌'에는 '고추장아찌', '마늘장아찌' 등이 있으며, 조리방식이 동일한 '오이지'도 '장아찌'로 분류할 수 있다.

가) 장아찌

- (1) '장아찌'는 '酱菜'로 번역하고, '재료명 + 장아찌'는 '재료명 + 酱菜'로 번역한다.

고추장아찌	辣椒酱菜
마늘장아찌	大蒜酱菜
오이지	黄瓜酱菜

19) 장

- '장'은 한국 전통 발효식품으로, 콩을 발효시켜 만든 '간장', '고추장', '된장'을 통틀어 이르는 말이다.

가) 간장

- (1) '간장'은 '酱油'로 번역한다.
- (2) 양념이나 특징이 포함된 '간장'은 '양념 또는 특징 + 酱油'로 번역한다.

양념간장	调味酱油
연간장	淡酱油

나) 고추장

- (1) '고추장'은 '辣椒酱'으로 번역한다.

다) 된장

- (1) '된장'은 '大酱'으로 번역하고, '재료명 + 된장'은 '재료명 + 大酱'으로 번역한다.
- (2) '강된장'은 '调味大酱'으로 번역하고, '재료명 + 강된장'은 '재료명 + 调味大酱'으로 번역한다.

우렁약된장	田螺药膳大酱
바지락강된장	蛤蜊调味大酱

20) 떡

- ‘떡’은 한국의 전통 곡물요리의 하나로, 곡식의 가루를 찌거나 삶아 익히면서 찌는 떡, 지지는 떡, 삶는 떡 등이 있으며 주로 찹쌀이나 맵쌀을 사용한다.
- ‘떡’에는 ‘경단’, ‘약식’ 등도 포함된다.

가) 떡

- (1) 떡의 재료와 특징으로 구분되는 ‘떡’은 ‘특징 또는 재료명 + 糕’로 번역한다.

백설기	白雪糕
송편	松糕
수수부꾸미	高粱煎糕
시루떡	蒸糕
절편	片糕
쑥절편	艾草片糕
화전	花煎糕

- (2) 특정 속재료가 들어간 ‘떡’은 ‘특징 또는 재료명 + 糕’로 번역한다.

깨송편	芝麻松糕
찹쌀떡	糯米糕

- (3) 감자송편과 같이 쌀 이외의 재료가 포함된 ‘떡’은 ‘특징 또는 재료명 + 糕’로 번역한다.

감자송편	土豆松糕
------	------

나) 경단

- (1) ‘경단’은 동그랗게 빚어낸 떡으로, ‘琼团糕’로 번역한다.

깨경단	芝麻琼团糕
콩경단	豆琼团糕

다) 약식

- (1) 찹쌀 고두밥에 밤, 잣, 대추 등 여러 재료를 섞어서 찌낸 ‘약식’은 ‘红糖糯米饭’으로 번역한다.

21) 한과

- ‘한과’는 한국 고유 과자류의 총칭으로, 곡물가루나 과일 등에 꿀, 엿, 설탕을 넣어 달콤하게 만들어 먹는 음식이다.
- ‘한과’는 조리법과 형태에 따라 ‘강정’, ‘다식’, ‘산자’, ‘약과’, ‘유과’, ‘정과’ 등으로 분류할 수 있다.
- ‘한과’는 ‘韩果’로 번역한다.

가) 강정

- (1) ‘강정’은 ‘米花糖’으로 번역한다.
- (2) 쌀 이외의 곡류가 들어간 ‘강정’은 ‘재료명 + 糖’으로 번역한다.

보리강정	大麦糖
엿강정	麦芽米花糖

나) 다식

- (1) ‘다식’은 ‘茶食’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 다식’은 ‘재료명 + 茶食’로 번역한다.

송화다식	松花茶食
알밤다식	板栗茶食

다) 산자

- (1) ‘산자’는 ‘撒子油蜜果’로 번역한다.

라) 약과

- (1) ‘약과’는 ‘油蜜酥’로 번역한다.
- (2) ‘특징/재료명 + 약과’는 ‘특징/재료명 + 油蜜酥’로 번역한다.

옛날약과	老式油蜜酥
계피약과	桂皮油蜜酥

마) 유과

- (1) ‘유과’는 ‘油蜜果’로 번역한다.

바) 정과

- (1) ‘정과’는 ‘재료명 + 蜜饯’으로 번역한다.

도라지정과	桔梗蜜饯
수삼정과	水参蜜饯

22) 음료/주류

- 한국 고유의 음료에는 ‘차’, ‘식혜’, ‘수정과’, ‘화채’ 등이 있고, 주류에는 ‘동동주’, ‘막걸리’, ‘복분자주’ 등의 발효주와 ‘인삼주’, ‘대나무술’ 등의 증류주가 있다.

가) 음료

- (1) ‘차’는 ‘재료명 + 茶’로 번역하고, ‘차가운 차’는 ‘冰 + 재료명 + 茶’로 번역한다.

감잎차	柿叶茶
레몬생강차	柠檬姜茶
냉꿀차	冰蜂蜜茶

- (2) ‘식혜’, ‘수정과’, ‘화채’ 등의 음료는 특징과 재료를 살려 번역한다.

식혜	甜米露
단호박식혜	绿南瓜甜米露
수정과	水正果
생강수정과	生姜水正果
화채	甜茶
과일화채	水果甜茶

나) 주류

- (1) 재료를 발효시켜 만든 ‘발효주’는 ‘재료명 + 酒’로 번역한다.

동동주	冬冬酒
인삼동동주	人参冬冬酒
메밀동동주	荞麦冬冬酒
막걸리	马格利酒
더덕막걸리	沙参马格利酒
옥수수막걸리	玉米马格利酒
복분자주	覆盆子酒

- (2) 발효된 양조주를 다시 증류시킨 ‘증류주’는 ‘재료명 + 酒’로 번역한다.

인삼주	人参酒
대나무술	竹酒

23) 분식

- ‘분식’은 밀가루 등으로 만들어 분식점에서 간편하게 먹을 수 있는 음식이다.
- ‘분식’에는 ‘떡볶이’, ‘라면’, ‘맛바’ 등이 있으며, 특징과 재료를 살려 번역한다.

가) 떡볶이

- (1) ‘떡볶이’는 ‘辣炒年糕’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 떡볶이’는 ‘재료명 + 辣炒年糕’로 번역한다.
- (3) ‘쌀떡볶이’는 ‘辣炒米糕’로 번역하고, ‘국물떡볶이’는 ‘汤式辣炒年糕’로 번역한다.

소고기떡볶이	牛肉辣炒年糕
어묵만두떡볶이	鱼糕饺子辣炒年糕

나) 라면

- (1) ‘라면’은 ‘方便面’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 라면’은 ‘재료명 + 方便面’으로 번역한다.

김치라면	辛奇方便面
떡만두라면	年糕饺子方便面

다) 맛바

- (1) ‘맛바’는 ‘鱼糕棒’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 맛바’는 ‘재료명 + 鱼糕棒’으로 번역한다.

갈비맛바	排骨鱼糕棒
매운고추맛바	辣椒鱼糕棒

24) 기타

- 한식에 속하지만 하나의 조리법으로 분류하기 어려운 음식이다.
- 음식의 조리법, 재료, 특징을 살려 번역한다.

가) 계란말이

- (1) ‘계란말이’는 ‘鸡蛋卷’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 계란말이’는 ‘재료명 + 鸡蛋卷’으로 번역한다.

가츠오부시계란말이	柴鱼鸡蛋卷
명란계란말이	明太鱼子鸡蛋卷

나) 두부김치

- (1) ‘두부김치’는 두부와 볶음김치가 같이 나오는 음식으로, ‘炒辛奇佐豆腐’로 번역한다.

삼겹두부김치	五花肉炒辛奇佐豆腐
--------	-----------

다) 웡심이

- (1) ‘웡심이’ 또는 ‘감자웡심이’는 ‘土豆粉团汤’으로 번역한다.

해물감자웡심이	海鲜土豆粉团汤
---------	---------

라) 머릿고기

- (1) ‘머릿고기’는 고기 재료를 구분하여, ‘고기 재료명 + 头肉’로 번역한다.

돼지머릿고기	猪头肉
소머릿고기	牛头肉

마) 수육

- (1) ‘수육’은 고기를 덩어리로 푹 삶아 한입에 먹기 좋게 썬 음식으로, 고기 재료에 따라 ‘白切 + 고기 재료명’으로 번역한다.
 (2) ‘한방수육’은 한약재 등을 넣은 육수에 고기를 삶은 것이 특징이며, ‘药膳白切 + 고기 재료명’으로 번역한다.

돼지고기수육	白切猪肉
한방돼지수육	药膳白切猪肉

바) 보쌈

- (1) ‘보쌈’은 ‘菜包肉’로 번역하고, 다른 음식과 함께 제공하는 ‘보쌈’은 ‘음식명 + 菜包肉’ 또는 ‘菜包 + 음식명’으로 번역한다.
 (2) ‘한방보쌈’은 한약재 등을 넣은 육수에 고기를 삶은 것이 특징이며, ‘药膳菜包肉’로 번역한다.

생굴보쌈	生牡蛎菜包肉
훈제오리보쌈	菜包熏鸭肉

사) 족발

- (1) ‘족발’은 ‘酱猪蹄’로 번역한다.

매운족발	辣味酱猪蹄
황기족발	黄芪酱猪蹄

아) 백숙

(1) '백숙'은 고기 재료에 따라 '清炖 + 고기 재료명'으로 번역한다.

평백숙	清炖雉鸡
닭백숙	清炖鸡
누룽지닭백숙	锅巴清炖鸡

자) 치킨

(1) '치킨'은 '炸鸡'로 번역한다.

양념치킨	调味炸鸡
순살치킨	无骨炸鸡
간장양념치킨	酱味炸鸡
마늘양념치킨	蒜蓉调味炸鸡
반반치킨	炸鸡双拼

차) 닭강정

(1) '닭강정'은 닭고기를 기름에 튀긴 후 양념장에 조린 음식으로, '甜辣鸡块'로 번역한다.

매운닭강정	甜辣鸡块
간장닭강정	酱油甜辣鸡块

카) 낙지탕탕이

(1) '낙지탕탕이'는 '生剥长爪章鱼'로 번역한다.

육회낙지탕탕이	生剥牛肉长爪章鱼
---------	----------

(2) 특정 지역에서 '장어탕'을 '장어탕탕이'로 표기한 것과 같이, 음식명 표기와 실제 음식이 다른 경우, '탕탕이' 표기법이 아닌 실제 음식명의 표기법에 따라 번역한다.

장어탕탕이(장어탕)	鳎鱼汤
------------	-----

다. 중식/일식/양식

- 중식/일식/양식 음식점의 메뉴판에서 자주 등장하는 음식명의 번역 방법과 사례를 제시한다.

1) 중식

가) 면

- (1) ‘짜장면’은 ‘炸酱面’으로 번역한다.

소고기짜장면	牛肉炸酱面
간짜장면	干炸酱面
사천짜장면	四川炸酱面
삼선짜장면	三鲜炸酱面
쟁반짜장면	大盘炸酱面

- (2) ‘짬뽕’은 ‘炒码面’으로 번역한다.

굴짬뽕	牡蛎炒码面
삼선짬뽕	三鲜炒码面
볶음짬뽕	干炒码面
사천볶음짬뽕	四川炒码面

- (3) ‘우동’은 ‘乌冬面’으로 번역한다.

삼선우동	三鲜乌冬面
중국식냉우동	中式冷乌冬面

- (4) ‘탕면’은 ‘汤面’으로 번역한다.

야채탕면	蔬菜汤面
새우탕면	鲜虾汤面
팔진탕면	八珍汤面

나) 밥/탕/요리

(1) ‘밥/탕/요리’는 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역한다.

짜장밥	炸酱饭
짬뽕밥	炒码饭
새우볶음밥	虾仁炒饭
잡채밥	什锦炒粉条饭
잡탕밥	什锦海鲜烩饭
짬뽕탕	炒码汤
새우완자탕	虾丸汤
잡탕	海鲜什锦汤
고추잡채	青椒炒肉丝
동파육	东坡肉
불도장	佛跳墙
삭스핀	鱼翅
유산슬	溜三丝
어향육사	鱼香肉丝
춘권	春卷
탕수육	糖醋肉
해물냉채	海鲜冷盘

(2) ‘마라’, ‘간쇼’ 등 중국어 발음으로 표기한 음식명은 중어권에서 통용되는 형태로 번역한다.

간쇼새우	干烧虾仁
간풍기	干烹鸡
라조기	辣椒鸡
마라탕	麻辣烫
마파두부	麻婆豆腐
유린기	油淋鸡

2) 일식

가) 면

- (1) ‘라멘’은 ‘拉面’으로 번역한다.

돈코츠라멘	豚骨拉面
미소라멘	味噌拉面

- (2) ‘소바’는 ‘日式荞麦面’으로 번역한다.

가케소바	日式清汤荞麦面
냉소바	日式荞麦凉面

- (3) ‘우동’은 ‘乌冬面’으로 번역한다.

김치냄비우동	辛奇锅烧乌冬面
나베야끼우동	锅烧乌冬面

나) 밥/초밥

- (1) ‘밥’은 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역한다.

장어덮밥	鳗鱼盖饭
규동	日式牛肉盖饭
카이센동	海鲜盖饭
카츠동	炸猪排盖饭
비프오므라이스	牛肉蛋包饭

- (2) ‘초밥’은 ‘寿司’로 표기하며, ‘재료명 + 寿司’로 번역한다.

관자초밥	鲜贝寿司
간장새우초밥	酱虾寿司

다) 요리

- (1) ‘요리’는 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역하고, ‘나베’, ‘스끼야끼’ 등 일본어 발음으로 표기한 음식명은 최대한 그 의미를 살려 중어권에서 통용되는 형태로 번역한다.

가츠나베	日式炸猪排火锅
아나고스끼야끼	星鳎寿喜烧
버섯샤부샤부	蘑菇涮涮锅

치킨가라아게	日式炸鸡块
등심돈가츠	炸猪里脊排
치즈돈가츠	炸奶酪猪排

3) 양식

가) 전채요리

(1) 해외에서 널리 통용되는 표기를 따라 번역한다.

치킨샐러드	炸鸡沙拉
크림수프	奶油浓汤
딸기크레페	草莓可丽饼

나) 메인요리

(1) 해외에서 널리 통용되는 표기를 따르며, ‘감베리’, ‘마레’, ‘퐁기’ 등 영어 외의 외국어로 표기한 재료명은 최대한 그 의미를 살려 중어권에서 통용되는 형태로 번역 및 표기한다.

볼로네제그라탕	博洛尼亚肉酱焗烤
오븐그라탕	焗烤
퐁기리소토	蘑菇烩饭
참스테이크	酱炒牛排肉
치킨스튜	炖炸鸡
게살로제파스타	蟹肉番茄奶油意大利面
미트소스라자냐	肉酱千层面
까르보나라스파게티	奶油培根意大利面
감베리피자	虾仁披萨
슈림프갈릭피자	虾仁蒜香披萨
베이컨칠리버거	培根甜辣汉堡
더블치즈버거	双层奶酪汉堡
수제버거	手工汉堡
새우버거세트	鲜虾汉堡套餐
베이컨에그샌드위치	培根鸡蛋三明治

A Guide to
Translating Korean Food



2023 음식명
외국어 번역 가이드

繁體中文

중국어 번체

04

중국어 번체
번역
가이드

1. 기본 사항

- 중국어 번역의 표기는 대만을 지역적 표준어로 한다.
- 음식명이 한자어인 경우 한자역으로 번역한다. 단, 한자역이 다른 의미로 해석될 경우 대만에서 통용되는 표현으로 번역한다.
- 순우리말의 음식명은 대응어가 있으면 대만에서 통용되는 표현으로 번역하고, 대응어가 없으면 의미, 기원 등을 살려 번역한다.

2. 세부 사항

가. 공통

• 한국어 음식명에서 공통으로 추가할 수 있는 '접두어', '용기', '상차림'의 번역 방법을 설명한다.

1) 접두어

- '접두어'는 음식의 대표적인 특징을 설명하거나 강조하기 위해 사용하며, 한국어 음식명에 추가하여 표기할 수 있다.
- 음식명에서 자주 사용하는 '계절', '삼색/오색', '손/수제', '영양', '옛날', '왕', '웰빙', '전통', '특' 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 계절

- (1) '계절'이 포함된 음식명은 '時令 + 음식명'으로 번역한다.

계절매운탕	時令鮮辣魚湯
-------	--------

나) 삼색/오색

- (1) '삼색', '오색'이 포함된 음식명은 해당 숫자를 번역하여, '숫자(한자) + 色 + 음식명'으로 번역한다.

삼색두부전골	三色豆腐火鍋
삼색전	三色煎餅
오색탕평채	五色蕩平菜

다) 손/수제

(1) '손/수제'가 포함된 음식명은 '手工 + 음식명'으로 번역한다.

손두부	手工豆腐
손만두	手工餃子
수제돈가스	手工炸豬排

라) 영양

(1) '영양'이 포함된 음식명은 '營養 + 음식명'으로 번역한다.

영양갈비탕	營養牛排骨湯
영양밥	營養飯

마) 옛날

(1) '옛날'이 포함된 음식명은 '古早味 + 음식명'으로 번역한다.

옛날국수	古早味麵
옛날돈가스	古早味炸豬排

바) 왕

(1) '왕'이 포함된 음식명은 '大 + 음식명'으로 번역한다.

(2) '왕'이 음식의 양이 많은 것을 의미할 경우 '大份 + 음식명'으로 번역한다.

왕파배기	大麻花多拿滋
왕갈비탕	大牛排骨湯
왕냉면	大份冷麵

사) 웰빙

(1) '웰빙'이 포함된 음식명은 '健康 + 음식명'으로 번역한다.

웰빙녹두김밥	健康綠豆海苔飯捲
웰빙오디주스	健康桑葚汁

아) 전통

(1) '전통'이 포함된 음식명은 '傳統 + 음식명'으로 번역한다.

전통술	傳統酒
-----	-----

자) 특

- (1) ‘특’이 포함된 음식명은 ‘特級 + 음식명’으로 번역한다.

특모듬회	特級生魚片拼盤
특설령탕	特級雪濃湯

2) 용기

- ‘용기’는 음식을 조리할 때나 조리한 음식을 담을 때 사용하며, 음식의 온도를 유지하는 기능을 한다.
- 한식에서 ‘용기’는 한식의 특징을 대표하기도 하며, ‘용기’만으로 조리법을 나타내기도 한다.
- 음식명에서 자주 사용하는 ‘냄비’, ‘돌솥’, ‘돌판’, ‘뚝배기’ 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 냄비

- (1) ‘냄비’는 ‘鍋’으로 번역하고, 음식명 앞에 추가하여 ‘鍋 + 음식명’으로 번역한다.
 (2) ‘냄비전골’은 음식명 또는 재료명 뒤에 추가하여 ‘음식명/재료명 + 火鍋’로 번역한다.

냄비우동	鍋燒烏龍麵
김치냄비전골	辛奇火鍋

나) 돌솥

- (1) ‘돌솥’은 ‘石鍋’로 번역한다.
 (2) ‘돌솥밥’은 ‘재료명 + 石鍋飯’, ‘돌솥비빔밥’은 ‘재료명 + 石鍋拌飯’으로 번역한다.

김치치즈돌솥밥	辛奇起司石鍋飯
전복돌솥밥	鮑魚石鍋飯
돌솥영양비빔밥	營養石鍋拌飯

다) 돌판

- (1) ‘돌판’에서 조리하는 음식명은 ‘石板 + 재료명’으로 번역한다.

돌판갈비	石板排骨
------	------

라) 뚝배기

- (1) ‘뚝배기’는 ‘砂鍋’로 번역하고, ‘砂鍋 + 음식명’ 또는 ‘음식명 + 砂鍋’로 표기한다.

불고기뚝배기	砂鍋烤牛肉
해물뚝배기	海鮮砂鍋
뚝배기감자탕	砂鍋馬鈴薯排骨湯

3) 상차림

- ‘상차림’은 밥과 반찬으로 대표되는 주식과 부식 등 다양한 음식으로 차린 음식상을 가리킨다.
○ 음식명에서 자주 사용하는 ‘백반’, ‘정식’, ‘한정식’ 등에 대한 번역 방법을 설명한다.

가) 백반

- (1) ‘백반’은 밥, 국, 무침, 구이, 김치 등 집에서 먹을 법한 요리로 채운 한 상으로 가정식 백반이라고 부르기도 한다.
(2) ‘백반’은 ‘家常套餐’로 번역하고, ‘음식명 + 백반’은 ‘음식명 + 家常套餐’으로 번역한다.

간고등어백반	鹽漬鯖魚家常套餐
--------	----------

나) 정식

- (1) ‘정식’은 밥, 국, 김치, 반찬 등과 함께 주요리를 제공하는 ‘상차림’이다.
(2) ‘정식’은 ‘套餐’으로 번역하고, ‘음식명 + 정식’은 ‘음식명 + 套餐’으로 번역한다.

갈비정식	排骨套餐
된장찌개정식	大醬鍋家常套餐

다) 한정식

- (1) ‘한정식’은 한국의 전통 반상차림을 서양의 정찬처럼 순서대로 격식을 갖춰 차려내는 현대적인 ‘상차림’이다. 전통적인 한식 식단을 바탕으로 전식, 곡물 위주의 주식과 다양한 부식 및 후식으로 구성되어 있다.
(2) ‘한정식’은 ‘韓定食’로 번역하고, ‘음식명/재료명 + 한정식’은 ‘음식명/재료명 + 韓定食’로 번역한다.

산채한정식	山菜韓定食
-------	-------

나. 한식

- 한식은 한국인이 주로 먹는 음식메뉴로, '밥', '죽', '만두/떡국', '면', '국/탕', '찌개', '전골', '찜', '볶음', '조림', '구이/적', '전', '튀김', '생채/숙채', '회', '젓갈', '김치', '장아찌', '장', '떡', '한과', '음료/주류', '분식', '기타'로 구분할 수 있으며, 재료, 조리법, 특징에 따라 세분화하여 번역 방법을 설명한다.

1) 밥

- '밥'은 쌀, 보리, 콩 등의 곡물을 씻어 솥에 안친 뒤 물을 부어 날알이 풀어지지 않고 물기가 찾아들게 끓여 익힌 음식이다.
- '밥'은 '~飯'로 번역하고, 조리법에 따라, '국밥', '덮밥', '볶음밥', '비빔밥' 등으로 분류할 수 있다.

가) 국밥

- (1) '국밥'은 '湯飯'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 국밥'은 '재료명 + 湯飯'으로 번역한다.

소고기국밥	牛肉湯飯
-------	------

나) 덮밥

- (1) '재료명 + 덮밥'은 '재료명 + 蓋飯'으로 번역한다.

송이덮밥	松茸蓋飯
회덮밥	生魚片蓋飯

다) 볶음밥

- (1) '볶음밥'은 '炒飯'으로 번역한다.

야채볶음밥	蔬菜炒飯
김치치즈볶음밥	辛奇起司炒飯
김치햄야채볶음밥	辛奇火腿蔬菜炒飯

라) 비빔밥

- (1) '비빔밥'은 '拌飯'으로 번역한다.

낙지비빔밥	章魚拌飯
새싹육회비빔밥	嫩芽生牛肉拌飯

마) 김밥

- (1) ‘김밥’은 ‘海苔飯捲’으로 번역한다.

불낙김밥	烤牛肉章魚海苔飯捲
참치김밥	鮪魚海苔飯捲
충무김밥	忠武海苔飯捲

바) 누룬지

- (1) ‘누룬지’는 ‘鍋粿’로 번역하고, ‘누룬지죽’은 ‘鍋粿粥’로 번역한다.
(2) 쌀 이외의 다른 곡물이 들어간 ‘누룬지’는 ‘곡물 + 鍋粿’로 번역한다.

오곡누룬지	五穀鍋粿
현미찹쌀누룬지	糙米糯米鍋粿

사) 묵밥

- (1) ‘묵밥’ 또는 ‘도토리묵밥’은 ‘涼粉湯飯’으로 번역한다.
(2) 도토리 이외의 묵 재료를 표기한 ‘묵밥’은 ‘묵 재료 + 涼粉湯飯’으로 번역한다.

메밀묵밥	蕎麥涼粉湯飯
------	--------

아) 씬밥

- (1) ‘션밥’은 ‘菜包飯’으로 번역한다.
(2) ‘생선구이션밥’과 같이 다른 음식과 함께 제공하는 ‘션밥’은 ‘음식명 + 菜包飯’으로 번역한다.

불고기션밥	烤牛肉菜包飯
생선구이션밥	烤魚菜包飯

자) 알밥

- (1) ‘알밥’은 ‘魚卵飯’으로 번역하고, 생선 또는 해산물 등 알 종류가 포함된 ‘알밥’은 ‘알 재료명 + 飯’으로 번역한다.

날치알밥	飛魚卵飯
성게알밥	海膽飯
김치날치알밥	辛奇飛魚卵飯

차) 주먹밥

- (1) ‘주먹밥’은 ‘飯糰’으로 번역한다.

멸치주먹밥	鯷魚飯糰
참치김치주먹밥	鮪魚辛奇飯糰

카) 기타

- (1) ‘공깃밥’은 ‘米飯’으로 번역한다.
 (2) ‘곡류 + 밥’은 ‘곡류 + 飯’으로 번역한다.
 (3) ‘채소 + 밥’은 ‘채소 + 飯’으로 번역한다.
 (4) ‘해물 + 밥’은 ‘해물 + 飯’으로 번역한다.

보리밥	大麥飯
콩나물밥	黃豆芽飯
굴밥	牡蠣飯

2) 죽

- ‘죽’은 밥을 지을 때보다 물을 5배가량 더 많이 붓고 무르게 끓여낸 주식으로, 곡물 이외에 채소류, 육류, 어패류 등을 넣고 끓이기도 한다.

가) 죽

- (1) ‘죽’은 ‘재료명 + 粥’로 번역한다.

단팥죽	甜紅豆粥
삼계죽	蔘雞粥
소고기야채죽	牛肉蔬菜粥
전복죽	鮑魚粥
호박죽	南瓜粥

3) 만두/떡국

- ‘만두/떡국’은 ‘만두’, ‘만둣국’, ‘떡국’ 등으로 분류할 수 있다.
 ○ ‘만두’는 밀가루 등으로 반죽하여, 고기와 채소를 양념하여 섞은 소를 넣어 빚은 음식이다.
 ○ ‘만둣국’은 만두를 육수에 넣어 끓인 음식이다.
 ○ ‘떡국’은 쌀로 만든 가래떡을 얇게 썰어 육수에 넣고 끓인 음식이다.

가) 만두

- (1) ‘만두’는 ‘餃子’로 번역한다.
 (2) 만두소 재료를 추가하여 표기한 ‘만두’는 ‘만두소 재료 + 餃子 또는 餃’로 번역한다.

- (3) 밀가루 이외에 감자 가루, 메밀 가루 등으로 빚은 만두는 ‘만두피 재료 + 餃子’로 번역한다.
- (4) ‘군만두’는 ‘煎餃’, ‘물만두’는 ‘水餃’, ‘찜만두’는 ‘蒸餃’로 번역한다.

갈비만두	排骨餃子
고기만두	肉餃
감자만두	馬鈴薯餃子

나) 만둣국

- (1) ‘만둣국’은 ‘餃子湯’으로 번역한다.
- (2) 만두피 또는 만두소 재료명이 포함된 ‘만둣국’은 ‘만두피/만두소 재료명 + 餃湯 또는 餃子湯’로 번역한다.

고기만둣국	肉餃湯
메밀만둣국	蕎麥餃子湯
쌀떡만둣국	年糕餃子湯

다) 떡국

- (1) ‘떡국’은 ‘年糕湯’으로 번역한다.
- (2) 쌀 이외의 떡 재료를 표기한 ‘떡국’은 ‘떡 재료 + 年糕湯’으로 번역한다.

매생이떡국	海藻年糕湯
도토리떡국	橡子年糕湯

4) 면

- ‘면’은 밀가루나 메밀가루 등을 반죽해 썰어 삶아 국물에 말거나 양념장에 비벼 먹는 음식이다.
- ‘면’은 면의 재료, 조리법, 육수 등에 따라, ‘국수’, ‘냉면’, ‘밀면’, ‘막국수’, ‘수제비’, ‘소면’, ‘졸면’, ‘칼국수’, ‘콩국수’ 등으로 분류할 수 있다.
- 맛이나 온도에 따라 ‘매운’, ‘차가운’ 등의 구체적인 정보를 추가할 수 있다.

가) 국수

- (1) ‘국수’는 ‘麵条’로 번역하고, ‘재료명 + 국수’는 ‘재료명 + 麵’으로 번역한다.
- (2) 밀가루 이외에 메밀 가루 등으로 면을 반죽한 ‘국수’는 ‘면 재료 + 麵’으로 번역한다.

김치국수	辛奇麵
비빔국수	拌麵
잔치국수	喜麵
메밀국수	蕎麥麵

나) 냉면

- (1) '냉면' 또는 '물냉면'은 '冷麵'으로 번역하고, '비빔냉면'은 '拌冷麵'으로 번역한다.
- (2) 메밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 '냉면'은 '물냉면'과 '비빔냉면'을 구분하여, '면 재료 + 冷麵' 혹은 '拌 + 면 재료 + 冷麵'으로 번역한다.
- (3) '회냉면'은 '회 재료 + 生魚片冷麵'으로 번역한다.

동치미물냉면	水蘿蔔辛奇冷麵
문어비빔냉면	大章魚拌冷麵
참비빔냉면	拌葛根冷麵
명태회냉면	明太魚生魚片冷麵

다) 밀면

- (1) '밀면'은 '小麥麵'으로 번역한다.
- (2) '물밀면'은 '小麥冷麵', '비빔밀면'은 '辣拌小麥麵'으로 번역한다.

동치미물밀면	水蘿蔔辛奇小麥冷麵
가오리비빔밀면	鰐魚辣拌小麥麵

라) 막국수

- (1) '막국수'는 '蕎麥麵'으로 번역한다.
- (2) '비빔막국수'는 '拌蕎麥麵'으로 번역한다.
- (3) '냉막국수'는 '冷蕎麥麵'으로 번역한다.

동치미막국수	水蘿蔔辛奇蕎麥麵
비빔회막국수	生魚片拌蕎麥麵
열무냉막국수	蘿蔔纒辛奇冷蕎麥麵

마) 수제비

- (1) '수제비'는 밀가루를 반죽해 납작하게 떼어 끓인 음식이며, 그 특징을 살려 '麵疙瘩'로 번역한다.
- (2) '재료명 + 수제비'는 '재료명 + 麵疙瘩'로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 반죽한 '수제비'는 '재료명 + 麵疙瘩'로 번역한다.

만두수제비	餃子麵疙瘩
감자수제비	馬鈴薯麵疙瘩

바) 소면

- (1) '소면'은 '細麵'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 소면'은 '재료명 + 細麵'으로 번역한다.

(3) '골뱅이소면'과 같이 음식과 곁들여 제공하는 '소면'은 '음식명 + 細麵'으로 번역한다.

동치미소면	水蘿蔔辛奇細麵
골뱅이소면	辣拌海螺細麵

사) 쫄면

- (1) '쫄면'은 굵은 밀가루 면으로 쫄깃한 것이 특징이며, 그 특징을 살려 'Q麵'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 쫄면'은 '재료명 + Q麵'으로 번역한다.

유부쫄면	豆皮Q麵
------	------

아) 칼국수

- (1) '칼국수'는 '刀切麵'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 칼국수'는 '재료명 + 刀切麵'으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 '칼국수'는 '면 재료 + 刀切麵'으로 번역한다.

해물칼국수	海鮮刀切麵
낙지해물칼국수	章魚海鮮刀切麵
들깨메밀칼국수	紫蘇蕎麥刀切麵

자) 콩국수

- (1) '콩국수'는 '豆汁麵'으로 번역한다.
- (2) '검정콩국수' 또는 '서리태콩국수'는 '검정콩'을 번역하여, '黑豆汁麵'으로 번역한다.
- (3) 밀가루 이외의 재료로 면을 반죽한 '콩국수'는 '면 재료 + 豆汁麵'으로 번역한다.
- (4) '재료명 + 콩국수'는 '재료명 + 豆汁麵'으로 번역한다.

녹차콩국수	綠茶豆汁麵
들깨콩국수	紫蘇豆汁麵

5) 국/탕

- ‘국’은 고기, 생선, 채소 등에 물을 많이 붓고 간을 맞추어 끓인 음식으로 국물과 건더기를 함께 먹는 음식이다.
- ‘탕’은 ‘국’보다 고기, 생선, 채소 등 재료를 더 많이 넣어 끓인 음식으로 국물과 건더기를 함께 먹는 음식이다.

가) 국

- (1) ‘국’은 ‘재료명 + 湯’으로 번역한다.

된장국	大醬湯
시금치된장국	菠菜大醬湯
미역국	海帶湯
성게미역국	海膽海帶湯
북엇국	乾明太魚湯
순대국	血腸湯
콩나물국	黃豆芽湯
김치콩나물국	辛奇黃豆芽湯
한우소고기뭇국	韓牛白蘿蔔湯

- (2) ‘냉국’은 ‘재료명 + 冷湯’으로 번역한다.

오이냉국	小黃瓜冷湯
오이미역냉국	小黃瓜海帶冷湯

- (3) ‘육개장’은 ‘香辣牛肉湯’으로 번역하고, ‘재료명 + 육개장’은 ‘香辣 + 재료명 + 湯’으로 번역한다.

버섯육개장	香辣蘑菇牛肉湯
오리육개장	香辣鴨肉湯

- (4) ‘해장국’은 ‘醒酒湯’으로 번역하고, ‘재료명 + 해장국’은 ‘재료명 + 醒酒湯’으로 번역한다.

우거지해장국	乾白菜醒酒湯
시래기뽕다귀해장국	乾蘿蔔纓豬骨醒酒湯

나) 탕

(1) ‘탕’은 ‘재료명 + 湯’으로 번역한다.

감자탕	馬鈴薯排骨湯
갈비탕	牛排骨湯
동태탕	凍明太魚湯
삼계탕	蔘雞湯
알탕	魚卵湯
추어탕	泥鰱湯
홍합조개탕	貽貝蛤蜊湯
해물탕	海鮮湯
꽃게탕	梭子蟹湯

(2) 생선 등의 재료를 넣고 끓인 ‘매운탕’은 ‘鮮辣魚湯’으로 번역하고, 생선 종류가 포함된 ‘매운탕’은 ‘鮮辣 + 생선 종류 + 湯’으로 번역한다

광어매운탕	鮮辣牙鰵魚湯
-------	--------

(3) 생선 등의 재료를 넣고 끓인 ‘맑은탕’은 ‘淸湯’으로 번역하고, 생선 종류가 포함된 ‘맑은탕’은 ‘생선 종류 + 淸湯’으로 번역한다.

대구맑은탕	鱈魚淸湯
복맑은탕	河魴淸湯

(4) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 ‘탕’은 그 특징을 살려 번역한다.

곰탕	牛骨湯
우거지사골곰탕	乾白菜牛骨湯
설령탕	雪濃湯
한우사골설령탕	韓牛骨雪濃湯

6) 찌개

- ‘찌개’는 ‘국’이나 ‘탕’보다 국물을 적게 잡고, 고기, 생선, 조개, 채소 등을 넉넉히 넣어 끓인 음식이다.
- ‘찌개’는 ‘김치찌개’, ‘동태찌개’, ‘순두부찌개’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 찌개’, ‘부대찌개’와 같이 ‘음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개’, ‘된장찌개’, ‘고추장찌개’, ‘청국장찌개’와 같이 ‘맛을 내는 장이 포함된 찌개’로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 찌개

(1) '음식명에 식재료가 포함된 찌개'는 '재료명 + 鍋'로 번역한다.

김치찌개	辛奇鍋
목은지생삼겹김치찌개	鮮五花肉酸辛奇鍋
동태찌개	凍明太魚鍋
순두부찌개	嫩豆腐鍋

나) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개

(1) '음식명에 식재료가 포함되지 않은 찌개'는 그 특징을 살려 번역한다.

부대찌개	部隊鍋
낙지부대찌개	章魚部隊鍋

다) 맛을 내는 장이 포함된 찌개

(1) '맛을 내는 장이 포함된 찌개'는 '장 + 鍋'로 번역한다.

된장찌개	大醬鍋
고추장찌개	辣椒醬鍋
청국장찌개	清麴醬鍋

(2) '추가재료가 포함된 찌개'는 '재료명 + 장 + 鍋'로 번역한다.

버섯된장찌개	蘑菇大醬鍋
두부고추장찌개	豆腐辣椒醬鍋

7) 전골

- '전골'은 고기나 채소, 해물 등을 냄비나 전골 틀에 담고 육수를 부어 상에서 끓여 가며 먹는 음식이다.
- '전골'은 '두부전골', '해물전골', '한우곱창전골'과 같이 '음식명에 식재료가 포함된 전골'과 '신선로'와 같이 '음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골' 등으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 전골

(1) '음식명에 식재료가 포함된 전골'은 '재료명 + 火鍋'로 번역한다.

두부전골	豆腐火鍋
두부버섯전골	豆腐蘑菇火鍋

해물전골	海鮮火鍋
동태해물전골	凍明太魚海鮮火鍋
한우곱창전골	韓牛小腸火鍋
순대돼지곱창전골	血腸豬小腸火鍋

나) 음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골

- (1) '음식명에 식재료가 포함되지 않은 전골'은 그 특징을 살려 번역한다.

신선로	神仙爐
궁중신선로	宮廷神仙爐

8) 찜

- '찜'은 육류, 해물 채소 등에 양념하여, 약간의 물과 함께 오래 끓이거나, 수증기로 찌서 만든 음식이다.
- '찜'은 재료를 찌는 방식에 따라 구분하여, '갈비찜', '목은지찜', '동태찜', '아귀찜', '해물찜' 등과 같이 '재료를 양념에 졸인 찜'과 '대게찜', '계란찜' 등과 같이 '채반에 올려 증기로 찌낸 찜'으로 분류할 수 있다.
- '찜닭', '닭볶음탕', '순대' 등은 '찜'으로 표기하지는 않으나, 조리법에 따라 '기타 찜 음식'으로 분류할 수 있다.

가) 재료를 양념에 졸인 찜

- (1) '재료를 양념에 졸인 찜'은 '燉 + 재료명'으로 번역한다. 음식의 특성상 '매운 맛이 나는 찜'은 '辣'를 추가할 수 있다.

갈비찜	燉排骨
동태찜	燉凍明太魚
아귀찜	辣燉鮫鰈魚
해물찜	辣燉海鮮
황태해물찜	辣燉明太魚乾海鮮

- (2) '목은지찜'은 '燉酸辛奇'로 번역하고, 고기재료가 포함된 '목은지찜'은 '고기 재료명 + 燉酸辛奇'로 번역한다.

등갈비목은지찜	肋排燉酸辛奇
삼겹살목은지찜	五花肉燉酸辛奇

나) 채반에 올려 증기로 찌낸 찜

(1) '채반에 올려 증기로 찌낸 찜'은 '蒸 + 재료명'으로 번역한다.

대게찜	蒸松葉蟹
-----	------

(2) '계란찜'은 '蒸蛋'으로 번역한다.

다) 기타 찜 음식

(1) 음식명에 '찜'이 포함되지 않았으나, 조리법에 따라 '찜'으로 분류되는 음식은 '燉 + 재료명'으로 번역한다.

찜닭	燉雞
----	----

(2) '순대'는 '血腸'으로 번역하고, 재료가 포함된 순대는 '재료명 + 血腸'으로 번역한다.

김치순대	辛奇血腸
야채순대	蔬菜血腸

(3) '닭볶음탕'은 '辣燒雞'로 번역한다.

(4) '오징어순대'는 오징어의 속을 채워 만든 음식으로, '魷魚血腸'으로 번역한다.

9) 볶음

- '볶음'은 고기, 해물, 채소 등의 재료에 양념을 하여 센 불에서 단시간에 볶아낸 음식이다.
- '볶음'은 '가지볶음', '멸치볶음' 등과 같이 '음식명에 식재료가 포함된 볶음', '돼지고기 굴소스볶음' 등과 같이 '음식명에 소스가 포함된 볶음'으로 분류할 수 있다.
- '닭갈비', '두루치기', '주물럭' 등은 '볶음'으로 표기하지는 않으나, 조리법에 따라 '기타 볶음 음식'으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 볶음

(1) '음식명에 식재료가 포함된 볶음'은 '炒 + 재료명'으로 번역한다. 음식의 특성상 '매운 맛이 나는 볶음'은 '辣'를 추가할 수 있다.

가지볶음	炒茄子
멸치볶음	炒鰵魚乾
견과류잔멸치볶음	堅果炒小鰵魚
오징어볶음	辣炒魷魚
제육볶음	辣炒豬肉
낙지제육볶음	章魚辣炒豬肉

나) 음식명에 소스가 포함된 볶음

- (1) 간장이나 굴소스 등 ‘음식명에 소스가 포함된 볶음’은 ‘소스 + 炒 + 재료명’으로 번역한다.

간장제육볶음	醬油炒豬肉
돼지고기굴소스볶음	蠔油炒豬肉
레몬닭고기볶음	檸檬炒雞丁
마늘소스쇠고기볶음	蒜蓉醬炒牛肉

다) 기타 볶음 음식

- (1) 음식명에 ‘볶음’이 포함되지 않았으나, 조리법에 따라 ‘볶음’으로 분류되는 음식은 ‘炒 + 재료명’으로 번역한다.

닭갈비	辣炒雞排
버섯닭갈비	蘑菇辣炒雞排
돼지두루치기	辣炒豬肉
김치돼지두루치기	辣炒辛奇豬肉
목삼겹주물럭	調味炒豬肩五花肉
오리더덕주물럭	調味炒鴨肉沙蔘

10) 조림

- ‘조림’은 고기, 생선, 채소 등을 양념하여 약한 불에 물이 거의 없게 바짝 끓여서 만든 음식이다.
- ‘조림’은 ‘갈치조림’, ‘두부조림’ 등과 같이 ‘음식명에 식재료가 포함된 조림’과 ‘소고기 메추리알장조림’ 등과 같이 ‘음식명에 소스가 포함된 조림’으로 분류할 수 있다.

가) 음식명에 식재료가 포함된 조림

- (1) ‘음식명에 식재료가 포함된 조림’은 ‘燉/醬燒 + 재료명’으로 번역한다.

갈치조림	燉白帶魚
두부조림	醬燒豆腐
시래기두부조림	乾蘿蔔纓醬燒豆腐

나) 음식명에 소스가 포함된 조림

- (1) 간장이나 두반장 등 ‘음식명에 소스가 포함된 조림’은 ‘소스명 + 음식명/재료명’으로 번역한다.

소고기메추리알장조림	醬牛肉鵪鶉蛋
두반소스생선조림	豆瓣醬魚

11) 구이/적

- ‘구이’는 고기, 생선, 채소 등을 구워 만든 음식이다.
- ‘구이’는 ‘고등어구이’, ‘단호박구이’ 등과 같이 ‘음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이’와 ‘돌판돼지구이’, ‘버터오징어구이’ 등과 같이 ‘음식명에 굽는 방식이 포함된 구이’로 분류할 수 있다.
- ‘불고기’는 양념장에 고기를 재웠다가 불고기판에 구워 먹는 음식으로, 조리법에 따라 ‘기타 구이 음식’으로 분류할 수 있다.
- ‘적’은 고기, 생선, 채소 등의 재료를 양념하여 구운 다음 색을 맞춰 꼬치에 꿰 음식이며, ‘산적’은 재료를 길고 얇게 썰은 다음 양념하여 꼬치에 꿰어 구운 음식이다.
- ‘꼬치구이’는 고기, 해물, 채소 등의 재료를 꼬치에 꿰어서 구운 음식이다.

가) 음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이

- (1) ‘음식명에 굽는 방식이 포함되지 않은 구이’는 ‘烤 + 재료명’으로 번역한다.

고등어구이	烤鯖魚
단호박구이	烤栗子南瓜
돼지갈비구이	烤豬排骨

나) 음식명에 굽는 방식이 포함된 구이

- (1) ‘음식명에 굽는 방식이 포함된 구이’는 ‘굽는 방식 + 재료명’으로 번역한다.

돌판돼지구이	石板烤豬肉
버터오징어구이	奶油烤魷魚
소금막창구이	鹽烤大腸頭
숯불닭구이	炭烤雞肉
오븐장어구이	烤鰻魚
진흙오리구이	泥烤鴨

다) 기타 구이 음식

- (1) ‘불고기’는 ‘烤牛肉’로 번역하고, 소고기 이외의 재료로 만든 불고기는 ‘烤 + 재료명’으로 번역한다.

버섯불고기	蘑菇烤牛肉
오삼불고기	烤魷魚五花肉

- (2) 음식명에 굽는 방식이 포함되지 않지만, '석쇠나 기름을 두른 프라이팬에 구워서 제공되는 구이'는 '香煎 + 재료명'으로 번역한다.

두부구이	香煎豆腐
------	------

라) 적/산적/꼬치구이

- (1) '적/산적'은 '재료명 + 串 또는 烤串'으로 번역한다.
 (2) '꼬치구이'는 '烤 + 재료명 + 串'으로 번역한다.

홍어적	斑鰻鰻串
송이산적	松茸烤串
닭꼬치구이	烤雞肉串

12) 전

- '전'은 해물, 고기, 채소 등을 얇게 썰거나 다져 양념한 뒤 밀가루를 묻혀 기름에 지진 음식이다.
 ○ '전'은 재료와 조리법에 따라, '전', '완자전', '빈대떡', '전병' 등으로 분류할 수 있다.

가) 전

- (1) 재료를 계란물에 묻혀 부쳐내는 '전'은 '香煎 + 재료명'으로 번역한다.

고추전	香煎辣椒
애호박전	香煎櫛瓜
깻잎전	香煎紫蘇葉
육전	香煎肉片
굴전	香煎牡蠣

- (2) 반죽물에 재료를 섞어 부쳐내는 '전'이나 '파전'은 '재료명 + 煎餅'으로 번역한다.

김치전	辛奇煎餅
파전	蔥煎餅
해물부추전	海鮮韭菜煎餅

- (3) 감자나 녹두 등의 재료를 갈아 반죽물로 만들어 부쳐낸 '전'은 '반죽 재료명 + 煎餅'으로 번역한다.

감자전	馬鈴薯煎餅
녹두전	綠豆煎餅
메밀전	蕎麥煎餅

- (4) 생선을 계란물에 묻혀 부쳐내는 ‘생선전’은 ‘香煎 + 재료명 + 片’으로 번역한다.

가자미전	香煎鱈魚片
동태전	香煎凍明太魚片

나) 완자전

- (1) 재료를 둥글게 빚어 기름에 지진 ‘완자전’은 ‘香煎 + 재료명 + 丸’으로 번역한다.

돼지고기완자전	香煎豬肉丸
소고기완자전	香煎牛肉丸
해물완자전	香煎海鮮丸

다) 빈대떡

- (1) 녹두 반죽물에 재료를 섞어 부쳐내는 ‘빈대떡’은 ‘綠豆煎餅’으로 번역한다.
 (2) 녹두 이외의 재료로 반죽한 ‘빈대떡’은 ‘반죽 재료명 + 煎餅’으로 번역한다.

버섯빈대떡	蘑菇綠豆煎餅
메밀빈대떡	蕎麥煎餅

라) 전병

- (1) ‘전병’은 ‘煎餅’으로 번역한다.
 (2) ‘재료명 + 전병’은 ‘재료명 + 煎餅’으로 번역한다.
 (3) 메밀 이외의 재료로 반죽한 ‘전병’은 ‘반죽 재료명 + 煎餅’으로 번역한다.

곤드레메밀전병	山薊菜蕎麥煎餅
감자전병	馬鈴薯煎餅

13) 튀김

- ‘튀김’은 생선, 고기, 야채 등을 밀가루에 묻혀 기름에 튀긴 음식이다.
 ○ ‘부각(튀각)’은 재료를 그대로 말리거나 찹쌀풀이나 밥풀을 묻혀서 말렸다가 튀긴 반찬으로, 감자, 고추, 깻잎, 김 등으로 만든다.

가) 튀김

- (1) ‘튀김’은 ‘炸 + 재료명’으로 번역한다.

고구마튀김	炸地瓜
새우튀김	炸蝦

나) 부각(튀각)

- (1) '부각(튀각)'은 '乾炸 + 재료명 + 片'으로 번역한다.
- (2) 재료명이 포함되지 않은 '부각(튀각)'은 '乾炸片'으로 번역한다.

김부각(김튀각)	乾炸海苔片
고추부각(고추튀각)	乾炸辣椒片

14) 생채/숙채

- '생채'는 채소를 생으로 혹은 살짝 익혀서 초장, 고추장, 겨자장 등으로 새콤하게 무쳐 낸 나물이다.
- '숙채'는 채소를 손질하여 물에 데치거나 기름에 볶아 익힌 나물이다.
- '생채/숙채'는 조리법에 따라 '생채', '냉채', '나물', '무침', '초무침' 등으로 분류하며, '묵', '잡채' 등도 '생채/숙채'로 분류할 수 있다.

가) 생채

- (1) '생채'는 '生拌 + 재료명'으로 번역한다.
- (2) 소스를 추가한 '생채'는 '소스 + 生拌 + 재료명'으로 번역한다.

도라지생채	生拌桔梗
치커리들깨소스생채	紫蘇醬生拌苣菜

나) 냉채

- (1) '냉채'는 '재료명 + 冷盤'으로 번역한다.

대하냉채	明蝦冷盤
해파리냉채	海蜇皮冷盤

다) 나물

- (1) '나물'을 단독으로 표기할 경우, '蔬菜'로 번역한다.

라) 무침

- (1) '나물무침' 또는 다른 재료를 사용한 '무침'은 '涼拌 + 재료명'으로 번역한다.

숙주나물무침	涼拌綠豆芽
시금치나물무침	涼拌菠菜
김무침	涼拌海苔
콩나물무침	涼拌黃豆芽

마) 초무침

- (1) '초무침'은 '醋拌料理'로 번역한다.
 (2) '재료명 + 초무침'은 '醋拌 + 재료명'으로 번역한다.

오징어초무침 醋拌魷魚

바) 묵

- (1) '묵' 또는 '묵무침'은 '묵 재료 + 涼粉'으로 번역한다.

도토리묵	橡子涼粉
도토리묵무침	拌橡子涼粉
메밀묵무침	涼拌蕎麥涼粉
청포묵무침	涼拌綠豆涼粉
야채청포묵무침	蔬菜涼拌綠豆涼粉

사) 잡채

- (1) '잡채'는 '什錦炒粉條'로 번역한다.
 (2) '재료명 + 잡채'는 '재료명 + 炒粉條'으로 번역한다.

해물잡채 海鮮炒粉條

15) 회

- '회'는 고기, 생선, 해산물 등을 날로 썰어 먹거나 살짝 익혀 먹는 음식이다.
 ○ '회'는 재료 및 조리법에 따라 '물회', '생선회/해산물', '숙회', '육회', '회무침' 등으로 분류할 수 있다.

가) 물회

- (1) '물회'는 '水拌 + 재료명'으로 번역한다.

오징어물회	水拌魷魚
가자미전복물회	水拌鰈魚鮑魚

나) 생선회/해산물

- (1) '생선회'는 '生魚片'으로 번역하고, 생선 재료에 따라 '재료명 + 生魚片'으로 번역한다.
 (2) '굴', '새우' 등 썰어서 나오지 않는 '해산물'은 '生 + 재료명'으로 번역한다.

우럭회	石斑魚生魚片
모듬생선회	生魚片拼盤
굴회	生牡蠣

다) 숙회

- (1) ‘숙회’는 ‘燙 + 재료명’으로 번역한다.

문어숙회	燙大章魚
소라숙회	燙海螺

라) 육회

- (1) ‘육회’ 또는 ‘소고기육회’는 ‘生拌牛肉’로 번역하고, ‘재료명 + 육회’는 ‘재료명 + 生拌牛肉’로 번역한다.

더덕육회	沙蔘生拌牛肉
------	--------

마) 회무침

- (1) ‘회무침’은 ‘涼拌生魚片’으로 번역하고, 재료명이 포함된 ‘회무침’은 ‘生拌 + 재료명’으로 번역한다.

우럭회무침	生拌石斑魚
-------	-------

16) 젓갈

- ‘젓갈’은 각종 어패류의 살이나 알, 내장을 소금에 절여 숙성시킨 발효음식이다.

가) 젓갈

- (1) ‘젓갈’은 ‘재료명 + 醬’으로 번역한다.

멸치젓	鯷魚醬
새우젓	蝦醬
오징어젓갈	魷魚醬

17) 김치

- ‘김치’는 채소를 소금에 절여 수분을 뺀 뒤 다양한 양념을 넣고 숙성시킨 한국 고유의 발효식품이다.
- ‘겉절이’는 배추, 상추 등을 소금에 잠깐만 절이거나, 그대로 간장, 고춧가루, 참기름 등의 양념에 무쳐 먹는 즉석 김치이다.

가) 김치

- (1) ‘김치’, ‘배추김치’, ‘포기김치’는 ‘辛奇’로 번역한다.
 (2) 재료명이 포함된 ‘김치’는 ‘재료명 + 辛奇’로 번역한다.

갯김치	芥菜辛奇
깻잎김치	紫蘇葉辛奇
열무김치	蘿蔔纒辛奇
파김치	蔥辛奇

- (3) 음식명에 ‘김치’ 또는 재료명이 포함되지 않은 ‘김치’는 특징 및 재료를 살려 ‘특징 또는 재료명 + 辛奇’로 번역한다.

깍두기	蘿蔔塊辛奇
동치미	水蘿蔔辛奇
오이소박이	小黃瓜辛奇
총각김치	小蘿蔔辛奇

나) 겉절이

- (1) ‘겉절이’는 ‘鮮辣白菜’로 번역한다.
 (2) 재료명이 포함된 ‘겉절이’는 ‘鮮辣 + 재료명’으로 번역한다.

상추겉절이	鮮辣生菜
열무겉절이	鮮辣蘿蔔纒辛奇

18) 장아찌

- ‘장아찌’는 채소를 소금이나 장에 절여서 숙성시켜 먹는 음식으로, 제철에 많이 나는 채소류를 된장, 간장, 막장, 고추장 속에 넣어 오랜 시간을 두고 삭혀 먹는 저장 음식이다.
 ○ ‘장아찌’에는 ‘고추장아찌’, ‘마늘장아찌’ 등이 있으며, 조리방식이 동일한 ‘오이지’도 ‘장아찌’로 분류할 수 있다.

가) 장아찌

- (1) ‘장아찌’는 ‘醬菜’로 번역하고, ‘재료명 + 장아찌’는 ‘재료명 + 醬菜’로 번역한다.

고추장아찌	辣椒醬菜
마늘장아찌	大蒜醬菜
오이지	小黃瓜醬菜

19) 장

- ‘장’은 한국 전통 발효식품으로, 콩을 발효시켜 만든 ‘간장’, ‘고추장’, ‘된장’을 통틀어 이르는 말이다.

가) 간장

- (1) ‘간장’은 ‘醬油’로 번역한다.
- (2) 양념이나 특징이 포함된 ‘간장’은 ‘양념 또는 특징 + 醬油’로 번역한다.

양념간장	調味醬油
연간장	薄鹽醬油

나) 고추장

- (1) ‘고추장’은 ‘辣椒醬’으로 번역한다.

다) 된장

- (1) ‘된장’은 ‘大醬’으로 번역하고, ‘재료명 + 된장’은 ‘재료명 + 大醬’으로 번역한다.
- (2) ‘강된장’은 ‘調味大醬’으로 번역하고, ‘재료명 + 강된장’은 ‘재료명 + 調味大醬’으로 번역한다.

우렁약된장	田螺藥膳大醬
바지락강된장	蛤蜊調味大醬

20) 떡

- ‘떡’은 한국의 전통 곡물요리의 하나로, 곡식의 가루를 찌거나 삶아 익히면서 찌는 떡, 지지는 떡, 삶는 떡 등이 있으며 주로 찹쌀이나 맵쌀을 사용한다.
- ‘떡’에는 ‘경단’, ‘약식’ 등도 포함된다.

가) 떡

- (1) 떡의 재료와 특징으로 구분되는 ‘떡’은 ‘특징 또는 재료명 + 糕/餅’로 번역한다.

백설기	白雪糕
송편	松糕
수수부꾸미	高粱煎餅
시루떡	蒸糕
절편	片糕
쑥절편	艾草片糕
화전	花煎餅

- (2) 특정 속재료가 들어간 ‘떡’은 ‘특징 또는 재료명 + 糕’로 번역한다.

깨송편	芝麻松糕
-----	------

- (3) ‘참쌀떡’은 ‘麻糬’로 번역한다.

- (4) 감자송편과 같이 쌀 이외의 재료가 포함된 ‘떡’은 ‘특징 또는 재료명 + 糕’로 번역한다.

감자송편	馬鈴薯松糕
------	-------

나) 경단

- (1) ‘경단’은 동그랗게 빚어낸 떡으로, ‘瓊團糕’로 번역한다.

깨경단	芝麻瓊團糕
콩경단	豆瓊團糕

다) 약식

- (1) 참쌀 고두밥에 밥, 잣, 대추 등 여러 재료를 섞어서 찌낸 ‘약식’은 ‘藥食’로 번역한다.

21) 한과

- ‘한과’는 한국 고유 과자류의 총칭으로, 곡물가루나 과일 등에 꿀, 엿, 설탕을 넣어 달콤하게 만들어 먹는 음식이다.
- ‘한과’는 조리법과 형태에 따라 ‘강정’, ‘다식’, ‘산자’, ‘약과’, ‘유과’, ‘정과’ 등으로 분류할 수 있다.
- ‘한과’는 ‘韓菓’로 번역한다.

가) 강정

- (1) ‘강정’은 ‘米花糖’으로 번역한다.
- (2) 쌀 이외의 곡류가 들어간 ‘강정’은 ‘재료명 + 糖’으로 번역한다.

보리강정	大麥糖
엿강정	麥芽米花糖

나) 다식

- (1) ‘다식’은 ‘茶食’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 다식’은 ‘재료명 + 茶食’로 번역한다.

송화다식	松花茶食
알밤다식	板栗茶食

다) 산자

- (1) ‘산자’는 ‘糯米油蜜菓’로 번역한다.

라) 약과

- (1) ‘약과’는 ‘藥菓’로 번역한다.
(2) ‘특징/재료명 + 약과’는 ‘특징/재료명 + 藥菓’로 번역한다.

옛날약과	古早味藥菓
계피약과	肉桂藥菓

마) 유과

- (1) ‘유과’는 ‘油蜜果’로 번역한다.

바) 정과

- (1) ‘정과’는 ‘재료명 + 蜜餞’으로 번역한다.

도라지정과	桔梗蜜餞
수삼정과	鮮人蔘蜜餞

22) 음료/주류

- 한국 고유의 음료에는 ‘차’, ‘식혜’, ‘수정과’, ‘화채’ 등이 있고, 주류에는 ‘동동주’, ‘막걸리’, ‘복분자주’ 등의 발효주와 ‘인삼주’, ‘대나무술’ 등의 증류주가 있다.

가) 음료

- (1) ‘차’는 ‘재료명 + 茶’로 번역하고, ‘차가운 차’는 ‘冰 + 재료명 + 茶’로 번역한다.

감원차	柿葉茶
레몬생강차	檸檬薑茶
냉amol차	冰蜂蜜茶

- (2) ‘식혜’, ‘수정과’, ‘화채’ 등의 음료는 특징과 재료를 살려 번역한다.

식혜	甜米釀
단호박식혜	栗子南瓜甜米釀
수정과	水正果
생강수정과	生薑水正果
화채	甜茶
과일화채	水果甜茶

나) 주류

(1) 재료를 발효시켜 만든 ‘발효주’는 ‘재료명 + 酒’로 번역한다.

동동주	冬冬酒
인삼동동주	人蔘冬冬酒
메밀동동주	蕎麥冬冬酒
막걸리	馬格利酒
더덕막걸리	沙蔘馬格利酒
옥수수막걸리	玉米馬格利酒
복분자주	覆盆子酒

(2) 발효된 양조주를 다시 증류시킨 ‘증류주’는 ‘재료명 + 酒’로 번역한다.

인삼주	人蔘酒
대나무술	竹酒

23) 분식

- ‘분식’은 밀가루 등으로 만들어 분식점에서 간편하게 먹을 수 있는 음식이다.
- ‘분식’에는 ‘떡볶이’, ‘라면’, ‘맛바’ 등이 있으며, 특징과 재료를 살려 번역한다.

가) 떡볶이

- (1) ‘떡볶이’는 ‘辣炒年糕’로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 떡볶이’는 ‘재료명 + 辣炒年糕’로 번역한다.
- (3) ‘쌀떡볶이’는 ‘辣炒年糕’로 번역하고, ‘국물떡볶이’는 ‘湯式辣炒年糕’로 번역한다.

소고기떡볶이	牛肉辣炒年糕
어묵만두떡볶이	魚板餃子辣炒年糕

나) 라면

- (1) ‘라면’은 ‘재료명 + 泡麵’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 라면’은 ‘재료명 + 泡麵’으로 번역한다.

김치라면	辛奇泡麵
떡만두라면	年糕餃子泡麵

다) 맛바

- (1) ‘맛바’는 ‘魚板棒’으로 번역한다.
- (2) ‘재료명 + 맛바’는 ‘재료명 + 魚板棒’으로 번역한다.

갈비맛바	排骨魚板棒
매운고추맛바	辣椒魚板棒

24) 기타

- 한식에 속하지만 하나의 조리법으로 분류하기 어려운 음식이다.
- 음식의 조리법, 재료, 특징을 살려 번역한다.

가) 계란말이

- (1) '계란말이'는 '雞蛋捲'으로 번역한다.
- (2) '재료명 + 계란말이'는 '재료명 + 雞蛋捲'으로 번역한다.

가츠오부시계란말이	柴魚雞蛋捲
명란계란말이	明太子雞蛋捲

나) 두부김치

- (1) '두부김치'는 두부와 볶음김치가 같이 나오는 음식으로, '炒辛奇佐豆腐'로 번역한다.

삼겹두부김치	五花肉炒辛奇佐豆腐
--------	-----------

다) 응심이

- (1) '응심이' 또는 '감자응심이'는 '馬鈴薯丸湯'으로 번역한다.

해물감자응심이	海鮮馬鈴薯丸湯
---------	---------

라) 머릿고기

- (1) '머릿고기'는 고기 재료를 구분하여, '고기 재료명 + 頭肉'로 번역한다.

돼지머릿고기	豬頭肉
소머릿고기	牛頭肉

마) 수육

- (1) ‘수육’은 고기를 덩어리로 푹 삶아 한입에 먹기 좋게 썬 음식으로, 고기 재료에 따라 ‘白切 + 고기 재료명’으로 번역한다.
- (2) ‘한방수육’은 한약재 등을 넣은 육수에 고기를 삶은 것이 특징이며, ‘藥膳白切 + 고기 재료명’으로 번역한다.

돼지고기수육	白切豬肉
한방돼지수육	藥膳白切豬肉

바) 보쌈

- (1) ‘보쌈’은 ‘菜包肉’로 번역하고, 다른 음식과 함께 제공하는 ‘보쌈’은 ‘음식명 + 菜包肉’ 또는 ‘菜包 + 음식명’으로 번역한다.
- (2) ‘한방보쌈’은 한약재 등을 넣은 육수에 고기를 삶은 것이 특징이며, ‘藥膳菜包肉’로 번역한다.

생굴보쌈	生牡蠣菜包肉
훈제오리보쌈	菜包燻鴨

사) 족발

- (1) ‘족발’은 ‘豬腳’로 번역한다.

매운족발	辣味豬腳
황기족발	黃耆豬腳

아) 백숙

- (1) ‘백숙’은 고기 재료에 따라 ‘藥膳燉 + 고기 재료명’으로 번역한다.

평백숙	藥膳燉雄雞
닭백숙	藥膳燉雞
누룽지닭백숙	鍋粬藥膳燉雞

자) 치킨

- (1) ‘치킨’은 ‘炸雞’로 번역한다.

양념치킨	調味炸雞
순살치킨	無骨炸雞
간장양념치킨	醬油炸雞
마늘양념치킨	大蒜調味炸雞
반반치킨	雙拼炸雞

차) 닭강정

(1) ‘닭강정’은 닭고기를 기름에 튀긴 후 양념장에 조린 음식으로, ‘甜辣雞塊’로 번역한다.

매운닭강정	甜辣雞塊
간장닭강정	醬油甜辣雞塊
양파닭강정	洋蔥甜辣雞塊

카) 낙지탕탕이

(1) ‘낙지탕탕이’는 ‘生剝章魚’로 번역한다.

육회낙지탕탕이	生剝牛肉章魚
---------	--------

(2) 특정 지역에서 ‘장어탕’을 ‘장어탕탕이’로 표기한 것과 같이, 음식명 표기와 실제 음식이 다른 경우, ‘탕탕이’ 표기법이 아닌 실제 음식명의 표기법에 따라 번역한다.

장어탕탕이(장어탕)	鰻魚湯
------------	-----

다. 중식/일식/양식

• 중식/일식/양식 음식점의 메뉴판에서 자주 등장하는 음식명의 번역 방법과 사례를 제시한다.

1) 중식

가) 면

(1) ‘짜장면’은 ‘炸醬麵’으로 번역한다.

소고기짜장면	牛肉炸醬麵
간짜장면	乾炸醬麵
사천짜장면	四川炸醬麵
삼선짜장면	三鮮炸醬麵
쟁반짜장면	大盤炸醬麵

(2) ‘짬뽕’은 ‘炒碼麵’으로 번역한다.

굴짬뽕	牡蠣炒碼麵
삼선짬뽕	三鮮炒碼麵
볶음짬뽕	乾炒碼麵
사천볶음짬뽕	四川炒碼麵

(3) ‘우동’은 ‘烏龍麵’으로 번역한다.

삼선우동	三鮮烏龍麵
중국식냉우동	中式冷烏龍麵

(4) ‘탕면’은 ‘湯麵’으로 번역한다.

야채탕면	蔬菜湯麵
새우탕면	鮮蝦湯麵
팔진탕면	八珍湯麵

나) 밥/탕/요리

(1) ‘밥/탕/요리’는 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역한다.

짜장밥	炸醬飯
빔뽕밥	炒碼飯
새우볶음밥	蝦仁炒飯
잡채밥	什錦炒粉條飯
잡탕밥	什錦海鮮燴飯
빔뽕탕	炒碼湯
새우완자탕	蝦丸湯
잡탕	海鮮什錦湯
고추잡채	青椒炒肉絲
동파육	東坡肉
불도장	佛跳牆
삭스핀	魚翅
유산슬	溜三絲
어향육사	魚香肉絲
춘권	春捲
탕수육	糖醋肉
해물냉채	海鮮冷盤

(2) ‘마라’, ‘간쇼’ 등 중국어 발음으로 표기한 음식명은 중어권에서 통용되는 형태로 번역한다.

간쇼새우	乾燒蝦仁
간풍기	乾烹雞
라조기	辣椒雞
마라탕	麻辣燙
마파두부	麻婆豆腐
유린기	油淋雞

2) 일식

가) 면

- (1) ‘라멘’은 ‘拉麵’으로 번역한다.

돈코츠라멘	豚骨拉麵
미소라멘	味噌拉麵

- (2) ‘소바’는 ‘日式蕎麥麵’으로 번역하며, ‘냉소바’는 ‘蕎麥冷麵’으로 번역한다.

가케소바	日式清湯蕎麥麵
------	---------

- (3) ‘우동’은 ‘烏龍麵’으로 번역한다.

김치냄비우동	辛奇鍋燒烏龍麵
나베야끼우동	鍋燒烏龍麵

나) 밥/초밥

- (1) ‘밥’은 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역한다.

장어덮밥	鰻魚蓋飯
규동	牛肉丼飯
카이센동	海鮮丼
카츠동	炸豬排丼
비프오므라이스	牛肉蛋包飯

- (2) ‘초밥’은 ‘壽司’로 표기하며, ‘재료명 + 壽司’로 번역한다.

관자초밥	干貝壽司
간장새우초밥	醬蝦壽司

다) 요리

- (1) ‘요리’는 재료, 조리법, 특징을 살려 한식의 번역 방법으로 번역하고, ‘나베’, ‘스끼야끼’ 등 일본어 발음으로 표기한 음식명은 최대한 그 의미를 살려 중어권에서 통용되는 형태로 번역한다.

가츠나베	日式炸豬排鍋
아나고스끼야끼	星鰻壽喜燒
버섯샤부샤부	蘑菇涮涮鍋
치킨가라아게	日式炸雞

등심돈가츠	炸豬里肌排
치즈돈가츠	起司炸豬排

3) 양식

가) 전채요리

(1) 해외에서 널리 통용되는 표기를 따라 번역한다.

치킨샐러드	炸雞沙拉
크림수프	奶油濃湯
딸기크레페	草莓可麗餅

나) 메인요리

(1) 해외에서 널리 통용되는 표기를 따르며, ‘감베리’, ‘마레’, ‘퐁기’ 등 영어 외의 외국어로 표기한 재료명은 최대한 그 의미를 살려 중어권에서 통용되는 형태로 번역 및 표기한다.

볼로네제그라탕	波隆那肉醬焗烤
오븐그라탕	焗烤
퐁기리소토	蘑菇燉飯
참스테이크	醬炒牛排
치킨스튜	燉雞肉
게살로제파스타	蟹肉番茄奶油義大利麵
미트소스라자냐	肉醬千層麵
까르보나라스파게티	奶油培根蛋汁義大利麵
감베리피자	蝦仁披薩
슈림프갈릭피자	蝦仁蒜香披薩
베이컨칠리버거	香辣培根堡
더블치즈버거	雙倍起司漢堡
수제버거	手工漢堡
새우버거세트	鮮蝦堡套餐
베이컨에그샌드위치	培根雞蛋三明治

A Guide to
Translating Korean Food



2023 음식명
외국어 번역 가이드

부록

01

외국어 메뉴판 상용 문구

02

공공 용어의 외국어 번역 및 표기 지침

03

국어의 로마자 표기법

부록 01

외국어 메뉴판 상용 문구

〈2023 음식명 외국어 번역 가이드 활용 예시〉

외국어 메뉴판 제작 시 〈2023 음식명 외국어 번역 가이드 활용 예시〉를 다음과 같이 활용할 수 있습니다.

〈메뉴판〉		
- 식사류 -		
①	비빔밥	0000원
	제육덮밥	0000원
	된장찌개	0000원
	부대찌개	0000원
	불고기	0000원
②-1	← (불고기는 기본 2인분부터 주문 가능합니다.)	
②-2	← * 매운맛 조절이 가능합니다 (순한맛, 보통맛, 매운맛).	
②-3	← * 모든 메뉴는 포장/배달 가능합니다.	
②-4	← * 물, 반찬, 밥은 셀프입니다.	

① 음식명: 외국어 음식명 번역 시 음식명 번역 가이드 본문을 참고하시기 바랍니다.

- 영어: pp.15-51, 일본어: pp.53-93, 중국어 간체: pp.95-130, 중국어 번체: pp.133-168

② 메뉴판 상용 문구: 부록1의 언어별 외국어 메뉴판 상용 문구를 참고하되 구문을 각 상황에 맞게 변형하여 사용하시기 바랍니다.

1. 부록 01 '주문안내' 51번 참고

- 영어: p.176, 일본어: p.184, 중국어 간체: p.193, 중국어 번체: p.201

2. 부록 01 '맛' 90번 참고

- 영어: p.178, 일본어: p.186, 중국어 간체: p.195, 중국어 번체: p.203

3. 부록 01 '포장/배달' 101번 참고

- 영어: p.179, 일본어: p.187, 중국어 간체: p.195, 중국어 번체: p.204

4. 부록 01 '기타 이용방법 안내' 128번 참고

- 영어: p.180, 일본어: p.188, 중국어 간체: p.197, 중국어 번체: p.205

1. 영어

순번	분류	국문	영어
1	이용시간	이용시간 안내	Opening Hours
2	이용시간	00시부터 주문이 가능합니다.	Kitchen opens at 00:00.
3	이용시간	마지막 주문은 00시입니다.	Kitchen closes at 00:00.
4	이용시간	매주 0요일은 정기휴무입니다.	We are closed every __day.
5	이용시간	평일 점심은 00시 00분 이전까지만 주문 가능합니다.	Lunch items are served until 00:00 on weekdays.
6	이용시간	테이블당 이용시간은 00시간입니다.	You can stay at a table for up to 00 hours.
7	이용시간	식사시간은 평일 점심은 00분, 저녁/주말/공휴일은 00분입니다.	You can sit at a table for up to 00 minutes during lunch time on weekdays, and 00 minutes in the evening and on weekends and holidays.
8	이용시간	00시부터 00시까지의 재료준비 시간입니다.	Ingredient preparation time is from 00:00 to 00:00.
9	이용시간	브레이크타임은 00시~00시입니다.	Break time is from 00:00 to 00:00.
10	이용시간	브레이크타임은 없습니다.	There is no break time.
11	이용시간	이 메뉴는 00시~00시 주문 가능합니다.	You can order this menu item from 00:00 to 00:00.
12	이용시간	런치메뉴는 주말, 공휴일에도 주문 가능합니다.	Lunch menu items can be ordered even on weekends and holidays.
13	이용시간	대기하는 고객님이 계시는 경우 이용시간을 제한합니다.	If there are customers waiting, your time at the table may be limited.
14	이용나이	연령 제한	Age Limit
15	이용나이	이용 가능 나이	Minimum Age to Dine
16	이용나이	주문 가능 나이	Minimum Age to Order
17	이용나이	00세 이하만 주문 가능합니다.	This can be ordered for those who are under 00 years of age.
18	이용나이	중학생 이상 고객님은 성인 메뉴로 주문해 주세요.	Please order an adult menu item for middle school students or older.
19	이용나이	19세 이하 고객에게는 술을 판매하지 않습니다.	We do not sell alcoholic beverages to minors under the age of 19.
20	가격안내	가격 안내	Price
21	가격안내	가격표시제 정보 시책에 따라 가격 정보를 제공해 드립니다.	Prices are shown in accordance with the price marking system policy.
22	가격안내	0세 이하는 무료입니다.	Free for children at the age of 0 or under.
23	가격안내	0세 미만은 무료입니다.	Free for children under the age of 0.

순번	분류	국문	영어
24	가격안내	성인 1명당 동반 유아(36개월 미만) 0인 무료 입장입니다.	Admission is free for children under 36 months of age (0 child/children per accompanying adult).
25	가격안내	30개월 미만 유아의 경우, 성인 1명당 1명에 한해 무료입니다.	It's free for children under 30 months old (one child per accompanying adult).
26	가격안내	의료보험증, 여권 등을 지참하셔야 어린이 가격 혜택을 적용받으실 수 있습니다.	You must bring a passport or medical insurance card to receive children's discount.
27	가격안내	어린이 이용요금에는 000가 제공되지 않습니다.	000 is not provided in the children's discount price.
28	가격안내	10세 이상부터는 성인가격을 적용합니다.	Children who are 10 years of age and older are charged an adult price.
29	가격안내	70세 이상 전 메뉴 10% 할인	10% discount on all menu items for those 70 years of age and older.
30	가격안내	1만원당 쿠폰 1매 서비스	One coupon is given for every 10,000 won.
31	가격안내	단품, 세트 모두 중복 할인 불가합니다.	Double discounts are not available for both single and combo menu items.
32	가격안내	중복 할인 적용은 불가합니다(타 쿠폰, 제휴카드, 할인행사, 세트메뉴).	Double discounts are not available (other coupons, affiliate cards, discount events, combo menu items).
33	가격안내	세트메뉴 주문 시 쿠폰, 포장, 이벤트 등의 중복 할인 적용은 불가합니다.	When ordering a combo menu item, double discounts such as coupons, takeout, special events, etc., are not available.
34	가격안내	가격은 양과 상관없이 동일합니다.	Prices are the same regardless of the quantity.
35	가격안내	식사가 가격은 평일, 주말 및 공휴일 동일합니다.	Meal prices are the same on weekdays, weekends and holidays.
36	가격안내	모든 메뉴는 부가세 포함 가격이며, 원화와 달러 모두 결제 가능합니다.	All the prices on the menu include VAT. Both Korean won and U.S. dollars are accepted.
37	가격안내	가격은 시장상황에 따라 변동될 수 있습니다.	Prices are subject to change according to the market conditions.
38	가격안내	런치 이용요금은 퇴장 시간 기준입니다.	Lunch price is based on the time you exit.
39	가격안내	곱빼기는 000원 추가됩니다.	000 won extra for a double-portion dish.
40	가격안내	공기밥 주문시 000원 추가됩니다.	000 won extra for a bowl of rice.
41	가격안내	세트 식사메뉴 변경시 추가요금이 발생합니다.	There is an extra charge for changing a combo meal.

순번	분류	국문	영어
42	가격안내	메인 메뉴를 주문하시면 리필바는 무료로 이용하실 수 있습니다.	Food items on the self-service counter are free after ordering a main menu item.
43	주문안내	최소 주문조건	Minimum Order
44	주문안내	1인 1메뉴 주문 부탁드립니다.	Please order one menu item per person.
45	주문안내	매장 내 무인주문기로 주문하세요.	Please use the self-order kiosk in the restaurant to place an order.
46	주문안내	주문시 각 테이블에 비치된 주문서를 작성하여 직원에게 전달 부탁드립니다.	When you order, please fill out an order sheet placed on each table and hand it to a server.
47	주문안내	주문 및 결제 후 직원을 호출해 주세요.	Please call a server after making an order and payment.
48	주문안내	주문하시면 음식을 테이블로 제공해드립니다.	After you order, we will bring the food to your table.
49	주문안내	단품 주문 상시가능합니다.	A la carte items can be ordered anytime.
50	주문안내	하프&하프 주문 가능합니다.	Half & half orders are available.
51	주문안내	000은 기본 2인분부터 주문 가능합니다.	000 can be ordered starting from two servings.
52	주문안내	마라탕은 000원, 마라상귀는 000원부터 주문 가능합니다.	The minimum order is 000 won for mala soup, and 000 won for mala stir-fried hot.
53	주문안내	000는 카운터에서 추가 주문할 수 있습니다.	000 can be ordered additionally at the counter.
54	주문안내	샐러드바는 인원 수만큼 주문 시 이용 가능합니다.	You need to order at least one main menu item per person at the table to use the salad bar.
55	주문안내	샐러드바는 테이블당 피자 주문 시 이용 가능합니다.	You need to order a pizza per table to be able to use the salad bar.
56	주문안내	메뉴 선택이 어려운 분들께는 세트메뉴 주문을 추천드립니다.	We recommend you order a combo meal if you're having difficulty choosing a menu item.
57	결제안내	결제 안내	Payment Options
58	결제안내	모든 메뉴는 계산 후 이용 가능합니다.	All the menu items will be available after paying for them.
59	결제안내	계산은 환불제이니 식사가 끝난 후 카운터에서 하시면 됩니다.	You can pay at the counter on your way out after you finish your meal.
60	결제안내	주문 및 결제는 키오스크를 이용해주세요.	Please use the kiosk to order and pay.
61	결제안내	현금으로 결제하실 분은 카운터를 이용해 주세요.	For those paying in cash, please use the counter.
62	메뉴변경	메뉴 변경 안내	Menu Change

순번	분류	국문	영어
63	메뉴변경	판매 메뉴는 매장별로 상이할 수 있습니다.	Menu items being sold may vary from one restaurant to the next.
64	메뉴변경	메뉴는 계절 또는 상황에 따라 구성이 변경될 수 있습니다.	Menu items are subject to change according to the season or other circumstances.
65	메뉴변경	재료수급에 따라 상기 이미지와 다소 차이가 있을 수 있습니다.	Depending on the supply of ingredients, slight differences from the above images may occur.
66	메뉴변경	시세에 따라 양이 조정됩니다.	The amount is adjusted according to market prices.
67	메뉴변경	하절기(6월~9월 중순)에는 미니우동이 냉모밀로 대체됩니다.	Mini udon is replaced with cold buckwheat noodles in the summer (June to mid-September).
68	메뉴변경	매장별로 이용가격 및 제공메뉴가 다르며, 일부 메뉴는 주말 및 공휴일에만 제공됩니다.	Prices and menu items provided vary according to the restaurant, and certain menu items are only served on weekends and holidays.
69	메뉴소진	메뉴 소진 안내	Out of Stock
70	메뉴소진	당일 준비된 식재료가 소진되면 품절될 수 있음을 알려 드립니다.	Please be informed that any of the menu items may not be available after we run out of the ingredients.
71	메뉴소진	재료 소진 시 영업을 조기종료 합니다.	We may close before the regular closing hour if we run out of the ingredients.
72	메뉴소진	재료소진 및 기상악화 시(폭우, 폭설) 조기 마감될 수 있습니다.	We may close before the regular closing hour when we run out of the ingredients or there are serious weather conditions (heavy rain, heavy snow).
73	원산지표기	원산지 표기	Marks of Origin
74	원산지표기	000은 000산만 사용합니다.	000 only uses ingredients from 000.
75	원산지표기	국내산 고춧가루를 사용합니다 (땡초 제외 : 베트남산).	Red pepper powder: Product of Korea (Spicy chili pepper: Product of Vietnam).
76	원산지표기	저희 업소에서는 쌀(국내산), 김치(중국산)를 사용합니다.	Rice: Product of Korea. Kimchi (Product of China).
77	알려지	알레르기 유발물질 안내	Allergy-causing Substances
78	알려지	영양성분 및 알레르기 정보는 000에 안내되어 있습니다.	Information on nutrients and allergies is available on 000.
79	알려지	알레르기 유발정보는 카운터 주변에 비치되어 있습니다.	Information on allergens is available near the counter.
80	알려지	영양성분, 원산지, 알레르기 유발 물질 정보는 피자박스 뒷면과 홈페이지를 참고해주세요.	For information on nutrients, country of origin and allergy-causing substances, please refer to the back of the pizza box and the website.

순번	분류	국문	영어
81	알러지	특정 음식에 알러지가 있는 분들은 미리 말씀해주세요.	Please tell us in advance if you are allergic to certain foods.
82	알러지	해당 알레르기가 있는 고객께서는 구매를 삼가주시기 바랍니다.	Please refrain from making a purchase if you have such allergies.
83	알러지	땅콩과 캐슈너트를 비롯한 견과류를 포함하고 있으며, 새우를 사용하는 요리와 같은 시설에서 조리되고 있습니다.	This contains nuts such as peanuts and cashew nuts and is cooked in the same facility as food items using shrimp.
84	알러지	튀김류는 같은 튀김기에서 조리하고 있습니다.	Fried foods are cooked in the same fryer.
85	알러지	견과류 또는 고수가 첨가된 메뉴가 있으니 직원에게 문의 바랍니다.	There are food items containing nuts or cilantro, so please ask a server before you order.
86	알러지	새우를 포함한 메뉴는 갑각류 알러지 유발 가능성이 있을 수 있습니다.	Food items that contain shrimp may cause a crustacean allergy.
87	알러지	볶음면과 볶음밥에는 땅콩가루가 뿌려져 제공됩니다.	Fried noodles and fried rice are served with peanut powder sprinkled on top.
88	알러지	제품의 원산지, 알레르기 정보는 원재료의 변경에 따라 달라질 수 있습니다.	The origins of products and allergy information are subject to change according to the raw ingredients.
89	맛	짭짤 조절이 가능합니다.	The level of saltiness can be adjusted.
90	맛	매운맛 조절이 가능합니다(순한맛, 보통맛, 매운맛).	The level of spiciness can be adjusted. (Level 1 to 3)
91	맛	모든 메뉴는 향신료로 인해 기본적으로 매운맛이 있습니다.	All food items can taste spicy because of the common spices used in them.
92	맛	면을 더 부드럽거나 딱딱한 면으로 변경 가능합니다.	It is possible to change the noodle to a softer or a harder type.
93	맛	국물을 더 진하게 드시고 싶으시면 미리 말씀해주세요.	Please tell us in advance if you want your broth to be richer.
94	맛	음식을 잘 저어서 드시면 더욱 맛있습니다.	It would be more delicious if you stir the dish thoroughly.
95	예약	100% 예약제로 운영합니다.	This is a reservation-only restaurant.
96	예약	당일예약은 불가합니다.	Same-day reservations are not accepted.
97	예약	룸예약 가능합니다.	Room reservations are accepted.
98	예약	생일파티 예약가능합니다.	Birthday party reservations are accepted.
99	포장/배달	포장 가능	Takeout Available

순번	분류	국문	영어
100	포장/배달	배달 가능	Delivery Available
101	포장/배달	모든 메뉴는 포장/배달 가능합니다.	All menu items can be taken out or delivered.
102	포장/배달	최고의 맛을 위해 매장 식사만 가능합니다 (배달/포장 불가).	All food items are served at the restaurant to ensure the best taste. (Delivery and takeout are not available.)
103	포장/배달	모든 메뉴는 2인분 이상부터 배달 가능합니다.	All menu items can be delivered from a minimum order of two servings.
104	포장/배달	할인 적용 후, 결제금액 000원 이상 주문 시 배달 가능합니다.	Delivery is available for paid orders of 000 won or more after the discounts.
105	포장/배달	런치세트는 매장 전용 메뉴로 포장이 안됩니다.	Lunch combos are not available for takeout as they are part of the restaurant-exclusive menu.
106	포장/배달	상기 세트는 배달 및 방문 포장만 가능합니다.	Above combos can only be ordered for delivery or takeout.
107	포장/배달	커피는 Take Out이 불가합니다.	Takeout coffee is not available.
108	포장/배달	Take Out 전 메뉴 밀키트(비조리) 포장 가능합니다.	All takeout menu items can be prepared in the form of a meal kit (uncooked).
109	포장/배달	포장은 직원에게 문의해주세요.	Please ask our staff for takeout orders.
110	포장/배달	남은 음식 포장은 직원에게 문의해주세요.	Please ask a server if you want to take out the leftover.
111	포장/배달	드시고 남은 음식은 포장해드리지 않습니다.	We do not pack any leftover for takeout.
112	포장/배달	포장을 원하시면 00분 전에 전화로 주문해주세요.	If you want takeout, please call us 00 minutes in advance.
113	포장/배달	포장 시 000원 할인됩니다.	There is a 000 won discount for takeout orders.
114	포장/배달	포장비 000원 추가됩니다.	000 won takeout fee will be charged.
115	포장/배달	포장은 000 대신 000로 드립니다.	For a takeout order, 000 will be substituted for 000.
116	포장/배달	테이크아웃 메뉴는 육수와 소스를 별도로 제공합니다.	For takeout menu items, broth and sauce will be provided separately.
117	제한사항	이 메뉴는 평일 메뉴이므로, 주말 및 공휴일에는 주문할 수 없습니다.	This is a weekday menu item so it cannot be ordered on weekends or holidays.
118	제한사항	세트 메뉴 구성은 변경이 불가합니다.	Menu items of the combo cannot be changed.
119	제한사항	국물은 서비스로 제공하지 않습니다.	We do not serve soup for free.

순번	분류	국문	영어
120	제한사항	어린이(6세~12세) 샐러드바에는 고기가 제공되지 않습니다.	No meat is provided at the salad bar for children (6~12 years of age).
121	제한사항	심야에는 콜키지 불가합니다.	Corkage is not available at late night.
122	제한사항	테이블로 가져오신 고기 및 음식은 다시 가져다 놓으시면 안 됩니다.	Please do not return the meat and foods you have already brought to your table.
123	제한사항	주류 및 외부음식 반입 금지입니다.	Alcoholic beverages and foods from outside are not allowed.
124	제한사항	음식 외부 반출은 불가합니다.	Food cannot be taken outside.
125	제한사항	퇴장 후 재입장은 불가합니다.	Once you exit, you will not be allowed back in.
126	기타 이용방법 안내	이용방법 안내	Diner Information
127	기타 이용방법 안내	공기밥과 앞치마는 안쪽 벽면 테이블 위에 마련되어 있습니다.	Bowls of rice and aprons are available on top of a table by a wall inside.
128	기타 이용방법 안내	물, 반찬, 밥은 셀프입니다.	Water, side dishes and rice are self-served.
129	기타 이용방법 안내	모든 음식은 셀프 서비스입니다.	All dishes are self-served.
130	기타 이용방법 안내	기본제공 (1인당 1EA)	Provided by Default (1 per person)
131	기타 이용방법 안내	공기밥은 별도 주문입니다.	You must order bowls of rice separately.
132	기타 이용방법 안내	어린이용 공기밥은 무료로 드립니다.	Children's size bowl of rice is provided for free.
133	기타 이용방법 안내	볶음밥은 별도로 주문해야 합니다.	Fried rice must be ordered separately.
134	기타 이용방법 안내	사이드 메뉴와 주류, 음료수 등은 추가 주문하시면 됩니다.	Side dishes, liquor and beverages can be ordered separately.
135	기타 이용방법 안내	추가 메뉴는 별도의 요금이 부과됩니다.	There is an extra charge for additional menu items.
136	기타 이용방법 안내	면 또는 밥 중에 선택 가능합니다.	You may choose between noodles and rice.
137	기타 이용방법 안내	무한리필	All-you-can-eat
138	기타 이용방법 안내	리필은 0번까지 가능합니다.	Refills are allowed up to 0 times.
139	기타 이용방법 안내	1인 1메뉴 점심 주문 시 공기밥, 라면사리가 무한리필입니다.	If each person orders a lunch menu item, bowls of rice and extra ramen noodles are all-you-can-eat.
140	기타 이용방법 안내	탄산음료 리필은 횟수 제한없이 무료입니다.	Soda refills are free and unlimited.
141	기타 이용방법 안내	원하시는 부위를 말씀하시면 추가로 제공합니다.	Tell us the cut you want, and we will serve more of the cut.

순번	분류	국문	영어
142	기타 이용방법 안내	런치 메뉴는 샐러드와 우동까지 세트로 제공됩니다.	Lunch menu is served as a meal including salad and udon.
143	기타 이용방법 안내	라멘 주문 시 반숙계란은 별도로 추가 주문해야 합니다.	When ordering ramen, soft-boiled eggs must be ordered separately.
144	기타 이용방법 안내	토핑은 최대 0개까지 추가할 수 있습니다.	Up to 0 toppings can be added.
145	기타 이용방법 안내	이 메뉴는 000점에서만 이용 가능합니다.	This menu item is only available at 000 branch.
146	기타 이용방법 안내	고기 선택 : 소고기/돼지고기/양고기/ 닭고기	Meat Selection: Beef/Pork/Lamb/ Chicken
147	기타 이용방법 안내	스테이크 기본 굽기는 000로 제공됩니다.	The default steak doneness is 000.
148	기타 이용방법 안내	고기 굽기 선택은 불가능합니다.	It is not possible to choose the doneness of meat.
149	기타 이용방법 안내	불판은 갈아드립니다.	We will change the grill.
150	기타 이용방법 안내	빈 그릇은 퇴식구로 반납해 주세요.	Please return empty dishes to the dish return counter.
151	기타 이용방법 안내	직원에게 문의해 주시기 바랍니다.	Please ask our server.
152	기타 이용방법 안내	00가 필요하신 분은 말씀해주세요.	Please let us know if you need 00.
153	기타 이용방법 안내	상기 이미지는 연출된 이미지로 실제와 다를 수 있습니다.	This product image may differ from the actual product.
154	기타 이용방법 안내	주문 즉시 조리가 시작되므로 다소 늦더라도 양해 부탁드립니다.	We start cooking as soon as you order but it may take some time, so please be patient until it's ready.
155	기타 이용방법 안내	모든 요리 및 식사는 같이 나갑니다.	All dishes and meals are served at the same time.
156	기타 이용방법 안내	저희 업소는 음식물을 재사용하지 않습니다.	We do not reuse any foods.
157	기타 이용방법 안내	저희는 캡사이신을 사용하지 않습니다.	We do not use capsaicin.
158	기타 이용방법 안내	고기가 붉은 것은 덜익은 것이 아닌 신선한 고기에서 나오는 자연스러운 핑킹 현상이니 안심하고 드세요.	The redness of the meat is not due to being undercooked but is actually caused by pinking, which occurs in fresh meat. So don't worry and enjoy your meal.
159	기타 이용방법 안내	위생과 건강을 위해 생수를 판매하고 있습니다.	We sell bottled water for hygiene and health.
160	기타 이용방법 안내	별도의 와인 리스트가 준비 되어 있습니다.	A separate wine list is available.
161	기타 이용방법 안내	음식을 남길 시 환경부담금 000원이 부과됩니다.	You can be charged an environmental fee of 000 won for leftover.
162	기타 이용방법 안내	본인 확인을 위해 직원이 증빙서류를 요청할 수 있습니다.	A server may ask you for a proof of identity.

2. 일본어

순번	분류	국문	일본어
1	이용시간	이용시간 안내	利用時間案内
2	이용시간	00시부터 주문이 가능합니다.	00時からご注文いただけます。
3	이용시간	마지막 주문은 00시입니다.	ラストオーダーは00時です。
4	이용시간	매주 0요일은 정기휴무입니다.	毎週0曜日は定休日です。
5	이용시간	평일 점심은 00시 00분 이전까지만 주문 가능합니다.	平日ランチタイムは00時00分までご注文いただけます。
6	이용시간	테이블당 이용시간은 00시간입니다.	テーブル当たりのご利用時間は00時間です。
7	이용시간	식사시간은 평일 점심은 00분, 저녁/주말/공휴일은 00분 입니다.	営業時間は平日ランチタイム00分、ディナー・週末・祝日00分です。
8	이용시간	00시부터 00시까지는 재료준비 시간입니다.	00時から00時までは食材を仕込む時間です。
9	이용시간	브레이크타임은 00시~00시입니다.	ブレイクタイム00時~00時。
10	이용시간	브레이크타임은 없습니다.	ブレイクタイムはありません。
11	이용시간	이 메뉴는 00시~00시 주문 가능합니다.	このメニューは00時から00までご注文いただけます。
12	이용시간	런치메뉴는 주말, 공휴일에도 주문 가능합니다.	ランチメニューは週末・祝日もご注文いただけます。
13	이용시간	대기하는 고객님이 계시는 경우 이용시간을 제한합니다.	お待ちのお客様がいる場合、ご利用時間を制限させていただきます。
14	이용나이	연령 제한	年齢制限
15	이용나이	이용 가능 나이	ご利用可能年齢
16	이용나이	주문 가능 나이	ご注文可能年齢
17	이용나이	00세 이하만 주문 가능합니다.	00歳以下のお子様のみご注文いただけます。
18	이용나이	중학생 이상 고객님의 성인 메뉴로 주문해 주세요.	中学生以上のお客様は大人用メニューをご注文ください。
19	이용나이	19세 이하 고객에게는 술을 판매하지 않습니다.	19歳以下の方にはお酒を販売いたしません。
20	가격안내	가격 안내	料金案内
21	가격안내	가격표시제 정보 시책에 따라 가격 정보를 제공해 드립니다.	価格表示制度の方針にしたがって、料金情報を提供いたします。
22	가격안내	0세 이하는 무료입니다.	0歳以下は無料です。
23	가격안내	0세 미만은 무료입니다.	0歳未満は無料です。
24	가격안내	성인 1명당 동반 유아(36개월 미만) 0인 무료 입장입니다.	大人1名様につき同伴の乳幼児(生後36カ月未満)0人が無料で入場いただけます。

순번	분류	국문	일본어
25	가격안내	30개월 미만 유아의 경우, 성인 1명당 1명에 한해 무료입니다.	生後30カ月未満の乳幼児の場合、大人1名様につき、乳幼児1人が無料です。
26	가격안내	의료보험증, 여권 등을 지참하셔야 어린이 가격 혜택을 적용받으실 수 있습니다.	保険証やパスポートなどをご提示いただければ子ども料金を適用いたします。
27	가격안내	어린이 이용요금에는 000가 제공되지 않습니다.	お子様の利用料金には〇〇が提供されません。
28	가격안내	10세 이상부터는 성인가격을 적용합니다.	10歳以上から大人料金が適用されます。
29	가격안내	70세 이상 전 메뉴 10% 할인	70歳以上の方は全メニュー10%割引
30	가격안내	1만원당 쿠폰 1매 서비스	1万ウォン当たりクーポンを1枚差し上げます。
31	가격안내	단품, 세트 모두 중복 할인 불가합니다.	単品、セットのどちらも割引は重複して適用されません。
32	가격안내	중복 할인 적용은 불가합니다(타 쿠폰, 제휴카드, 할인행사, 세트메뉴).	割引は重複して適用されません (他のクーポン、提携カード、割引プロモーション、セットメニュー)。
33	가격안내	세트메뉴 주문 시 쿠폰, 포장, 이벤트 등의 중복 할인 적용은 불가합니다.	セットメニューをご注文の場合、クーポン、お持ち帰り、プロモーションなどの割引は重複して適用されません。
34	가격안내	가격은 양과 상관없이 동일합니다.	料金は量に関係なく同一です。
35	가격안내	식사가격은 평일, 주말 및 공휴일 동일합니다.	お食事料金は、平日、週末及び祝日問わず同一です。
36	가격안내	모든 메뉴는 부가세 포함 가격이며, 원화와 달러 모두 결제 가능합니다.	全てのメニューは付加価値税込みの価格です。韓国ウォンとドルのどちらでもお支払いいただけます。
37	가격안내	가격은 시장상황에 따라 변동될 수 있습니다.	価格は相場によって変動することがあります。
38	가격안내	런치 이용요금은 퇴장 시간 기준입니다.	ランチの利用料金は退店時間を基準とします。
39	가격안내	곱빼기는 000원 추가됩니다.	大盛は000ウォンの追加料金をいただきます。
40	가격안내	공기밥 주문시 000원 추가됩니다.	ご飯を注文されると000ウォンの追加料金をいただきます。
41	가격안내	세트 식사메뉴 변경시 추가요금이 발생합니다.	セットのお食事メニューに変更されると追加料金をいただきます。
42	가격안내	메인 메뉴를 주문하시면 리필바는 무료로 이용하실 수 있습니다.	メインメニューを注文されるとリフィルバーは無料でご利用いただけます。
43	주문안내	최소 주문조건	最少注文条件

순번	분류	국문	일본어
44	주문안내	1인 1메뉴 주문 부탁드립니다.	お一人様1点以上のご注文をお願いしております。
45	주문안내	매장 내 무인주문기로 주문하세요.	店内の注文端末からご注文ください。
46	주문안내	주문시 각 테이블에 비치된 주문서를 작성하여 직원에게 전달 부탁드립니다.	ご注文の際は各テーブルに備え付けの注文書に記入して店員にお渡しください。
47	주문안내	주문 및 결제 후 직원을 호출해 주세요.	注文及び決済の後に店員をお呼びください。
48	주문안내	주문하시면 음식을 테이블로 제공해드립니다.	注文されたらテーブルまでお持ちします。
49	주문안내	단품 주문 상시가능합니다.	単品はいつでもご注文いただけます。
50	주문안내	하프&하프 주문 가능합니다.	ハーフ&ハーフもご注文いただけます。
51	주문안내	000은 기본 2인분부터 주문 가능합니다.	000は2人前からご注文いただけます。
52	주문안내	마라탕은 000원, 마라상귀는 000원부터 주문 가능합니다.	麻辣湯は000ウォン、麻辣香鍋は000ウォンからご注文いただけます。
53	주문안내	000는 카운터에서 추가 주문할 수 있습니다.	000はカウンターで追加でご注文いただけます。
54	주문안내	샐러드바는 인원 수만큼 주문 시 이용 가능합니다.	サラダバーは人数分のご注文でご利用いただけます。
55	주문안내	샐러드바는 테이블당 피자 주문 시 이용 가능합니다.	サラダバーは1テーブル当たりピザをご注文の場合にご利用いただけます。
56	주문안내	메뉴 선택이 어려운 분들께는 세트메뉴 주문을 추천드립니다.	メニューを決めるのに迷ったらセットメニューのご注文をおすすめします。
57	결제안내	결제 안내	決済案内
58	결제안내	모든 메뉴는 계산 후 이용 가능합니다.	全てのメニューはお会計後にご利用いただけます。
59	결제안내	계산은 후불제이니 식사가 끝난 후 카운터에서 하시면 됩니다.	お会計は後払いとなっています。お食事が終わりましたらカウンターにてお願いします。
60	결제안내	주문 및 결제는 키오스크를 이용해주세요.	ご注文及び決済はキオスク端末をご利用ください。
61	결제안내	현금으로 결제하실 분은 카운터를 이용해주세요.	現金でお支払いの場合はカウンターをご利用ください。
62	메뉴변경	메뉴 변경 안내	メニューの変更案内
63	메뉴변경	판매 메뉴는 매장별로 상이할 수 있습니다.	販売メニューは店舗ごとに異なる場合があります。

순번	분류	국문	일본어
64	메뉴변경	메뉴는 계절 또는 상황에 따라 구성이 변경될 수 있습니다.	メニュー構成は季節または状況によって変更されることがあります。
65	메뉴변경	재료수급에 따라 상기 이미지와 다소 차이가 있을 수 있습니다.	食材の仕入れ状況によって上記の画像と多少異なる場合があります。
66	메뉴변경	시세에 따라 양이 조정됩니다.	相場によって量が変動します。
67	메뉴변경	하절기(6월~9월 중순)에는 미니우동이 냉모밀로 대체됩니다.	夏季(6月~9月中旬)はミニうどんに代わって冷やしそばをお出しています。
68	메뉴변경	매장별로 이용가격 및 제공메뉴가 다르며, 일부 메뉴는 주말 및 공휴일에만 제공됩니다.	店舗ごとに利用料金及び提供メニューが異なり、一部のメニューは週末及び祝日のみ提供されます。
69	메뉴소진	메뉴 소진 안내	メニューの品切れ案内
70	메뉴소진	당일 준비된 식재료가 소진되면 품질될 수 있음을 알려 드립니다.	当日準備した食材を使い切ると品切れとなることがあります。
71	메뉴소진	재료 소진 시 영업을 조기종료 합니다.	食材を使い切った場合、早めに営業を終了させていただきます。
72	메뉴소진	재료소진 및 기상악화 시(폭우, 폭설) 조기 마감될 수 있습니다.	食材の品切れや気象状況が悪化した場合(大雨・大雪)、早めに営業を終了することがあります。
73	원산지표기	원산지 표기	原産地表示
74	원산지표기	000은 000산만 사용합니다.	000は000産のもののみを使用しています。
75	원산지표기	국내산 고춧가루를 사용합니다 (명초 제외 : 베트남산).	韓国産の唐辛子粉を使用しています。(激辛唐辛子を除く：ベトナム産)
76	원산지표기	저희 업소에서는 쌀(국내산), 김치(중국산)를 사용합니다.	当店では米(韓国産)、キムチ(中国産)を使用しています。
77	알려지	알레르기 유발물질 안내	アレルギーを誘発する物質を含む食品に関する案内
78	알려지	영양성분 및 알레르기 정보는 000에 안내되어 있습니다.	栄養成分及びアレルギーを誘発する物質を含む食品に関する情報は、000でご案内しています。
79	알려지	알레르기 유발정보는 카운터 주변에 비치되어 있습니다.	アレルギーを誘発する物質を含む食品に関する情報は、カウンター近くに提示しております。
80	알려지	영양성분, 원산지, 알레르기 유발 물질 정보는 피자박스 뒷면과 홈페이지를 참고해주세요.	栄養成分、原産地、アレルギーを誘発する物質を含む食品に関する情報は、ピザ箱の裏面とホームページを参照してください。
81	알려지	특정 음식에 알러지가 있는 분들은 미리 말씀해주세요.	特定の食品アレルギーをお持ちの方は、あらかじめお知らせください。

순번	분류	국문	일본어
82	알러지	해당 알레르기가 있는 고객께서는 구매를 삼가주시기 바랍니다.	該当する食品アレルギーをお持ちのお客様は、購入をお控えください。
83	알러지	땅콩과 캐슈너트를 비롯한 견과류를 포함하고 있으며, 새우를 사용하는 요리와 같은 시설에서 조리되고 있습니다.	ピーナッツやカシューナッツをはじめとするナッツ類が使われており、海老を使用する料理と同じ施設で調理されています。
84	알러지	튀김류는 같은 튀김기에서 조리하고 있습니다.	天ぷら類は同じフライヤーで調理されています。
85	알러지	견과류 또는 고수가 첨가된 메뉴가 있으니 직원에게 문의 바랍니다.	ナッツ類やバクチャーを使ったメニューがありますので、店員までお問い合わせください。
86	알러지	새우를 포함한 메뉴는 갑각류 알러지 유발 가능성이 있을 수 있습니다.	海老を使ったメニューは、甲殻類アレルギーを誘発する恐れがあります。
87	알러지	볶음면과 볶음밥에는 땅콩가루가 뿌려져 제공됩니다.	炒麺とチャーハンは砕いたピーナッツをまぶしてお出ししています。
88	알러지	제품의 원산지, 알레르기 정보는 원재료의 변경에 따라 달라질 수 있습니다.	製品の原産地やアレルギーを誘発する物質を含む食品に関する情報は、原材料の変更に伴って変わることがあります。
89	맛	짬뽕 조절이 가능합니다.	塩気を調節できます。
90	맛	매운맛 조절이 가능합니다(순한맛, 보통맛, 매운맛).	辛さを調節できます(まろやか味、普通、辛口)。
91	맛	모든 메뉴는 향신료로 인해 기본적으로 매운맛이 있습니다.	全てのメニューに香辛料を使っているため、基本的に辛くなっています。
92	맛	면을 더 부드럽거나 딱딱한 면으로 변경 가능합니다.	麺の硬さを変更できます。
93	맛	국물을 더 진하게 드시고 싶으시면 미리 말씀해주세요.	濃いスープをお好みの方はあらかじめお知らせください。
94	맛	음식을 잘 저어서 드시면 더욱 맛있습니다.	よく混ぜるとよりおいしくいただけます。
95	예약	100% 예약제로 운영합니다.	完全予約制となっております。
96	예약	당일예약은 불가합니다.	当日にはご予約いただけません。
97	예약	룸예약 가능합니다.	個室をご予約いただけます。
98	예약	생일파티 예약가능합니다.	お誕生日パーティーのご予約も受け付けております。
99	포장/배달	포장 가능	お持ち帰り

순번	분류	국문	일본어
100	포장/배달	배달 가능	デリバリー可
101	포장/배달	모든 메뉴는 포장/배달 가능합니다.	全てのメニューがお持ち帰り/デリバリー できます。
102	포장/배달	최고의 맛을 위해 매장 식사만 가능합니다 (배달/포장 불가).	最高の味のために店内でのお食事のみ ご利用いただけます。 (デリバリー/お持ち帰り不可)
103	포장/배달	모든 메뉴는 2인분 이상부터 배달 가능합니다.	全てのメニューは2人前からデリバリー できます。
104	포장/배달	할인 적용 후, 결제금액 000원 이상 주문 시 배달 가능합니다.	割引適用後の決済金額が000ウォン以上 のご注文からデリバリーできます。
105	포장/배달	런치세트는 매장 전용 메뉴로 포장이 안됩니다.	ランチセットは店内専用メニューです。 お持ち帰りいただけません。
106	포장/배달	상기 세트는 배달 및 방문 포장만 가능합니다.	上記のセットはデリバリー及びお持ち帰り でのみご注文いただけます。
107	포장/배달	커피는 Take Out이 불가합니다.	コーヒーはテイクアウトいただけません。
108	포장/배달	Take Out 전 메뉴 일키트(비조리) 포장 가능합니다.	TAKE OUT全メニューミールキット(調理 前)お持ち帰り可。
109	포장/배달	포장은 직원에게 문의해주세요.	お持ち帰りは店員までお問い合わせ ください。
110	포장/배달	남은 음식 포장은 직원에게 문의해주세요.	残った料理のお持ち帰りは店員までお知ら せください。
111	포장/배달	드시고 남은 음식은 포장해드리지 않습니다.	残った料理のお持ち帰りサービスは致し かねます。
112	포장/배달	포장을 원하시면 00분 전에 전화로 주문해 주세요.	お持ち帰りになる場合は、00分前までに お電話でご注文ください。
113	포장/배달	포장 시 000원 할인됩니다.	お持ち帰りの場合は000ウォン割引と なります。
114	포장/배달	포장비 000원 추가됩니다.	お持ち帰り料金として000ウォンの 追加料金をいただきます。
115	포장/배달	포장은 000 대신 000로 드립니다.	お持ち帰りは000の代わりに000で 提供されます。
116	포장/배달	테이크아웃 메뉴는 육수와 소스를 별도로 제공합니다.	お持ち帰りメニューはスープとタレを 別々に提供します。
117	제한사항	이 메뉴는 평일 메뉴이므로, 주말 및 공휴일에는 주문할 수 없습니다.	このメニューは平日メニューです。 週末及び祝日にはご注文いただけません。
118	제한사항	세트 메뉴 구성은 변경이 불가합니다.	セットメニューの構成は変更できません。

순번	분류	국문	일본어
119	제한사항	국물은 서비스로 제공하지 않습니다.	スープはサービスでお出ししていません。
120	제한사항	어린이(6세~12세) 샐러드바에는 고기가 제공되지 않습니다.	お子様(6歳~12歳)のサラダバーにはお肉が提供されません。
121	제한사항	심야에는 콜키지 불가합니다.	深夜にはお持ち込みいただけません。
122	제한사항	테이블로 가져오신 고기 및 음식은 다시 가져다 놓으시면 안됩니다.	テーブルに一度お取りいただいたお肉や料理を再び戻さないでください。
123	제한사항	주류 및 외부음식 반입 금지입니다.	酒類及び飲食物の持ち込み禁止
124	제한사항	음식 외부 반출은 불가합니다.	食べ物の持ち出しはできません。
125	제한사항	퇴장 후 재입장은 불가합니다.	退場後の再入場はできません。
126	기타 이용방법 안내	이용방법 안내	利用方法案内
127	기타 이용방법 안내	공기밥과 앞치마는 안쪽 벽면 테이블 위에 마련되어 있습니다.	ご飯と前掛けは奥の壁のテーブルの上にご用意しております。
128	기타 이용방법 안내	물, 반찬, 밥은 셀프입니다.	お水、おかず、ご飯はセルフサービスとなっています。
129	기타 이용방법 안내	모든 음식은 셀프 서비스입니다.	全てのメニューはセルフサービスとなっています。
130	기타 이용방법 안내	기본제공 (1인당 1EA)	基本提供(お一人様当たり1つ)
131	기타 이용방법 안내	공기밥은 별도 주문입니다.	ご飯は別料金となっています。
132	기타 이용방법 안내	어린이용 공기밥은 무료로 드립니다.	お子様のご飯は無料でお出しします。
133	기타 이용방법 안내	볶음밥은 별도로 주문해야 합니다.	チャーハンは別料金となっています。
134	기타 이용방법 안내	사이드 메뉴와 주류, 음료수 등은 추가 주문하시면 됩니다.	サイドメニュー、お酒、ソフトドリンクなどは追加でご注文ください。
135	기타 이용방법 안내	추가 메뉴는 별도의 요금이 부과됩니다.	追加メニューは別料金となっています。

순번	분류	국문	일본어
136	기타 이용방법 안내	면 또는 밥 중에 선택 가능합니다.	麺又はご飯からお選びいただけます。
137	기타 이용방법 안내	무한리필	お代わり自由
138	기타 이용방법 안내	리필은 0번까지 가능합니다.	0回までお代わりできます。
139	기타 이용방법 안내	1인 1메뉴 점심 주문 시 공기밥, 라면사리가 무한리필입니다.	お一人様1点のメニューをランチタイムに ご注文いただくと、ご飯とラーメンの麺が お代わり自由です。
140	기타 이용방법 안내	탄산음료 리필은 횟수 제한없이 무료입니다.	炭酸飲料のお代わりは何回でも無料です。
141	기타 이용방법 안내	원하시는 부위를 말씀하시면 추가로 제공합니다.	お好みの部位をお伝えいただければ追加で お出ししています。
142	기타 이용방법 안내	런치 메뉴는 샐러드와 우동까지 세트로 제공됩니다.	ランチメニューもサラダとうどんがセット になります。
143	기타 이용방법 안내	라면 주문 시 반숙계란은 별도로 추가 주문해야 합니다.	ラーメンをご注文の場合、半熟卵は別料金 となっています。
144	기타 이용방법 안내	토핑은 최대 0개까지 추가할 수 있습니다.	トッピングは最大0つまで追加できます。
145	기타 이용방법 안내	이 메뉴는 000점에서만 이용 가능합니다.	このメニューは000店でのみご利用 いただけます。
146	기타 이용방법 안내	고기 선택 : 소고기/돼지고기/양고기/ 닭고기	お肉を選択 : 牛肉/豚肉/ラム肉/鶏肉
147	기타 이용방법 안내	스테이크 기본 굽기는 000로 제공됩니다.	ステーキの基本の焼き加減は000でお出し しています。
148	기타 이용방법 안내	고기 굽기 선택은 불가합니다.	お肉の焼き加減はお選びいただけません。
149	기타 이용방법 안내	불판은 갈아드립니다.	焼き網は交換いたします。
150	기타 이용방법 안내	빈 그릇은 퇴식구로 반납해 주세요.	お食事が終わりましたら食器は返却口まで お持ちください。
151	기타 이용방법 안내	직원에게 문의해 주시기 바랍니다.	店員までお問い合わせください。
152	기타 이용방법 안내	00가 필요하신 분은 말씀해주세요.	00が必要な方はお知らせください。

순번	분류	국문	일본어
153	기타 이용방법 안내	상기 이미지는 연출된 이미지로 실제와 다를 수 있습니다.	上記画像は演出されたイメージです。実際とは異なることがあります。
154	기타 이용방법 안내	주문 즉시 조리가 시작되므로 다소 늦더라도 양해 부탁드립니다.	注文後に調理を開始しますので、多少お待ちいただくことになってますがご了承ください。
155	기타 이용방법 안내	모든 요리 및 식사는 같이 나갑니다.	全てのお食事を一緒にお出ししています。
156	기타 이용방법 안내	저희 업소는 음식물을 재사용하지 않습니다.	当店では食べ物の再使用はしておりません。
157	기타 이용방법 안내	저희는 캡사이신을 사용하지 않습니다.	当店ではカプサイシンを使用していません。
158	기타 이용방법 안내	고기가 붉은 것은 덜익은 것이 아닌 신선한 고기에서 나오는 자연스러운 핑킹 현상이니 안심하고 드세요.	お肉が赤いのは火が通っていないからではなく、新鮮なお肉に見られる自然な赤みですので安心してお召し上がりください。
159	기타 이용방법 안내	위생과 건강을 위해 생수를 판매하고 있습니다.	衛生と健康のためにミネラルウォーターを販売しています。
160	기타 이용방법 안내	별도의 와인 리스트가 준비 되어 있습니다.	ワインリストをご用意しています。
161	기타 이용방법 안내	음식을 남길 시 환경부담금 000원이 부과됩니다.	食べ物を残された場合、環境負担金として000ウォンをご負担いただきます。
162	기타 이용방법 안내	본인 확인을 위해 직원이 증빙서류를 요청할 수 있습니다.	ご本人様確認のために、店員が証明書類のご提示をお願いすることがございます。

3. 중국어 간체

순번	분류	국문	중국어 간체
1	이용시간	이용시간 안내	营业时间介绍
2	이용시간	00시부터 주문이 가능합니다.	00起可点餐。
3	이용시간	마지막 주문은 00시입니다.	下单时间截止到00点。
4	이용시간	매주 0요일은 정기휴무입니다.	每周周0定期休息。
5	이용시간	평일 점심은 00시 00분 이전까지만 주문 가능합니다.	工作日午餐只能在00点00分前下单。
6	이용시간	테이블당 이용시간은 00시간입니다.	每个餐桌的用餐时间为00小时。
7	이용시간	식사시간은 평일 점심은 00분, 저녁/주말/공휴일은 00분 입니다.	用餐时间为工作日中午00分钟，晚上/周末/公休日00分钟。
8	이용시간	00시부터 00시까지의 재료준비 시간입니다.	00点到00点为食材准备时间。
9	이용시간	브레이크타임은 00시~00시입니다.	休息时间为00点~00点。
10	이용시간	브레이크타임은 없습니다.	无休息时间。
11	이용시간	이 메뉴는 00시~00시 주문 가능합니다.	该菜品只能在00点~00点下单。
12	이용시간	런치메뉴는 주말, 공휴일에도 주문 가능합니다.	午餐菜品也可在周末、公休日下单。
13	이용시간	대기하는 고객님이 계시는 경우 이용시간을 제한합니다.	如果有等待的顾客，将限制用餐时间。
14	이용나이	연령 제한	年龄限制
15	이용나이	이용 가능 나이	可用餐年龄
16	이용나이	주문 가능 나이	可下单年龄
17	이용나이	00세 이하만 주문 가능합니다.	仅限00岁以下下单。
18	이용나이	중학생 이상 고객님의 성인 메뉴로 주문해 주세요.	初中生以上顾客请点成人菜单。
19	이용나이	19세 이하 고객에게는 술을 판매하지 않습니다.	不向19岁以下的顾客出售酒类。
20	가격안내	가격 안내	价格介绍
21	가격안내	가격표시제 정보 시책에 따라 가격 정보를 제공해 드립니다.	根据标价制信息政策提供价格信息。
22	가격안내	0세 이하는 무료입니다.	0岁以下免费。

순번	분류	국문	중국어 간체
23	가격안내	0세 미만은 무료입니다.	0岁未 ₁ 满免费。
24	가격안내	성인 1명당 동반 유아(36개월 미만) 0인 무료 입장입니다.	每位成人可带0名幼儿（未 ₁ 满36个月）免费入场。
25	가격안내	30개월 미만 유아의 경우, 성인 1명당 1명에 한해 무료입니다.	每位成人限带1名未 ₁ 满30个月的幼儿免费入场。
26	가격안내	의료보험증, 여권 등을 지참하여야 어린이 가격 혜택을 적용받으실 수 있습니다.	只有携带医疗 ₁ 保险 ₁ 证或护照等才能享受儿童价格优惠。
27	가격안내	어린이 이용요금에는 000가 제공되지 않습니다.	儿童餐 ₁ 收 ₁ 费 ₁ 标准中不含000。
28	가격안내	10세 이상부터는 성인가격을 적용합니다.	10岁以上适用成人价格。
29	가격안내	70세 이상 전 메뉴 10% 할인	70岁以上顾客全部菜单均享10%的折扣
30	가격안내	1만원당 쿠폰 1매 서비스	每1万韩元赠送1张优惠券
31	가격안내	단품, 세트 모두 중복 할인 불가합니다.	单品、套餐均不可重复优惠。
32	가격안내	중복 할인 적용은 불가합니다(타 쿠폰, 제휴카드, 할인행사, 세트메뉴).	不适用重复折扣（其他优惠券、合作卡、优惠活动、套餐）。
33	가격안내	세트메뉴 주문 시 쿠폰, 포장, 이벤트 등의 중복 할인 적용은 불가합니다.	点套餐时，不能享受优惠券、外带、活动等重复优惠。
34	가격안내	가격은 양과 상관없이 동일합니다.	价格与量无关。
35	가격안내	식사가격은 평일, 주말 및 공휴일 동일합니다.	工作日、周末和公休日餐饮价格不变。
36	가격안내	모든 메뉴는 부가세 포함 가격이며, 원화와 달러 모두 결제 가능합니다.	所有菜品价格都包含了附加税，韩元和美元均可买单。
37	가격안내	가격은 시장상황에 따라 변동될 수 있습니다.	根据市场情况价格可能会发生变动。
38	가격안내	런치 이용요금은 퇴장 시간 기준입니다.	午餐费用结算以离店时间为准。
39	가격안내	곱빼기는 000원 추가됩니다.	大份需另付000韩元。
40	가격안내	공기밥 주문시 000원 추가됩니다.	点米饭时需另付000韩元。
41	가격안내	세트 식사메뉴 변경시 추가요금이 발생합니다.	变更套餐菜品时会产生额外费用。
42	가격안내	메인 메뉴를 주문하시면 리필바는 무료로 이용하실 수 있습니다.	点主菜的话，可以免费享用无限续加吧。

순번	분류	국문	중국어 간체
43	주문안내	최소 주문조건	下单最低条件
44	주문안내	1인 1메뉴 주문 부탁드립니다.	请各自下单。
45	주문안내	매장 내 무인주문기로 주문하세요.	请使用卖场内的自助点餐机点餐。
46	주문안내	주문시 각 테이블에 비치된 주문서를 작성하여 직원에게 전달 부탁드립니다.	点餐时请填写每张桌子上的点菜单并交给服务员。
47	주문안내	주문 및 결제 후 직원을 호출해 주세요.	点餐并买单后请叫服务员。
48	주문안내	주문하시면 음식을 테이블로 제공해드립니다.	点餐后会将菜品为您端上餐桌。
49	주문안내	단품 주문 상시가능합니다.	可随时点单品。
50	주문안내	하프&하프 주문 가능합니다.	可点双拼。
51	주문안내	000은 기본 2인분부터 주문 가능합니다.	000最少要点两人份。
52	주문안내	마라탕은 000원, 마라상귀는 000원부터 주문 가능합니다.	麻辣烫000韩元起、 麻辣香锅000韩元起可下单。
53	주문안내	000는 카운터에서 추가 주문할 수 있습니다.	000在收银台加单即可。
54	주문안내	샐러드바는 인원 수만큼 주문 시 이용 가능합니다.	沙拉吧需按用餐人数下单。
55	주문안내	샐러드바는 테이블당 피자 주문 시 이용 가능합니다.	每桌点披萨时才可享受沙拉吧。
56	주문안내	메뉴 선택이 어려운 분들께는 세트메뉴 주문을 추천드립니다.	向选餐困难的顾客推荐套餐。
57	결제안내	결제 안내	买单介绍
58	결제안내	모든 메뉴는 계산 후 이용 가능합니다.	所有菜品都是先付款后享用。
59	결제안내	계산은 후불제이니 식사가 끝난 후 카운터에서 하시면 됩니다.	实行后付款制，用餐后到收银台买单即可。
60	결제안내	주문 및 결제는 키오스크를 이용해주세요.	下单与买单时请使用自助服务机。
61	결제안내	현금으로 결제하실 분은 카운터를 이용해 주세요.	使用现金买单时请到收银台。
62	메뉴변경	메뉴 변경 안내	菜单变更介绍

순번	분류	국문	중국어 간체
63	메뉴변경	판매 메뉴는 매장별로 상이할 수 있습니다.	各卖场销售的菜品可能会有所不同。
64	메뉴변경	메뉴는 계절 또는 상황에 따라 구성이 변경될 수 있습니다.	根据季节或情况, 菜单可能会发生变更。
65	메뉴변경	재료수급에 따라 상기 이미지와 다소 차이가 있을 수 있습니다.	根据食材供需情况, 可能会与上图有所差异。
66	메뉴변경	시세에 따라 양이 조정됩니다.	根据行情会调整菜品份量。
67	메뉴변경	하절기(6월~9월 중순)에는 미니우동이 냉모밀로 대체됩니다.	夏季(6~9月中旬) 用冷荞麦面代替迷你乌冬面。
68	메뉴변경	매장별로 이용가격 및 제공메뉴가 다르며, 일부 메뉴는 주말 및 공휴일에만 제공됩니다.	各卖场用餐价格和菜单有所不同, 部分菜单仅在周末及公休日提供。
69	메뉴소진	메뉴 소진 안내	菜品售完介绍
70	메뉴소진	당일 준비된 식재료가 소진되면 품질될 수 있음을 알려 드립니다.	若当天准备的食材耗尽, 可能会停止出售, 特此告知。
71	메뉴소진	재료 소진 시 영업을 조기종료 합니다.	食材耗尽时提前停止营业。
72	메뉴소진	재료소진 및 기상악화 시(폭우, 폭설) 조기 마감될 수 있습니다.	食材耗尽及天气恶化时(暴雨、暴雪) 可能会提前停止营业。
73	원산지표기	원산지 표기	原产地标注
74	원산지표기	000은 000산만 사용합니다.	000仅使用000产。
75	원산지표기	국내산 고춧가루를 사용합니다 (명초 제외 : 베트남산).	使用韩国产辣椒粉。(除青阳辣椒: 越南产)
76	원산지표기	저희 업소에서는 쌀(국내산), 김치(중국산)를 사용합니다.	该店使用的是韩国产大米、中国产辛奇。
77	알려지	알레르기 유발물질 안내	引起过敏的物质介绍
78	알려지	영양성분 및 알레르기 정보는 000에 안내되어 있습니다.	000处有关于营养成分及过敏信息的介绍。
79	알려지	알레르기 유발정보는 카운터 주변에 비치되어 있습니다.	收银台处有关于引起过敏的信息介绍。
80	알려지	영양성분, 원산지, 알레르기 유발 물질 정보는 피자박스 뒷면과 홈페이지를 참고해주세요.	营养成分、原产地、引起过敏的物质信息请参考披萨盒背面和官网。
81	알려지	특정 음식에 알러지가 있는 분들은 미리 말씀해주세요.	若对特定食物过敏请提前告知。

순번	분류	국문	중국어 간체
82	알러지	해당 알레르기가 있는 고객께서는 구매를 삼가주시기 바랍니다.	对相关物质过敏的顾客请谨慎购买。
83	알러지	땅콩과 캐슈너트를 비롯한 견과류를 포함하고 있으며, 새우를 사용하는 요리와 같은 시설에서 조리되고 있습니다.	含有花生和腰果等坚果， 在虾料理所使用的厨具中烹饪。
84	알러지	튀김류는 같은 튀김기에서 조리하고 있습니다.	油炸类食品在同一个油炸机器中烹饪。
85	알러지	견과류 또는 고수가 첨가된 메뉴가 있으니 직원에게 문의 바랍니다.	有添加了坚果或香菜的菜品， 请咨询服务员。
86	알러지	새우를 포함한 메뉴는 갑각류 알러지 유발 가능성이 있을 수 있습니다.	含有虾的料理可能会引起甲壳类过敏。
87	알러지	볶음면과 볶음밥에는 땅콩가루가 뿌려져 제공됩니다.	炒面和炒饭里撒有花生粉。
88	알러지	제품의 원산지, 알레르기 정보는 원재료의 변경에 따라 달라질 수 있습니다.	产品的原产地、引起过敏的信息会随着食材的变更而不同。
89	맛	짠맛 조절이 가능합니다.	咸味可调。
90	맛	매운맛 조절이 가능합니다(순한맛, 보통맛, 매운맛).	可调整辣度（原味、微辣、辣味）。
91	맛	모든 메뉴는 향신료로 인해 기본적으로 매운맛이 있습니다.	由于添加了香辛料， 所有菜品基本都有辣味。
92	맛	면을 더 부드럽거나 딱딱한 면으로 변경 가능합니다.	面条可换成软的或更硬的。
93	맛	국물을 더 진하게 드시고 싶으시면 미리 말씀해주세요.	如果想喝更浓的汤，请提前告知。
94	맛	음식을 잘 저어서 드시면 더욱 맛있습니다.	将食物搅拌均匀后享用味道更佳。
95	예약	100% 예약제로 운영합니다.	实行100%预约制。
96	예약	당일예약은 불가합니다.	不可当天预约。
97	예약	룸예약 가능합니다.	可预约包间。
98	예약	생일파티 예약가능합니다.	可预约生日派对。
99	포장/배달	포장 가능	打包
100	포장/배달	배달 가능	可配送
101	포장/배달	모든 메뉴는 포장/배달 가능합니다.	所有菜品均可打包/配送。
102	포장/배달	최고의 맛을 위해 매장 식사만 가능합니다 (배달/포장 불가).	为了保证菜品味道最佳， 仅限堂食。（不可配送/打包）
103	포장/배달	모든 메뉴는 2인분 이상부터 배달 가능합니다.	所有菜品均要两人份以上才可配送。

순번	분류	국문	중국어 간체
104	포장/배달	할인 적용 후, 결제금액 000원 이상 주문 시 배달 가능합니다.	享受优惠后, 结算金额000韩元以上时可配送。
105	포장/배달	런치세트는 매장 전용 메뉴로 포장 안됩니다.	午餐套餐不能打包成卖场专用菜品。
106	포장/배달	상기 세트는 배달 및 방문 포장만 가능합니다.	上述套餐仅限配送和自取打包。
107	포장/배달	커피는 Take Out이 불가합니다.	咖啡不可打包。
108	포장/배달	Take Out 전 메뉴 밀키트(비조리) 포장 가능합니다.	所有菜品的烹饪食材（非烹饪）均可打包。
109	포장/배달	포장은 직원에게 문의해주세요.	若打包请咨询服务员。
110	포장/배달	남은 음식 포장은 직원에게 문의해주세요.	吃剩的食物打包时请咨询服务员。
111	포장/배달	드시고 남은 음식은 포장해드리지 않습니다.	吃剩的食物不予打包。
112	포장/배달	포장을 원하시면 00분 전에 전화로 주문해주세요.	若需打包请00分钟前打电话下单。
113	포장/배달	포장 시 000원 할인됩니다.	打包时享受000韩元的优惠。
114	포장/배달	포장비 000원 추가됩니다.	打包时需另付000韩元。
115	포장/배달	포장은 000 대신 000로 드립니다.	打包时将用000代替000。
116	포장/배달	테이크아웃 메뉴는 육수와 소스를 별도로 제공합니다.	打包菜品不另提供高汤和调料。
117	제한사항	이 메뉴는 평일 메뉴이므로, 주말 및 공휴일에는 주문할 수 없습니다.	该菜品是工作日菜品, 周末及公休日不能下单。
118	제한사항	세트 메뉴 구성은 변경이 불가합니다.	套餐菜品不可变更。
119	제한사항	국물은 서비스로 제공하지 않습니다.	不提供汤品。
120	제한사항	어린이(6세~12세) 샐러드바에는 고기가 제공되지 않습니다.	儿童（6岁~12岁）沙拉吧不提供肉类。
121	제한사항	심야에는 콜키지 불가합니다.	深夜无开瓶服务。
122	제한사항	테이블로 가져오신 고기 및 음식은 다시 가져다 놓으시면 안됩니다.	端上餐桌的肉等食物禁止放回。
123	제한사항	주류 및 외부음식 반입 금지입니다.	禁止携带酒类及外部食物入场。
124	제한사항	음식 외부 반출은 불가합니다.	禁止食物带出。
125	제한사항	퇴장 후 재입장은 불가합니다.	离店后禁止再入场。

순번	분류	국문	중국어 간체
126	기타 이용방법 안내	이용방법 안내	使用方法介绍
127	기타 이용방법 안내	공기밥과 앞치마는 안쪽 벽면 테이블 위에 마련되어 있습니다.	米饭和围裙在内侧墙边的桌子上。
128	기타 이용방법 안내	물, 반찬, 밥은 셀프입니다.	水、小菜、米饭自助。
129	기타 이용방법 안내	모든 음식은 셀프 서비스입니다.	所有食物都是自助的。
130	기타 이용방법 안내	기본제공 (1인당 1EA)	基本提供 (每人1个)
131	기타 이용방법 안내	공기밥은 별도 주문입니다.	米饭需单点。
132	기타 이용방법 안내	어린이용 공기밥은 무료로 드립니다.	免费赠送儿童餐米饭。
133	기타 이용방법 안내	볶음밥은 별도로 주문해야 합니다.	炒饭需单点。
134	기타 이용방법 안내	사이드 메뉴와 주류, 음료수 등은 추가 주문하시면 됩니다.	副菜、酒类、饮料等可加单。
135	기타 이용방법 안내	추가 메뉴는 별도의 요금이 부과됩니다.	加单需额外付费。
136	기타 이용방법 안내	면 또는 밥 중에 선택 가능합니다.	可选面条或米饭。
137	기타 이용방법 안내	무한리필	无限续加
138	기타 이용방법 안내	리필은 0번까지 가능합니다.	可享受0次无限续加。
139	기타 이용방법 안내	1인 1메뉴 점심 주문 시 공기밥, 라면사리가 무한리필입니다.	中午各自点餐时, 米饭、方便面可无限续加。
140	기타 이용방법 안내	탄산음료 리필은 횟수 제한없이 무료입니다.	碳酸饮料的免费无限续加不限次数。
141	기타 이용방법 안내	원하시는 부위를 말씀하시면 추가로 제공합니다.	若告知我们您想要的部位, 我们会额外提供。
142	기타 이용방법 안내	런치 메뉴는 샐러드와 우동까지 세트로 제공됩니다.	午餐菜单也提供沙拉和乌冬面套餐。
143	기타 이용방법 안내	라면 주문 시 반숙계란은 별도로 추가 주문해야 합니다.	点方便面时, 半熟鸡蛋需单点。
144	기타 이용방법 안내	토핑은 최대 0개까지 추가할 수 있습니다.	配料最多可加0个。
145	기타 이용방법 안내	이 메뉴는 000점에서만 이용 가능합니다.	该菜品仅在000店提供。
146	기타 이용방법 안내	고기 선택 : 소고기/돼지고기/양고기/닭고기	肉类选择: 牛肉/猪肉/羊肉/鸡肉
147	기타 이용방법 안내	스테이크 기본 굽기는 000로 제공됩니다.	基本的烤牛排提供000。

순번	분류	국문	중국어 간체
148	기타 이용방법 안내	고기 굽기 선택은 불가합니다.	烤肉不可选。
149	기타 이용방법 안내	불판은 갈아드립니다.	给您更换烤盘。
150	기타 이용방법 안내	빈 그릇은 퇴식구로 반납해 주세요.	请将空餐具放到餐具回收处。
151	기타 이용방법 안내	직원에게 문의해 주시기 바랍니다.	请向服务员咨询。
152	기타 이용방법 안내	00가 필요하신 분은 말씀해주세요.	如需00请告知。
153	기타 이용방법 안내	상기 이미지는 연출된 이미지로 실제와 다를 수 있습니다.	上图为处理图片，可能与实际不符。
154	기타 이용방법 안내	주문 즉시 조리가 시작되므로 다소 늦더라도 양해 부탁드립니다.	下单后即开始烹饪，若上菜稍晚还请谅解。
155	기타 이용방법 안내	모든 요리 및 식사는 같이 나갑니다.	所有料理和主食一起上桌。
156	기타 이용방법 안내	저희 업소는 음식물을 재사용하지 않습니다.	该餐厅不重复利用食品。
157	기타 이용방법 안내	저희는 캡사이신을 사용하지 않습니다.	该餐厅不使用辣椒素。
158	기타 이용방법 안내	고기가 붉은 것은 덜익은 것이 아닌 신선한 고기에서 나오는 자연스러운 핑킹 현상이니 안심하고 드세요.	肉色发红并非未熟，而是鲜肉出现的自然红现象，请放心食用。
159	기타 이용방법 안내	위생과 건강을 위해 생수를 판매하고 있습니다.	为了卫生和健康，出售矿泉水。
160	기타 이용방법 안내	별도의 와인 리스트가 준비 되어 있습니다.	另外准备了葡萄酒清单。
161	기타 이용방법 안내	음식을 남길 시 환경부담금 000원이 부과됩니다.	剩菜时需支付000韩元的环境负担金。
162	기타 이용방법 안내	본인 확인을 위해 직원이 증빙서류를 요청할 수 있습니다.	为确认顾客身份，服务员可能会要求您出示证件。

4. 중국어 번째

순번	분류	국문	중국어 번째
1	이용시간	이용시간 안내	使用時間說明
2	이용시간	00시부터 주문이 가능합니다.	自00點起可點餐。
3	이용시간	마지막 주문은 00시입니다.	最後點餐時間為00點。
4	이용시간	매주 0요일은 정기휴무입니다.	每週0公休。
5	이용시간	평일 점심은 00시 00분 이전까지만 주문 가능합니다.	平日午餐的最後點餐時間為00點00分。
6	이용시간	테이블당 이용시간은 00시간입니다.	每桌的用餐時間限制為00小時。
7	이용시간	식사시간은 평일 점심은 00분, 저녁/주말/공휴일은 00분 입니다.	平日午餐用餐時間為00分鐘、晚間/週末/國定假日為00分鐘。
8	이용시간	00시부터 00시까지는 재료준비 시간입니다.	00點至00點為備料時間。
9	이용시간	브레이크타임은 00시~00시입니다.	午休時間 00點~00點。
10	이용시간	브레이크타임은 없습니다.	無午休時間。
11	이용시간	이 메뉴는 00시~00시 주문 가능합니다.	此餐點僅限於00點~00點供應。
12	이용시간	런치메뉴는 주말, 공휴일에도 주문 가능합니다.	週末與國定假日亦可點用午間餐點。
13	이용시간	대기하는 고객님이 계시는 경우 이용시간을 제한합니다.	如有候位顧客時，將限制用餐時間。
14	이용나이	연령 제한	年齡限制
15	이용나이	이용 가능 나이	可使用的年齡
16	이용나이	주문 가능 나이	可點用的年齡
17	이용나이	00세 이하만 주문 가능합니다.	僅限00歲以下者點餐。
18	이용나이	중학생 이상 고객님은 성인 메뉴로 주문해 주세요.	國中生以上顧客請點用成人餐點。
19	이용나이	19세 이하 고객에게는 술을 판매하지 않습니다.	19歲以下者禁止點用酒類。
20	가격안내	가격 안내	價格說明
21	가격안내	가격표시제 정보 시책에 따라 가격 정보를 제공해 드립니다.	依價格標示制資訊措施提供價格資訊。
22	가격안내	0세 이하는 무료입니다.	未滿0歲者免費。

순번	분류	국문	중국어 번체
23	가격안내	0세 미만은 무료입니다.	未滿0歲者免費。
24	가격안내	성인 1명당 동반 유아(36개월 미만) 0인 무료 입장입니다.	每位成人可帶0名幼兒（未滿36個月）免費入場。
25	가격안내	30개월 미만 유아의 경우, 성인 1명당 1명에 한해 무료입니다.	每名成人可帶1名未滿30個月的幼兒免費入場。
26	가격안내	의료보험증, 여권 등을 지참하셔야 어린이 가격 혜택을 적용받으실 수 있습니다.	須出示健保卡或護照等證明文件才可享有兒童優惠價。
27	가격안내	어린이 이용요금에는 000가 제공되지 않습니다.	兒童價格不提供000。
28	가격안내	10세 이상부터는 성인가격을 적용합니다.	10歲以上者適用成人價格。
29	가격안내	70세 이상 전 메뉴 10% 할인	70歲以上者可享所有餐點9折優惠。
30	가격안내	1만원당 쿠폰 1매 서비스	每1萬韓元贈送1張優惠券
31	가격안내	단품, 세트 모두 중복 할인 불가합니다.	單品、套餐皆不可併用其他優惠。
32	가격안내	중복 할인 적용은 불가합니다(타 쿠폰, 제휴카드, 할인행사, 세트메뉴).	不可併用優惠（其他優惠券、合作信用卡、折價活動、套餐）。
33	가격안내	세트메뉴 주문 시 쿠폰, 포장, 이벤트 등의 중복 할인 적용은 불가합니다.	點套餐時，不可並用優惠券、外帶、活動等其他優惠。
34	가격안내	가격은 양과 상관없이 동일합니다.	價格與份量無關，採均一價。
35	가격안내	식사가 가격은 평일, 주말 및 공휴일 동일합니다.	餐點價格不分平日、週末及國定假日，採均一價。
36	가격안내	모든 메뉴는 부가세 포함 가격이며, 원화와 달러 모두 결제 가능합니다.	所有餐點皆已含附加稅，可使用韓元或美元付款。
37	가격안내	가격은 시장상황에 따라 변동될 수 있습니다.	價格可能依市場情況變動。
38	가격안내	런치 이용요금은 퇴장 시간 기준입니다.	午餐費用依離場時間為準。
39	가격안내	곱빼기는 000원 추가됩니다.	份量加倍時加收000韓元。
40	가격안내	공기밥 주문시 000원 추가됩니다.	點用米飯時加收000韓元。

순번	분류	국문	중국어 번체
41	가격안내	세트 식사메뉴 변경시 추가요금이 발생합니다.	變更為其他套餐時須加收費用。
42	가격안내	메인 메뉴를 주문하시면 리필바는 무료로 이용하실 수 있습니다.	點用主餐時可免費享用沙拉吧。
43	주문안내	최소 주문조건	最低點餐條件
44	주문안내	1인 1메뉴 주문 부탁드립니다.	每人須點用1份餐點。
45	주문안내	매장 내 무인주문기로 주문하세요.	請使用店內自助點餐機點餐。
46	주문안내	주문시 각 테이블에 비치된 주문서를 작성하여 직원에게 전달 부탁드립니다.	請填妥桌上的點餐單後交給店員。
47	주문안내	주문 및 결제 후 직원을 호출해 주세요.	點餐及付款後請呼叫店員。
48	주문안내	주문하시면 음식을 테이블로 제공해드립니다.	點餐後餐點將送至桌上。
49	주문안내	단품 주문 상시가능합니다.	可隨時點單品。
50	주문안내	하프&하프 주문 가능합니다.	可點雙拼。
51	주문안내	000은 기본 2인분부터 주문 가능합니다.	000僅限點用2人份以上。
52	주문안내	마라탕은 000원, 마라상귀는 000원부터 주문 가능합니다.	麻辣燙低消為000韓元、 麻辣香鍋低消為000韓元。
53	주문안내	000는 카운터에서 추가 주문할 수 있습니다.	000可於櫃檯加點。
54	주문안내	샐러드바는 인원 수만큼 주문 시 이용 가능합니다.	依人數點餐時可享用沙拉吧。
55	주문안내	샐러드바는 테이블당 피자 주문 시 이용 가능합니다.	每桌點用披薩時可享用沙拉吧。
56	주문안내	메뉴 선택이 어려운 분들께는 세트메뉴 주문을 추천드립니다.	難以抉擇餐點時，建議點用套餐。
57	결제안내	결제 안내	付款說明
58	결제안내	모든 메뉴는 계산 후 이용 가능합니다.	所有餐點皆為事先付款。
59	결제안내	계산은 후불제이니 식사가 끝난 후 카운터에서 하시면 됩니다.	採事後付款制，用餐完畢後請至櫃檯付款。
60	결제안내	주문 및 결제는 키오스크를 이용해주세요.	請使用自助點餐機點餐及付款。

순번	분류	국문	중국어 번체
61	결제안내	현금으로 결제하실 분은 카운터를 이용해 주세요.	欲使用現金付款者請至櫃檯。
62	메뉴변경	메뉴 변경 안내	餐點變更說明
63	메뉴변경	판매 메뉴는 매장별로 상이할 수 있습니다.	餐點品項可能依店家而異。
64	메뉴변경	메뉴는 계절 또는 상황에 따라 구성이 변경될 수 있습니다.	餐點可能依季節或狀況而有變動。
65	메뉴변경	재료수급에 따라 상기 이미지와 다소 차이가 있을 수 있습니다.	依食材進貨情況，實際外觀可能與上列圖片有所不同。
66	메뉴변경	시세에 따라 양이 조정됩니다.	份量依時價調整。
67	메뉴변경	하절기(6월~9월 중순)에는 미니우동이 냉모밀로 대체됩니다.	夏季（6月~9月中旬）以蕎麥涼麵代替迷你烏龍麵。
68	메뉴변경	매장별로 이용가격 및 제공메뉴가 다르며, 일부 메뉴는 주말 및 공휴일에만 제공됩니다.	價格與菜單依店家而異，部分餐點僅限於週末及國定假日提供。
69	메뉴소진	메뉴 소진 안내	餐點售罄說明
70	메뉴소진	당일 준비된 식재료가 소진되면 품절될 수 있음을 알려 드립니다.	當天準備的食材耗盡時將暫停供應該餐點。
71	메뉴소진	재료 소진 시 영업을 조기종료 합니다.	食材耗盡時提早打烊。
72	메뉴소진	재료소진 및 기상악화 시(폭우, 폭설) 조기 마감될 수 있습니다.	食材耗盡及氣象惡化時（暴雨、暴雪）可能提早打烊。
73	원산지표기	원산지 표기	產地標示
74	원산지표기	000은 000산만 사용합니다.	000皆為000產。
75	원산지표기	국내산 고춧가루를 사용합니다 (맹초 제외 : 베트남산).	使用國產辣椒粉。（青陽辣椒除外：越南產）
76	원산지표기	저희 업소에서는 쌀(국내산), 김치(중국산)를 사용합니다.	本餐廳使用米（國產）、辛奇（中國產）。
77	알려지	알레르기 유발물질 안내	過敏原說明
78	알려지	영양성분 및 알레르기 정보는 000에 안내되어 있습니다.	營養成分及過敏原資訊請參考000。
79	알려지	알레르기 유발정보는 카운터 주변에 비치되어 있습니다.	過敏原資訊張貼於櫃檯附近。

순번	분류	국문	중국어 번체
80	알러지	영양성분, 원산지, 알레르기 유발 물질 정보는 피자박스 뒷면과 홈페이지를 참고해주세요.	營養成分、產地、過敏原資訊請參考披薩盒背面及網站。
81	알러지	특정 음식에 알러지가 있는 분들은 미리 말씀해주세요.	對特定食材過敏者請事先告知。
82	알러지	해당 알레르기가 있는 고객께서는 구매를 삼가주시기 바랍니다.	對該食材過敏的顧客請勿購買。
83	알러지	땅콩과 캐슈너트를 비롯한 견과류를 포함하고 있으며, 새우를 사용하는 요리와 같은 시설에서 조리되고 있습니다.	內含花生、腰果等堅果類，並於烹煮蝦子料理的設施中調理而成。
84	알러지	튀김류는 같은 튀김기에서 조리하고 있습니다.	炸物類使用相同的油炸機器調理而成。
85	알러지	견과류 또는 고수가 첨가된 메뉴가 있으니 직원에게 문의 바랍니다.	部分餐點添加堅果類或香菜，詳情請洽詢店員。
86	알러지	새우를 포함한 메뉴는 갑각류 알러지 유발 가능성이 있을 수 있습니다.	含有蝦子的餐點可能誘發甲殼類過敏。
87	알러지	볶음면과 볶음밥에는 땅콩가루가 뿌려져 제공됩니다.	炒麵與炒飯會灑上花生粉後供應。
88	알러지	제품의 원산지, 알레르기 정보는 원재료의 변경에 따라 달라질 수 있습니다.	產品的產地、過敏原資訊可能因食材變更而異動。
89	맛	짬맛 조절이 가능합니다.	可調整鹹度。
90	맛	매운맛 조절이 가능합니다(순한맛, 보통맛, 매운맛).	可調整辣度（原味、微辣、辣味）。
91	맛	모든 메뉴는 향신료로 인해 기본적으로 매운맛이 있습니다.	所有餐點皆含香料，帶有辣味。
92	맛	면을 더 부드럽거나 딱딱한 면으로 변경 가능합니다.	麵條硬度可選擇偏軟或偏硬。
93	맛	국물을 더 진하게 드시고 싶으시면 미리 말씀해주세요.	偏好濃郁湯汁者請事先告知。
94	맛	음식을 잘 저어서 드시면 더욱 맛있습니다.	充分拌勻時風味更佳。
95	예약	100% 예약제로 운영합니다.	營運採100%訂位制。
96	예약	당일예약은 불가합니다.	不可當天訂位。
97	예약	룸예약 가능합니다.	可預約包廂。
98	예약	생일파티 예약가능합니다.	可預約生日派對。
99	포장/배달	포장 가능	外帶

순번	분류	국문	중국어 번체
100	포장/배달	배달 가능	可外送
101	포장/배달	모든 메뉴는 포장/배달 가능합니다.	所有餐點皆可外帶/外送。
102	포장/배달	최고의 맛을 위해 매장 식사만 가능합니다 (배달/포장 불가).	為呈現最佳風味，僅限內用（不可外送/外帶）。
103	포장/배달	모든 메뉴는 2인분 이상부터 배달 가능합니다.	所有餐點點用2人份以上時提供外送服務。
104	포장/배달	할인 적용 후, 결제금액 000원 이상 주문 시 배달 가능합니다.	折價後金額滿000韓元時提供外送服務。
105	포장/배달	런치세트는 매장 전용 메뉴로 포장이 안됩니다.	午間套餐僅限內用，不可外帶。
106	포장/배달	상기 세트는 배달 및 방문 포장만 가능합니다.	上列套餐僅限外送及外帶。
107	포장/배달	커피는 Take Out이 불가합니다.	咖啡不可外帶。
108	포장/배달	Take Out 전 메뉴 밀키트(비조리) 포장 가능합니다.	所有外帶餐點皆為調理包（自行調理）。
109	포장/배달	포장은 직원에게 문의해주세요.	外帶請洽詢店員。
110	포장/배달	남은 음식 포장은 직원에게 문의해주세요.	欲打包剩餘餐點時請洽詢店員。
111	포장/배달	드시고 남은 음식은 포장해드리지 않습니다.	恕不提供剩餘餐點打包服務。
112	포장/배달	포장을 원하시면 00분 전에 전화로 주문해주세요.	如需外帶請於00分鐘前致電訂餐。
113	포장/배달	포장 시 000원 할인됩니다.	外帶時折價000韓元。
114	포장/배달	포장비 000원 추가됩니다.	加收包裝費000韓元。
115	포장/배달	포장은 000 대신 000로 드립니다.	外帶時以000代替000。
116	포장/배달	테이크아웃 메뉴는 육수와 소스를 별도로 제공합니다.	外帶時另外包裝高湯與醬料。
117	제한사항	이 메뉴는 평일 메뉴이므로, 주말 및 공휴일에는 주문할 수 없습니다.	本餐點為平日餐點，週末及國定假日恕不供應。
118	제한사항	세트 메뉴 구성은 변경이 불가합니다.	套餐內容無法變更。
119	제한사항	국물은 서비스로 제공하지 않습니다.	恕不免費提供湯品。
120	제한사항	어린이(6세~12세) 샐러드바에는 고기가 제공되지 않습니다.	兒童（6歲~12歲）沙拉吧不提供肉品。
121	제한사항	심야에는 콜키지 불가합니다.	深夜時段恕不提供開瓶服務。

순번	분류	국문	중국어 번체
122	제한사항	테이블로 가져오신 고기 및 음식은 다시 가져다 놓으시면 안됩니다.	禁止將已帶回座位的肉品與食物放回原處。
123	제한사항	주류 및 외부음식 반입 금지입니다.	禁止攜入酒類及外部飲食。
124	제한사항	음식 외부 반출은 불가합니다.	禁止攜出飲食。
125	제한사항	퇴장 후 재입장은 불가합니다.	離場後不可再次入場。
126	기타 이용방법 안내	이용방법 안내	使用方法說明
127	기타 이용방법 안내	공기밥과 앞치마는 안쪽 벽면 테이블 위에 마련되어 있습니다.	可於內側靠牆桌上取用米飯與圍裙。
128	기타 이용방법 안내	물, 반찬, 밥은 셀프입니다.	請自取水、小菜與米飯。
129	기타 이용방법 안내	모든 음식은 셀프 서비스입니다.	所有餐點皆為自取。
130	기타 이용방법 안내	기본제공 (1인당 1EA)	基本供應 (每人1個)
131	기타 이용방법 안내	공기밥은 별도 주문입니다.	米飯須另外加點。
132	기타 이용방법 안내	어린이용 공기밥은 무료로 드립니다.	免費提供兒童米飯。
133	기타 이용방법 안내	볶음밥은 별도로 주문해야 합니다.	炒飯須另外加點。
134	기타 이용방법 안내	사이드 메뉴와 주류, 음료수 등은 추가 주문하시면 됩니다.	配菜、酒類、飲料等可另外加點。
135	기타 이용방법 안내	추가 메뉴는 별도의 요금이 부과됩니다.	加點時須額外收費。
136	기타 이용방법 안내	면 또는 밥 중에 선택 가능합니다.	可選擇麵或飯。
137	기타 이용방법 안내	무한리필	無限量供應
138	기타 이용방법 안내	리필은 0번까지 가능합니다.	續盤僅限至0號。
139	기타 이용방법 안내	1인 1메뉴 점심 주문 시 공기밥, 라면사리가 무한리필입니다.	每人點用1份午間餐點時，無限量供應米飯與泡麵麵條。
140	기타 이용방법 안내	탄산음료 리필은 횟수 제한없이 무료입니다.	碳酸飲料可免費續杯，不限次數。
141	기타 이용방법 안내	원하시는 부위를 말씀하시면 추가로 제공합니다.	事先告知偏好部位時將額外提供。
142	기타 이용방법 안내	런치 메뉴는 샐러드와 우동까지 세트로 제공됩니다.	午間餐點採套餐形式，提供沙拉與烏龍麵。
143	기타 이용방법 안내	라면 주문 시 반숙계란은 별도로 추가 주문해야 합니다.	點用拉麵時，半熟蛋為額外加點品項。

순번	분류	국문	중국어 번체
144	기타 이용방법 안내	토핑은 최대 0개까지 추가할 수 있습니다.	配料最多可加點0種。
145	기타 이용방법 안내	이 메뉴는 000점에서만 이용 가능합니다.	此餐點僅限於000店提供。
146	기타 이용방법 안내	고기 선택 : 소고기/돼지고기/양고기/ 닭고기	選擇肉品: 牛肉/豬肉/羊肉/雞肉
147	기타 이용방법 안내	스테이크 기본 굽기는 000로 제공됩니다.	牛排基本熟度為000。
148	기타 이용방법 안내	고기 굽기 선택은 불가합니다.	肉品不可選擇熟度。
149	기타 이용방법 안내	불판은 갈아드립니다.	提供烤盤更換服務。
150	기타 이용방법 안내	빈 그릇은 퇴식구로 반납해 주세요.	請將空盤放至餐具回收處。
151	기타 이용방법 안내	직원에게 문의해 주시기 바랍니다.	請洽詢店員。
152	기타 이용방법 안내	00가 필요하신 분은 말씀해주세요.	需要00者請告知店員。
153	기타 이용방법 안내	상기 이미지는 연출된 이미지로 실제와 다를 수 있습니다.	上列圖片為示意圖， 實際餐點可能有所差異。
154	기타 이용방법 안내	주문 즉시 조리가 시작되므로 다소 늦더라도 양해 부탁드립니다.	現點現做，等候時間可能較長， 敬請見諒。
155	기타 이용방법 안내	모든 요리 및 식사는 같이 나갑니다.	同時送上所有料理與主食。
156	기타 이용방법 안내	저희 업소는 음식물을 재사용하지 않습니다.	本店不回收剩食。
157	기타 이용방법 안내	저희는 캡사이신을 사용하지 않습니다.	本店不使用唐辛子。
158	기타 이용방법 안내	고기가 붉은 것은 덜익은 것이 아닌 신선한 고기에서 나오는 자연스러운 핑킹 현상이니 안심하고 드세요.	肉類出現紅色並非未熟， 而是新鮮肉品的肌紅蛋白現象， 請安心食用。
159	기타 이용방법 안내	위생과 건강을 위해 생수를 판매하고 있습니다.	為求衛生與健康，本店販售礦泉水。
160	기타 이용방법 안내	별도의 와인 리스트가 준비되어 있습니다.	另備有葡萄酒單。
161	기타 이용방법 안내	음식을 남길 시 환경부담금 000원이 부과됩니다.	如有剩食時，加收環境保護費000韓元。
162	기타 이용방법 안내	본인 확인을 위해 직원이 증빙서류를 요청할 수 있습니다.	店員可能要求出示相關證件以查驗本人。

부록 02

공공 용어의 외국어 번역 및 표기 지침

[제정 2020. 7. 15., 문화체육관광부훈령 제427호]

[일부개정 2021. 7. 22., 문화체육관광부훈령 제448호]

[일부개정 2023. 7. 1., 문화체육관광부훈령 제492호]

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 지침은 국어의 공공 용어에 대한 영어, 중국어, 일본어 번역 및 표기의 기본 원칙을 제시함으로써 국가 기관과 지방 자치 단체의 공공 용어 번역의 효율성을 꾀하고 표준화된 번역 용어가 사용되도록 하는 것이 목적이다.

제2조(용어의 정의) 이 지침에서 쓰인 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. ‘음역(音譯)’은 한국어의 발음을 그대로 살려 번역하는 것을 뜻한다.
2. ‘의미역(意味譯)’은 용어의 의미를 살려 번역하는 것을 뜻한다.
3. ‘한자역(漢字譯)’은 한국어의 한자어를 그대로 살려 번역하는 것을 뜻한다.
4. ‘전부(前部) 요소’는 해당 용어에서 유래와 특징 등 개별성을 나타내는 앞부분을 뜻한다.
5. ‘후부(後部) 요소’는 해당 용어에서 유형과 실체 등 보편성을 나타내는 뒷부분을 뜻한다.
후부 요소의 영어, 중국어, 일본어 번역어는 [별표 1]을 참고한다.

제3조(적용 범위) 이 지침은 용어 통일이 필요한 공공 용어의 영어, 중국어, 일본어 번역 및 표기에 적용한다.

제2장 기본 지침

제4조(언어권별 번역 및 표기 원칙) 언어권별 세부 번역 및 표기 규칙은 다음과 같다.

① 영어

1. 국문 명칭을 음역할 때에는 로마자로 표기하고 로마자 표기는 「국어의 로마자 표기법」을 따르는 것을 원칙으로 한다.

2. 용어를 표제어로 사용할 경우 각 단어의 첫 글자는 대문자로, 나머지 글자는 소문자로 표기한다. 단, 관사나 전치사는 첫 단어로 쓰이는 경우 외에는 전체를 소문자로 표기한다.
3. 약어는 사용하지 않는 것을 원칙으로 한다. 단, 도로 표지판, 지도 등과 같이 표기상 공간 제약이 있는 경우에는 약어를 사용할 수 있다. 이때 약어는 [별표 2]를 따라 표기한다.
4. 분야별 지침에 속하지 않는 용어는 영어권에서 사용하는 표현을 고려한 의미역을 원칙으로 한다. 단, 국내에서 널리 사용되는 번역어가 있으면 이를 관용적인 표현으로 인정할 수 있다.
5. 영어 외의 외국어 및 외래어는 영어권에서 통용되는 형태로 번역 및 표기한다.

② 중국어

1. 한자어가 있는 경우에는 간체자로 변경하여 한자역을 한다. 한자역이 다른 의미로 해석될 경우 중국에서 통용되는 표현으로 의미역을 한다.
2. 순우리말은 의미, 기원 등을 살려 의미역을 한다.
3. 다음과 같은 경우에는 순우리말을 음역할 수 있다.
 - 가. 정확한 의미나 기원을 파악하기 어려운 경우
 - 나. 유사한 개념이 있지만 우리나라의 전통성과 고유성을 드러내야 할 경우
4. 음역은 다음과 같이 표기하되, 필요에 따라 해당 용어의 속성을 함께 표기할 수 있다.
 - 가. 국문 명칭의 한 글자당 하나의 간체자로 표기한다.
 - 나. 한국어의 연음을 반영하여 표기한다.
5. 중국에서 널리 사용되는 번역 및 표기는 관용으로 인정하여 사용할 수 있다.
6. 중국어 외의 외국어 및 외래어는 중국에서 통용되는 형태로 번역 및 표기한다. 단, 외국어 및 외래어의 표기가 다른 의미로 해석될 수 있을 때에는 해당 외국어 및 외래어를 그대로 표기할 수 있고 필요시 속성을 추가하여 표기할 수 있다.

③ 일본어

1. 순우리말은 음역을, 한자어는 한자역을 원칙으로 하되, 음역과 한자역이 다른 의미로 해석될 가능성이 있는 경우 일본에서 통용되는 표현으로 의미역을 한다.
2. 음역은 가타카나로 표기하고 이때의 가타카나 표기는 [별표 3]을 따라 표기한다.
3. 한자역은 일본식 한자로 표기하고, 의미역은 일본에서 표기하는 방식에 따라 가나문자 및 일본식 한자로 표기한다.

4. 일본에서 널리 사용되는 번역 및 표기는 관용으로 인정하여 사용할 수 있다.
5. 일본어 외의 외국어 및 외래어는 일본에서 통용되는 형태로 번역 및 표기한다. 단, 국문 명칭에 로마자가 포함된 경우는 로마자를 그대로 표기할 수 있다.

제3장 분야별 지침

제5조(자연 지명) ‘자연 지명’이란 산이나 강, 호수, 고개 등과 같은 자연 발생적인 지형지물의 이름을 말한다.

① 영어

1. 국문 명칭 전체를 음역하여 로마자로 표기한 뒤 후부 요소의 의미역을 제시하는 것을 원칙으로 한다. 이때, 의미역의 첫 글자는 대문자로 쓴다.

예) 한강	Hangang River
한라산	Hallasan Mountain
용담폭포	Yongdampokpo Falls
한계령	Hangyeryeong Pass

2. 단, ‘독도’의 표기는 관보 제16030호(2005. 6. 28.)를 따라 ‘Dokdo’로 표기한다.
3. 자연 지명을 도로 표지판, 지도 등 공간의 제약이 있는 곳에 표기할 경우에는 후부 요소의 의미역을 생략하거나 약어로 대체할 수 있다.

예) 섬진강	Seomjingang/Seomjingang Riv.
설악산	Seoraksan/Seoraksan Mtn.

② 중국어

1. 한자어로 구성된 자연 지명은 한자역한다.

예) 용추폭포	龙湫瀑布	백운계곡	白云溪谷
---------	------	------	------

2. 단, 한자역으로 의미 전달이 어려울 때는 의미역한다.

예) 호미곶 (虎尾串) → 虎尾岬

3. 순우리말로 구성된 자연 지명은 다음과 같이 번역한다.

- 1) 정확한 유래와 어원이 존재할 경우 해당 의미를 최대한 살려 번역한다.

예) 외돌개	独立岩	뱀사굴	蛇曲谷
--------	-----	-----	-----

단, 유래나 어원을 살리기 힘들 때는 소리만 살려 음역하되 한자어로 된 다른 명칭이 있는 경우에는 한자어 어원을 활용하여 번역할 수 있다.

예) 다랑쉬오름	达朗许火山丘(원칙)	月郎峰(허용)
----------	------------	---------

- 2) 순우리말로 구성된 자연 지명의 전부 요소와 후부 요소를 구분하기 어려운 경우 전체를 음역하며, 필요시 속성을 표기할 수 있다.

예) 산굼부리 山君不離 백합등 拜哈嶺島

단, 관용적으로 사용되고 있는 번역안은 인정한다.

예) 쇠소깍 牛沼河口

③ 일본어

1. 자연 지명은 음역한 후 괄호 안에 의미역을 표기하는 것을 원칙으로 하되, 용도에 따라 한자음 표기를 허용한다. 한자음 표기는 해당 한자 위에 가타카나로 표기한다.

예) 남산 ナムサン(南山)
만수계곡 マンスゲゴク(万寿溪谷)

2. 자연 지명의 전부 요소가 순우리말일 경우 음역한다. 단, 어원 및 유래를 명확히 알 수 있는 경우에는 의미역을 할 수 있다.

예) 하늬 해변 ハニヘビョン(ハニ海辺)
범바위산 보ム바위산(虎岩山)

3. 전부 요소와 후부 요소를 구분하기 어려운 순우리말 지명은 전체를 음역할 수 있다.

예) 산굼부리 サングン브리 쇠소깍 スェソカク

제6조(인공 지명) ‘인공 지명’이란 건물, 항만, 공원 등과 같이 인공적인 구조물이나 시설물의 이름을 말한다.

① 영어

1. 전부 요소는 음역하여 로마자로 표기하고 후부 요소는 의미역으로 제시하는 것을 원칙으로 한다.

예) 광장시장 Gwangjang Market
보라매초등학교 Boramae Elementary School

단, 후부 요소가 ‘-교’, ‘-대교’인 경우에는 국문 명칭 전체를 로마자로 표기하고 후부 요소의 의미역을 제시한다.

예) 경천교 Gyeongcheongyo Bridge
광안대교 Gwangandaegyo Bridge

2. 인공 지명을 도로 표지판, 지도 등 공간의 제약이 있는 곳에 표기할 경우에는 후부 요소의 의미역을 약어로 대체할 수 있다.

예) 평화시장 Pyeonghwa Mkt.

한밭도서관 Hanbat Lib.

3. 해당 기관이 사용해 온 공식 영어 표기가 있는 경우에는 그 표기를 따른다.

예) 호텔신라 The Shilla

한국전력공사 Korea Electric Power Corporation

② 중국어

1. 한자어로 구성된 인공 지명은 한자역한다.

예) 광화문광장 光化门广场 명륜파출소 明伦派出所

단, 한자역으로 의미 전달이 어려울 때는 의미역한다.

예) 김포공항 金浦机场 민원봉사실 便民服务室

2. 순우리말로 구성된 인공 지명은 의미나 유래를 고려하여 의미역하고, 필요시 속성을 표기할 수 있다.

예) 개나리공원 连翘公园 돌아오지 않는 다리 不归桥

선녀와 나무꾼 仙女和樵夫主题公园

3. 행정기관명의 한자는 그대로 표기한다.

예) 서울시청 首尔市厅 강서구청 江西区厅

4. 기관명에 외국어, 외래어가 있는 경우에는 중국에서 통용되는 표현으로 의미역을 하며, 필요시 외국어, 외래어를 그대로 표기하거나 음역할 수 있다.

예) 치안센터 治安中心 소마미술관 Soma美术馆

마로니에공원 马罗尼耶公园

5. 해당 기관이 사용하는 공식 중국어 명칭이 있으면 준용한다.

예) 한국관광공사 韩国旅游发展局 인천국제공항공사 仁川国际机场公社

③ 일본어

1. 인공 지명은 명칭을 전부 요소와 후부 요소로 나누어 전부 요소가 한자어일 경우 음역과 해당 한자를 병기하고 후부 요소는 의미역하는 것을 원칙으로 한다. 단, 공간 제약이 있는 경우 해당 한자를 생략할 수 있다.

예) 마포경찰서 マポ(麻浦)警察署/マポ警察署

가락시장 カラク(可楽)市場/カラク市場

2. 인공 지명의 전부 요소가 순우리말이면 전부 요소는 음역하고 후부 요소는 의미역한다.
단, 전부 요소의 어원과 유래를 명확히 알 수 있는 경우에는 의미역을 병기할 수 있다.

예) 길꽃어린이도서관 キルコッ子供図書館
하늘공원 ハヌル(空)公園

3. 인공 지명의 전부 요소가 후부 요소의 특징이나 주제 등을 나타내어 후부 요소를 구체화할 경우 전부 요소를 의미역할 수 있다.

예) 꽃박물관 花博物館 고인돌공원 支石墓公園

4. 해당 기관이 사용하는 공식 일본어 명칭이 있는 경우 이를 따른다.

예) 삼성미술관리움 サムスン美術館リウム
한국타이어 ハンコックタイヤ

제7조(국가유산명) ‘국가유산명’이란 「국가유산기본법」에 따라 국가유산으로 지정되거나 등록된 국가유산 명칭을 말한다.

- ① 국가유산명의 영어 번역 및 표기는 원칙적으로 문화재청의 「국가유산명칭 영문표기 기준 규칙(문화재청예규 제258호)」을 따른다.

예) 승례문 Sungnyemun Gate
다보탑 Dabotap Pagoda

- ② 국가유산명의 중국어 번역 및 표기는 제4조제2항을 따른다.

- ③ 국가유산명의 일본어 번역 및 표기는 제4조제3항을 따른다.

제8조(도로명 및 행정 구역) ‘도로명’이란 행정안전부 「도로명주소법」에 따라 도로 구간마다 부여된 이름을 말한다. ‘행정 구역’이란 행정 기관의 권한이 미치는 일정한 구역으로서 특별시, 광역시, 특별자치시, 도, 특별자치도, 시, 군, 구 등을 말한다.

① 영어

1. 행정안전부의 「도로명주소법 시행규칙(행정안전부령 제255호)」의 제6조제5호 및 주소 정보 업무편람(2021년판)에 따라 ‘-대로’, ‘-로’, ‘-길(변길)’은 각각 ‘-daero’, ‘-ro’, ‘-gil(beon-gil)’로 표기한다.

예) 세종대로 Sejong-daero
누리로 Nuri-ro
서간도길 Seogando-gil
강변북로 Gangbyeonbuk-ro
올림픽대로 Olympic-daero

단, '고속도로'는 'Expressway'로 표기한다.

예) 서해안 고속도로 Seohaean Expressway

- 도로명에 포함된 인공 지명은 제6조제1항에서 정한 표기 원칙을 따르지 않고 인공 지명 전체를 로마자로 표기한다.

예) 남산공원길 Namsangongwon-gil (O) Namsan Park-gil (X)

당진시장길 Dangjinsijang-gil (O) Dangjin Market-gil (X)

- 행정 구역은 「국어의 로마자 표기법」에 따라 표기한다.

② 중국어

- 도로명과 행정구역명을 제2장 기본 지침에 따라 번역한다.

예) 경인로 京仁路

- 도로명 단위 '-대로', '-로', '-길'은 각각 '-大路', '-路', '-街'로 표기하고 행정구역명은 한자를 살려 간체자로 표기한다.

예) 국사봉길 国师峰街(도로명)

공항동 空港洞(행정구역명)

- 도로명에 포함된 국어의 '가, 나, 다, 라...'의 경우 「국어의 로마자 표기법」에 따라 'ga, na, da, ra...'로 표기한다.

예) 퇴계로6가길 退溪路6ga街 연세로5나길 延世路5na街

- 대학명, 기관명 등이 도로명의 일부로 쓰일 경우 공식 명칭 전체를 표기하지 않을 수 있다.

예) 연대동문길 延大东门街(O) 延世大学东门街(X)

이화여대길 梨花女大街(O) 梨花女子大学街(X)

③ 일본어

- 도로명은 음역을 원칙으로 하고 가타카나로 표기한다.

예) 금남화로 クムナンファロ 세종대로7길 セジョンデロ7ギル

- 도로명의 표기는 도로명 단위를 제외한 전부 요소의 음운변화만 표기에 반영하고, 도로명 단위 '-대로', '-로', '-길'은 각각 '-デロ', '-ロ', '-ギル'로 표기한다.

예) 덕릉로 トンヌンロ[덩능+로](O) トンヌンノ[덩능노](X)

성림길 ソンニムギル[성림+길](O) ソンニムキル[성림길](X)

동작대로 トンジャクデロ[동작+대로](O) トンジャクテロ[동작때로](X)

- 행정구역 단위 앞의 지역명은 한자 확인이 가능한 경우 병기를 원칙으로 하고 필요에 따라 음역만 표기할 수 있다.

예) 경기도 키평깡(京畿)道 춘천시 톡뽡츄쵸프市

제9조(정거장명) ‘정거장명’이란 지하철·기차 역명과 버스 정류장명을 말한다.

① 영어

1. 정거장명은 음역하여 로마자로 표기하고 로마자 표기는 「국어의 로마자 표기법」을 따르는 것을 원칙으로 한다.

2. 정거장명에 포함된 숫자는 「국어의 로마자 표기법」에 따른 로마자 표기를 소괄호 안에 넣어 제시할 수 있다.

예) 영동3교 Yeongdong 3(sam)-gyo
 청계4가 Cheonggye 4(sa)-ga

3. 자연 지명 및 국가유산명이 정거장명으로 사용된 경우에는 의미역을 생략한다.

예) 봉은사 Bongeunsa
 숭례문 Sungnyemun
 개화산 Gaehwasan

4. 정거장명에 포함된 ‘삼거리(세거리)’, ‘사거리(네거리)’, ‘오거리’ 등은 로마자로만 표기하고 의미역은 제시하지 않는다.

예) 신대방삼거리 Sindaebang Samgeori
 가양사거리 Gayang Sageori
 신정네거리 Sinjeong Negeori

5. 정거장명에 포함된 ‘동문’, ‘서문’, ‘정문’ 등은 의미역으로 제시한다.

예) 경복궁 동문 Gyeongbokgung East Gate
 동작구청 정문 Dongjak-gu Office Main Gate
 봉은사, 코엑스 북문 Bongeunsa, COEX North Gate

6. 정거장명에 포함된 ‘-앞’, ‘-입구’ 등은 번역하지 않는다.

예) 효창공원앞 Hyochang Park
 대모산입구 Daemosan

7. 단, 버스 정류장명에서 서로 다른 지점을 구별할 때는 ‘-앞’, ‘-입구’ 등을 의미역으로 제시할 수 있다.

예) 시청 City Hall
 시청앞 City Hall Front

8. 인공 지명이 정거장명으로 사용된 경우에는 제6조제1항을 준용한다.

예) 목동운동장 Mokdong Stadium

인천터미널 Incheon Bus Terminal

단, 인공 지명의 후부 요소가 실제 속성과 무관할 수도 있는 경우에는 국문 명칭 전체를 로마자로 표기한다.

예) 잠실나루 Jamsillaru

또한 후부 요소로만 이루어진 인공 지명은 의미역으로만 표기할 수 있다.

예) 시청 City Hall 고속터미널 Express Bus Terminal

9. 정거장명에 포함된 ‘-교’, ‘-대교’와 같은 인공 지명은 국문 명칭 전체를 음역하여 로마자로 표기하고 의미역은 생략한다.

예) 아양교 Ayanggy 오목교 Omokgyo

10. 하나의 정거장명에 둘 이상의 기관, 시설명이 사용된 경우 기호 및 부호는 국문 역명에서 사용한 경우에만 그대로 표기한다.

예) 시청·용인대 City Hall · Yongin Univ.

11. 정거장명에 단독으로 사용된 행정 구역은 로마자로 표기하는 것을 원칙으로 한다.

예) 제기동 Jegi-dong 개포동 Gaepo-dong

대성리 Daeseong-ri 소정리 Sojeong-ri

12. 정거장명에 사용된 인명은 띄어쓰기 없이 로마자로 표기한다.

예) 김유정 Gimyujeong

단, 관용적으로 사용해 온 로마자 표기가 있는 경우에는 그 로마자 표기를 역명으로 표기할 수 있다.

예) 김대중컨벤션센터 Kim Daejung Convention Center

② 중국어

1. 자연 지명 및 인공 지명이 정거장명으로 사용된 경우에는 각각 제5조제2항 및 제6조 제2항을 준용하여 번역한다. 그 이외의 용어는 제2장 기본 지침에 따라 번역한다.

2. 지하철·기차역명에 ‘-앞’, ‘-입구’가 쓰인 경우 ‘-앞’, ‘-입구’는 번역하지 않는다.

예) 서울대입구 首尔大学 동묘앞 东庙

※ 예외: 을지로입구 乙支路入口

3. 기관명이 정거장명으로 쓰인 경우 전체 명칭이 아닌 정거장명에 드러난 기관명만 번역하되 중국인의 이해를 돕기 위해 필요시 내용을 추가할 수 있다.

예) 대공원 首尔大公园

4. 대학명이 지하철역명의 일부로 쓰인 경우 전체 명칭을 번역 및 표기하는 것을 원칙으로 한다.

예) 이대 梨花女子大学

5. 행정기관명이 역명으로 쓰인 경우 해당 한자 그대로 표기한다.

예) 정부과천청사 政府果川庁舎

6. 지하철·기차역명의 경우 중국어 명칭 중복으로 인한 혼란을 방지하기 위해 괄호를 이용하여 보충 설명을 추가할 수 있다.

예) 한양대 汉阳大学 한대앞 汉阳大学(安山)

③ 일본어

1. 지하철·기차역명은 음역을 원칙으로 하고 가타카나로 표기한다. 단, 역명에 역, 공항, 터미널 등 교통시설이 포함된 경우에는 후부 요소를 의미역한다.

예) 충무로 チュンムロ 홍대입구 ホン데이プク

인천국제공항 インチョン国際空港 서울역 ソウル駅

2. 괄호 안에 병기된 지하철·기차역명은 제6조제3항을 준용한다. 단, 기관명이 아닌 명칭일 경우에는 음역한다.

예) 회현(남대문시장) フェヒョン(ナムデムン市場)

이촌(국립중앙박물관) イチョン(国立中央博物館)

성신여대입구(돈암) ソンシンヨ데이プク(トナム)

3. 음역 표기가 같은 지하철·기차역명이 여럿 있는 경우 괄호 안에 한자를 병기하고 일본식 한자로 표기한다.

예) 삼성 サムソン(三成) 삼송 サムソン(三松)

4. 정거장명에 인명이 포함된 경우 인명 부분은 성과 이름을 구분하여 음역한다.

예) 김유정 キム・ユジョン 김대중 キム・テジュン

5. 하나의 정거장명에 둘 이상의 기관, 시설명이 사용된 경우 기호 및 부호는 국문 역명에서 사용한 경우에만 그대로 표기한다.

예) 시청·용인대 シチョン・ヨンインデ

6. 지하철·기차역명 외의 정거장명이 자연 지명 및 인공 지명일 경우에는 제5조제3항 및 제6조제3항에 따라 표기한다. 단, 자연 지명 및 인공 지명에 해당하지 않는 용어는 제2장 기본 지침에 따라 번역한다.

제10조(음식명) ‘음식명’이란 한국 고유의 음식 등 한국에서 일반적으로 접할 수 있는 음식을 말한다.

① 영어

1. 음식명은 음역과 의미역을 모두 제시할 수 있고, 이때 음역은 「국어의 로마자 표기법」을 따른다.

예) 가자미구이 Gajamigui/Grilled Plaice
 동태국 Dongtaetguk/Pollack Soup

단, 영어권에서 음역한 형태로 이미 널리 알려진 음식명은 음역만으로 제시하고, 그 로마자 표기는 관용형을 인정한다.

예) 불고기 Bulgogi 비빔밥 Bibimbap 김치 Kimchi

2. 음식명은 재료명, 맛, 조리법, 형태 중 특징적인 요소를 드러내어 간결하게 번역한다.

예) 계란볶음밥 Egg Fried Rice 생선구이 Grilled Fish

단, 특별히 강조되는 요소가 있는 경우는 그 표현을 강조하여 번역할 수 있다.

예) 쫄면 Spicy Chewy Noodles 백설기 Snow White Rice Cake

3. 음식명을 번역했을 때 번역어가 음식명으로 적절하지 않은 경우에는 음역한다.

예) 순대 Sundae 선지 Seonji

4. 음식명 지침의 영어 번역과 관련된 세부 사항은 [별표 4]를 참고하여 번역한다.

② 중국어

1. 음식명은 재료명, 맛, 조리법, 형태 중 특징적인 요소를 드러내어 간결하게 번역한다.

예) 도미찜 蒸鲷鱼 강된장 调味大酱

2. 음식명이 한자어인 경우 한자역으로 번역하되 한자역이 다른 의미로 해석되는 경우에는 중국에서 통용되는 표현으로 번역한다.

예) 삼계죽 参鸡粥 만두 饺子

3. 순우리말 음식명은 대응어가 있으면 중국에서 통용되는 표현으로 번역하고, 그렇지 않은 경우에는 의미, 기원 등을 살려 번역한다.

예) 곰탕 牛骨汤 너비아니 宫廷烤牛肉

4. 중국에서 이미 널리 쓰이고 있는 음식명의 관용적인 표기는 그대로 인정한다.

예) 된장찌개 大酱汤

5. 재료가 두 가지 이상 쓰인 경우 국문 명칭의 재료명 열거 순서에 따라 번역한다.

예) 채소감자볶음 蔬菜炒土豆 전복갈비찜 鲍鱼炖排骨

시래기콩치조림 干萝卜纓炖秋刀鱼

6. 한국의 고유문화와 관련이 있어 문화의 전통성을 드러내야 할 경우에는 음역한다.

예) 김치 辛奇 동동주 冬冬酒

7. 음식명 지침의 중국어 번역과 관련된 세부 사항은 [별표 5]를 참고하여 번역한다.

③ 일본어

1. 음식명은 재료명, 맛, 조리법, 형태 중 특징적인 요소를 드러내어 간결하게 번역한다.

예) 전복죽 アワビ粥 고등어조림 サバの煮付け

2. 일본에서 이미 널리 쓰이고 있는 음식명의 관용적인 표기는 그대로 인정한다.

예) 비빔밥 ビビンバ 떡볶이 トッポッキ

3. 한국의 고유문화와 관련이 있거나 재료명을 번역했을 때 번역어가 음식명으로 적절하지 않은 경우에는 음역한다.

예) 삼계탕 サムゲタン 떡국 トックク
순댓국 スンデスープ 선짓국 ソンジスープ

4. 음식의 맛, 모양, 조리법 등이 일본의 음식과 거의 비슷한 경우에는 일본어에 대응되는 용어로 번역한다.

예) 계란찜 茶碗蒸し 생선회 刺身

5. 한자어인 음식명을 일본식 한자로 표기했을 때 의미가 통할 경우 일본식 한자로 표기한다.

예) 산채정식 山菜定食 유자차 柚子茶

6. 음식명 지침의 일본어 번역과 관련된 세부 사항은 [별표 6]을 참고하여 번역한다.

제11조(준속기한) 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정(대통령훈령 제431호)」에 따라 이 훈령은 발령한 후의 법령이나 현실 여건의 변화 등을 검토하여야 하는 2026년 6월 30일 까지 효력을 가진다.〈신설 2023. 7. 1.〉

부칙 <제492호, 2023.07.01.>

제1조(시행일) 이 훈령은 발령한 날부터 시행한다.

제2조(다른 훈령의 폐지) 종전의 「공공 용어의 영어 번역 및 표기 지침(문체부훈령 제279호)」은 폐지한다.

제3조(준속기한) 삭제 <2023. 7. 1.〉

별표 1 후부 요소 번역어 일람표

순번	구분	국문명	영어	중국어	일본어
1	자연 지명	강	River	江	江
2		갯벌	Tidal Flat	滩涂	干潟
3		고개	Pass	岭	峠
4		골	Valley	谷	谷
5		곶	Cape	岬	岬
6		능선	Ridge	棱线	稜線
7		늪	Marsh	沼泽	湿地
8		분지	Basin	盆地	盆地
9		사구	Dune	沙丘	砂丘
10		산	Mountain	山	山
11		습지	Wetland	湿地	湿地
12		오름	Parasitic Cone	火山丘	オルム
13		폭포	Falls	瀑布	滝
14		하천	Stream	川	河川
15		호수	Lake	湖	湖水
16	인공 지명	시청	City Hall	市厅	市庁
17		주민센터	Community Service Center	居民服务中心	住民センター
18		민원봉사실	Public Service Center	便民服务室	相談窓口
19		어린이집	Daycare Center	托儿所	保育所／保育園
20		초등학교	Elementary School	小学	小学校
21		버스정류장	Bus Stop	巴士站	バスのりば

순번	구분	국문명	영어	중국어	일본어
22	인공 지명	시외버스터미널	Intercity Bus Terminal	长途客运站	市外バスターミナル
23		요금소	Tollgate	收费站	料金所
24		선착장	Quay	码头	船着場
25		기념관	Memorial Hall	纪念馆	記念館
26		전시관	Exhibition Hall	展览馆	展示館
27		야구장	Baseball Stadium	棒球场	野球場
28		축구장	Soccer Stadium	足球场	サッカー場
29		보건소	Community Health Center	保健所	保健所
30		지하상가	Underground Shopping Center	地下商业街	地下商店街

※ [별표 1]은 영·중·일 후부 요소 번역어 목록에서 일부를 발췌한 것임. 더 많은 번역어 목록을 찾아보려면 공공 용어 번역 지원 시스템(<https://publang.korean.go.kr/pubWord/pubWordDataIntro.do>)을 참고.

별표 2 영어 주요 약어 목록

※ 마침표(.)와 아포스트로피(')는 약어를 사용할 때에는 표기하는 것이 원칙이나 도로 표지판에서는 생략한다.

순번	원어	약어
1	Academy	Acad.
2	Administration	Admin.
3	Agency	Agcy.
4	Agricultural	Agric.
5	Apartment	Apt.
6	Boulevard	Blvd.
7	Bridge	Br.
8	Building	Bldg.
9	Center	Ctr.
10	Construction	Constr.
11	Cooperative	Co-op.
12	Corporation	Corp.
13	Court	Ct.
14	Department	Dept.
15	District	Dist.
16	Division	Div.
17	East	E.
18	Elementary	Elem.
19	Examination	Exam.
20	Exhibition	Exhibit.
21	Exposition	Expo.
22	Express	Exp.
23	Expressway	Expwy.
24	Geographic	Geog.
25	Government	Govt.
26	Headquarters	HQ

순번	원어	약어
27	Highway	Hwy.
28	Hospital	Hosp.
29	Incorporated	Inc.
30	Industrial	Ind.
31	Information	Info.
32	Institute	Inst.
33	International	Int'l
34	Island	Is.
35	Junction	Jct.
36	Lake	Lk.
37	Library	Lib.
38	Management	Mgmt.
39	Market	Mkt.
40	Medical	Med.
41	Middle	Mid.
42	Military	Mil.
43	Mountain	Mtn.
44	Museum	Mus.
45	National	Nat'l
46	North	N.
47	Observatory	Obs.
48	Office	Off.
49	Park	Pk.
50	Petroleum	Petro.
51	Pharmacy	Pharm.
52	Power	Pwr.
53	Primary	Prim.
54	Public	Pub.
55	Railroad	RR
56	River	Riv.
57	Road	Rd.
58	School	Sch.
59	Science	Sci.

순번	원어	약어
60	Service	Svc.
61	South	S.
62	Square	Sq.
63	Station	Stn.
64	Street	St.
65	Technology	Tech.
66	Terminal	Term.
67	University	Univ.
68	Valley	Val.
69	Vocational	Voc.
70	West	W.

별표 3 가타카나 표기 일람표

원칙 | 「표준어 규정」(문체부 고시 제2017-13호) 제2부 표준 발음법에 따라 표기(단, 이중모음과 단모음으로 모두 발음될 때에는 단모음에 대한 표기 적용)

자음 모음	ㄱ, ㅋ, ㆁ	ㄴ	ㄷ, ㅌ, ㄹ	ㄷ	ㄹ	ㅂ, ㅍ, ㅅ	ㅅ	ㅇ	ㅈ, ㅊ, ㅊ	ㅎ
ㄱ	カ	ナ	タ	ラ	マ	パ	サ	ア	チャ	ハ
ㅋ	コ	ノ	ト	ロ	モ	ポ	ソ	オ	チヨ	ホ
ㆁ	コ	ノ	ト	ロ	モ	ポ	ソ	オ	チヨ	ホ
ㄷ	ク	ヌ	トゥ	ル	ム	プ	ス	ウ	チュ	フ
ㅌ	ク	ヌ	トゥ	ル	ム	プ	ス	ウ	チュ	フ
ㄷ	キ	ニ	ティ	リ	ミ	ピ	シ	イ	チ	ヒ
ㅌ	ケ	ネ	テ	レ	メ	ペ	セ	エ	チェ	ヘ
ㄹ	ケ	ネ	テ	レ	メ	ペ	セ	エ	チェ	ヘ
ㄴ	クエ	ヌエ	トエ	ルエ	ムエ	プエ	スエ	ウエ	チェ	フェ
ㄷ	クイ	ヌイ	トウイ	луй	луй	луй	луй	луй	치	파이
ㄱ	キャ	ニャ	チャ	リャ	ミャ	ピャ	シャ	ヤ	チャ	ヒャ
ㅋ	キョ	ニョ	テョ	リョ	ミョ	ピョ	ショ	ヨ	チョ	ヒョ
ㆁ	キョ	ニョ	テョ	リョ	미ョ	피ョ	쇼	요	치ョ	히ョ
ㅅ	キュ	ニユ	テユ	リュ	ミュ	ピユ	シュ	ユ	チュ	ヒュ
ㅌ	キエ	니에	테이에	리에	미에	피에	시에	이에	체	헤
ㄹ	키에	니에	테이에	리에	미에	피에	시에	이에	체	헤
ㄴ	クア	ヌア	トア	ルア	ムア	プア	スア	ワ	チャ	ファ
ㄴ	クエ	ヌエ	トエ	ルエ	ムエ	プエ	スエ	ウエ	체	페
ㄷ	クオ	ヌオ	トウオ	루오	무오	푸오	سو	우오	치오	포
ㄹ	퀘	누에	토에	루에	무에	푸에	스	우	체	페
ㄴ	키	니	티	리	미	피	시	위	치	히

예외	'ㄱ', 'ㄷ', 'ㅂ', 'ㅈ'이 유성음 사이에 올 경우			'ㄴ'이 첫음절 다음에 쓰일 경우	
자음 모음	ㄱ	ㄷ	ㅂ	ㅈ	ㅇ
ㅏ	가	다	바	쟈	-
ㅑ	고	도	보	조	-
ㅓ	고	도	보	조	-
ㅕ	구	도우	부	쥬	-
ㅗ	구	도우	부	쥬	-
ㅛ	기	디	비	지	-
ㅜ	게	데	베	ژه	-
ㅠ	게	데	베	ژه	-
ㅡ	게	데	베	ژه	-
ㅚ	게	데	베	ژه	-
ㅜ	게	데	베	ژه	-
ㅞ	게	데	베	ژه	-
ㅟ	게	데	베	ژه	-
ㅠ	게	데	베	ژه	-
ㅡ	게	데	베	ژه	-
ㅢ	게	데	베	ژه	-
ㅣ	게	데	베	ژه	-
ㅤ	게	데	베	ژه	-
ㅥ	게	데	베	ژه	-
ㅦ	게	데	베	ژه	-
ㅧ	게	데	베	ژه	-
ㅨ	게	데	베	ژه	-
ㅩ	게	데	베	ژه	-
ㅪ	게	데	베	ژه	-
ㅫ	게	데	베	ژه	-
ㅬ	게	데	베	ژه	-
ㅭ	게	데	베	ژه	-
ㅰ	게	데	베	ژه	-
ㅱ	게	데	베	ژه	-
ㅲ	게	데	베	ژه	-
ㅳ	게	데	베	ژه	-
ㅴ	게	데	베	ژه	-
ㅵ	게	데	베	ژه	-
ㅶ	게	데	베	ژه	-
ㅷ	게	데	베	ژه	-
ㅸ	게	데	베	ژه	-
ㅹ	게	데	베	ژه	-
ㅺ	게	데	베	ژه	-
ㅻ	게	데	베	ژه	-
ㅼ	게	데	베	ژه	-
ㅽ	게	데	베	ژه	-
ㅿ	게	데	베	ژه	-
ㅾ	게	데	베	ژه	-
ㅿ	기	디	비	지	이

받침표기						
자음	ㄱ, ㅋ, ㆁ, ㄱㅅ, ㄹㄱ	ㅂ, ㅍ, ㄹㅂ, ㄹㅍ, ㅃㅅ	ㄷ, ㅌ, ㅌㅅ, ㅌㅈ, ㅎ, ㅆ	ㅁ, ㄹㅁ	ㄴ, ㄴㅇ, ㄴㅈ, ㄴㅎ	ㄹ, ㄹㅅ, ㄹㅌ, ㄹㅎ
대표음	k	p	t	m	n, ŋ	l
원칙	ク	プ	ッ(축음)	ム	ン	ル
예외	‘ㄱ, ㅋ, ㆁ’ 받침 다음에 ‘ㄱ, ㅋ, ㆁ’ 초성이 올 경우 ッ(축음)	‘ㅂ, ㅍ’ 받침 다음에 ‘ㅂ, ㅍ’ 초성이 올 경우 ッ(축음)	-	‘ㄹ’ 받침 다음에 ‘ㄹ, ㅂ, ㅃ, ㅍ’ 초성이 올 경우 ン	‘ㄴ’과 ‘ㄹ’ 사이의 발음 변화는 표기에 반영하지 않고 원칙에 따라 표기함 예) 신라[실라] シルラ(X) シンラ(O)	

※ 각 용례에 대한 표준발음법을 확인하려면 『표준국어대사전』(<https://stdict.korean.go.kr>) 참조.

별표 4 음식명 영어 세부 번역 지침

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
밥	밥	Steamed + 재료명	보리밥	Steamed Barley Rice
		재료명 + Rice (곡류에 기타 재료가 추가된 경우)	콩나물밥	Bean Sprout Rice
	국밥	재료명 + and Rice Soup	돼지국밥	Pork and Rice Soup
			콩나물국밥	Bean Sprout and Rice Soup
	덮밥	Stir-fried 재료명 + with Rice	닭고기덮밥	Stir-fried Chicken with Rice
			송이덮밥	Stir-fried Pine Mushrooms with Rice
	볶음밥	재료명 + Fried Rice	새우볶음밥	Shrimp Fried Rice
			해물볶음밥	Seafood Fried Rice
	주먹밥	재료명 + Rice Ball	멸치주먹밥	Dried Anchovy Rice Ball
죽	죽	재료명 + Porridge	삼계죽	Ginseng and Chicken Porridge
			호박죽	Pumpkin Porridge
면	국수, 면	재료명 혹은 특징 + Noodles	메밀국수	Buckwheat Noodles
			잔치국수	Banquet Noodles
	칼국수	Noodle Soup + with 재료명	해물칼국수	Noodle Soup with Seafood
만두	만두	속 재료 + Mandu	김치만두	Kimchi Mandu
			고기만두	Meat Mandu
국, 탕, 찌개, 전골	국	재료명 + Soup	미역국	Seaweed Soup

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
국, 탕, 찌개, 전골	탕	재료명 + Stew	감자탕	Pork Backbone Stew
		재료명 + Soup (끓여준 정도가 달한 것)	설렁탕	Ox Bone Soup
			갈비탕	Galbi Soup
	찌개	재료명 + Jjigae	순두부찌개	Soft Bean Curd Jjigae
	전골	재료명 + Hot Pot	두부전골	Bean Curd Hot Pot
찜, 조림	찜	Braised + 재료명	갈비찜	Braised Galbi
		Steamed + 재료명 (채반에 올려 증기로 찌낸 것)	계란찜	Steamed Eggs
	조림	Braised + 재료명	두부조림	Braised Bean Curd
	장조림	Braised + 재료명 + in Soy Sauce	소고기메추리알장조림	Braised Beef and Quail Eggs in Soy sauce
볶음	볶음	Stir-fried + 재료명	당근볶음	Stir-fried Carrot
			어묵볶음	Stir-fried Fishcake
구이	구이	Grilled + 재료명	생선구이	Grilled Fish
			장어구이	Grilled Eel
전	전	Pan-fried Battered + 재료명	생선전	Pan-fried Battered Fish Fillet
		재료명 + Pancake	감자전	Potato Pancake
튀김	튀김	Deep-fried + 재료명	새우튀김	Deep-fried Shrimp
			고구마튀김	Deep-fried Sweet Potatoes
장아찌	장아찌	Pickled + 재료명	고추장아찌	Pickled Chili Pepper
			마늘장아찌	Pickled Garlic

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
젓갈	젓갈	Salted + 재료명	새우젓	Salted Shrimp
			멸치젓	Salted Anchovies
나물, 무침	나물	재료명 + Salad	시금치나물	Spinach Salad
	무침	재료명 + Salad	부추무침	Chive Salad
	생채	재료명 + Fresh Salad	무생채	Julienne Radish Fresh Salad
떡	떡	재료명 + Rice Cake	쭈떡	Mugwort Rice Cake
		재료명 + Rice Cake + with 속재료명 + Filling (양금이 있는 떡)	꿀떡	Rice Cake with Honey Filling
		고물명-coated + Rice Cake (고물이 있는 떡)	인절미	Bean-powder-coated Rice Cake
	시루떡	재료명 + Steamed Rice Cake	녹두시루떡	Mung Bean Steamed Rice Cake
	경단	재료명 + Sweet Rice Balls	깨경단	Sesame Sweet Rice Balls
적, 산적, 꼬치	적	재료명 + Skewers	홍어적	Skate Skewers
	산적	재료명 + Skewers	송이산적	Pine Mushroom Skewers
	꼬치	재료명 + Skewers	낙지꼬치	Octopus Skewers
회	회	Sliced Raw + 재료명	광어회	Sliced Raw Flatfish
	물회	Cold Raw + 재료명 Soup	오징어물회	Cold Raw Squid Soup

별표 5 음식명 중국어 세부 번역 지침

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
밥	밥	米饭	보리밥	大麦饭
		재료명+饭		
	국밥	재료명+汤饭	굴국밥	牡蛎汤饭
	김밥	재료명+紫菜卷饭	참치김밥	金枪鱼紫菜卷饭
	덮밥	재료명+盖饭	송이덮밥	松茸盖饭
	볶음밥	재료명+炒饭	새우볶음밥	虾仁炒饭
	비빔밥	拌饭	산채비빔밥	山野菜拌饭
		재료명+拌饭		
	주먹밥	재료명+饭团	멸치주먹밥	鳀鱼饭团
죽	죽	재료명+粥	삼계죽	参鸡粥
면	국수	面条	메밀국수	荞麦面
		재료명+面		
	칼국수	刀切面	해물칼국수	海鲜刀切面
	냉면	재료명+冷面	함흥냉면	咸兴冷面
만두	만두	재료명+饺子 혹은 饺	김치만두	辛奇饺子
			채만두	荞麦素饺
국, 탕, 찌개, 전골	국	재료명+汤	달걀국	鸡蛋汤
		(냉국)재료명+凉汤	미역오이냉국	海带黄瓜凉汤
		(된장국)재료명+大酱清汤	우거지된장국	干白菜大酱清汤
		(해장국)재료명+醒酒汤	콩나물해장국	豆芽醒酒汤

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
국, 탕, 찌개, 전골	탕	재료명+汤	갈비탕	牛排骨汤
		(맑은탕)재료명+清汤	대구맑은탕	鲑鱼清汤
		(매운탕)鲜辣+재료명+汤	조기매운탕	鲜辣黄花鱼汤
	찌개	재료명+锅	콩비지찌개	黄豆渣锅
	전골	재료명+火锅	만두전골	饺子火锅
찜, 조림	찜	(증기로 찌)蒸+재료명	도미찜	蒸鲷鱼
		(오랜 시간 자작하게 찌) 炖+재료명	소갈비찜	炖牛排骨
			백숙	清炖鸡
	조림	炖+재료명	북어조림	炖干明太鱼
		(간장 양념) 酱+재료명	돼지고기메추리알장조림	酱猪肉鹌鹑蛋
		(양념에 살짝 조리) 红烧+재료명	두부조림	红烧豆腐
볶음	볶음	炒+재료명	감자볶음	炒土豆丝
구이	구이	烤+재료명	갈치구이	烤带鱼
	불고기	烤+재료명	오삼불고기	烤鲑鱼五花肉
전	전	(부침개류)재료명+煎饼	부추전	韭菜煎饼
		(통째로 부친)香煎+재료명	호박전	香煎西葫芦
		(생선전)香煎+재료명+片	생선전	香煎鱼片
튀김	튀김	炸+재료명	새우튀김	炸虾
장아찌	장아찌	재료명+酱菜	마늘장아찌	大蒜酱菜
젓갈	젓갈	재료명+酱	오징어젓	鱿鱼酱

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
나물, 무침	나물	凉拌+재료명	숙주나물	凉拌绿豆芽
	무침	凉拌+재료명	콩나물무침	凉拌豆芽
		(초무침)醋拌+재료명	미역초무침	醋拌海带
	생채	生拌+재료명	오이생채	生拌黄瓜
떡	떡	재료명+糕	쫄떡	艾草糕
	가래떡류	재료명+年糕	가래떡	长条年糕
	지진떡류	재료명+煎糕	수수부꾸미	高粱煎糕
	시루떡류	재료명+蒸糕	녹두시루떡	绿豆蒸糕
	찰쌀떡류	재료명+糯米糕	모듬찰떡	什锦糯米糕
	경단	속재료+琼团糕	깨경단	芝麻琼团糕
적, 산적, 꼬치	적, 산적	재료명+烤串	소고기산적	牛肉烤串
	꼬치	재료명+串	닭꼬치	鸡肉串
회	회	生鱼片	모듬회	生鱼片拼盘
	숙회	白灼+재료명	문어숙회	白灼章鱼
	물회	水拌生鱼片	한치물회	水拌小鱿鱼
		水拌+재료명		
	회무침	凉拌生鱼片	가오리회무침	生拌鳎鱼
		生拌+재료명		

별표 6 음식명 일본어 세부 번역 지침

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
밥	밥	재료명 + ご飯	보리밥	麦ご飯
	국밥	재료명 + クッパ	굴국밥	カキクッパ
	김밥	재료명 + キンパプ	참치김밥	ツナキンパプ
	덮밥	재료명 + 丼	송이덮밥	松茸丼
	볶음밥	재료명 + チャーハン	새우볶음밥	海老チャーハン
	비빔밥	재료명 + ビビンバ	산채비빔밥	山菜ビビンバ
	주먹밥	재료명 + おにぎり	멸치주먹밥	ざこ入りおにぎり
죽	죽	재료명 + 粥	전복죽	アワビ粥
면	냉면	재료명 + 冷麺	희냉면	刺身入り冷麺
	메밀국수	そば	메밀국수	そば
	국수	재료명 + 素麺	열무국수	大根若菜キムチ素麺
	칼국수	재료명 + カルゲクス	해물칼국수	海鮮カルゲクス
만두	만두	재료명 + 餃子	김치만두	キムチ餃子
			고기만두	肉餃子
국, 탕, 찌개, 전골	국	재료명 + スープ	미역국	ワカメスープ
	냉국	재료명 + 冷製スープ	오이냉국	キュウリの冷製スープ

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
국, 탕, 찌개, 전골	된장국	재료명 + テンジャンクク	쫄면장국	よもぎテンジャンクク
	해장국	재료명 + 酢い覚ましスープ	콩나물해장국	豆もやし酢い覚ましスープ
	탕	재료명 + スープ	장어탕	ウナギスープ
	갈비탕	재료명 + カルビタン	우거지갈비탕	白菜カルビタン
	곰탕	재료명 + コムタン	닭곰탕	鶏肉のコムタン
	맑은탕	재료명 + スープ	복맑은탕	ふぐスープ
	매운탕	재료명 + 辛味スープ	대구매운탕	たらの辛味スープ
	육개장	재료명 + ユッケジャン	소고기육개장	牛肉のユッケジャン
	찌개	재료명 + チゲ	콩비지찌개	おからチゲ
	전골	재료명 + 寄せ鍋	두부전골	豆腐の寄せ鍋
찜, 조림	찜	재료명 + 蒸し物	갈비찜	カルビの蒸し物
	조림	재료명 + 煮付け	갈치조림	太刀魚の煮付け
	백숙	재료명 + 水炊き	닭백숙	鶏肉の水炊き
볶음	볶음	재료명 + 炒め	오징어볶음	イカ炒め
구이	구이	재료명 + 焼き	장어구이	ウナギ焼き
	불고기	재료명 + ブルゴギ	오리불고기	鴨ブルゴギ
전, 튀김	전	재료명 + チヂミ	부추전	ニラのチヂミ

구분		번역어	예시	
대분류	소분류		한식명	번역어
전, 튀김	빈대떡	재료명 + ピンデトク	녹두빈대떡	緑豆のピンデトク
	튀김	재료명 + 天ぶら	고구마튀김	さつまいも天ぶら
장아찌	장아찌	재료명 + 漬物	매실장아찌	梅の漬物
젓갈	젓갈	재료명 + 塩辛	새우젓	アミの塩辛
나물, 무침	나물	재료명 + ナムル	가지나물	なすのナムル
	무침	재료명 + 和え物	파래무침	青海苔の和え物
	생채	재료명 + 和え物	도라지생채	桔梗の根の和え物
떡	떡	재료명 + トク	꿀떡	蜂蜜トク
	가래떡	カレトク	가래떡	カレトク
	시루떡	재료명 + シルトク	녹두시루떡	緑豆のシルトク
	경단	재료명 + 団子	깨경단	ゴマ団子
	송편	재료명 + ソンピョン	콩송편	豆ソンピョン
적, 산적, 꼬치	적	재료명 + 串焼き	돔배기적	サメの串焼き
	산적	재료명 + 串焼き	소라산적	サザエの串焼き
	꼬치	재료명 + 串焼き	낙지꼬치	テナガダコの串焼き
회	회	재료명 + 刺身	광어회	ヒラメの刺身
	육회	ユッケ	육회	ユッケ
	숙회	ゆで + 재료명	문어숙회	ゆでタコ

부록 03

국어의 로마자 표기법

[제정 2000. 7. 7., 문화관광부고시 제2000-8호]
[일부개정 2014. 12. 5., 문화체육관광부고시 제2014-42호]

제1장 표기의 기본 원칙

제1항 국어의 로마자 표기는 국어의 표준 발음법에 따라 적는 것을 원칙으로 한다.

제2항 로마자 이외의 부호는 되도록 사용하지 않는다.

제2장 표기 일람

제1항 모음은 다음 각호와 같이 적는다.

1. 단모음

ㅏ	ㅓ	ㅗ	ㅜ	ㅡ	ㅣ	ㅐ	ㅔ	ㅚ	ㅟ
a	eo	o	u	eu	i	ae	e	oe	wi

2. 이중 모음

ㅑ	ㅕ	ㅛ	ㅠ	ㅖ	ㅞ	ㅘ	ㅙ	ㅜ	ㅟ	ㅡ
ya	yeo	yo	yu	yae	ye	wa	wae	wo	we	ui

[붙임 1] ‘ㅡ’는 ‘ㅣ’로 소리 나더라도 ui로 적는다.

(보기)

광희문 Gwanghuimun

[붙임 2] 장모음의 표기는 따로 하지 않는다.

제2항 자음은 다음 각호와 같이 적는다.

1. 파열음

ㄱ	ㄲ	ㅋ	ㄷ	ㄸ	ㅌ	ㅍ	ㅂ	ㅃ	ㅍ
g, k	kk	k	d, t	tt	t	b, p	pp	p	p

2. 파찰음

ㅈ	ㅉ	ㅊ
j	jj	ch

3. 마찰음

ㅅ	ㅆ	ㅎ
s	ss	h

4. 비음

ㄴ	ㅁ	ㅇ
n	m	ng

5. 유음

ㄹ
r, l

[붙임 1] ‘ㄱ, ㄷ, ㅂ’은 모음 앞에서는 ‘g, d, b’로, 자음 앞이나 어말에서는 ‘k, t, p’로 적는다.

([] 안의 발음에 따라 표기함.)

(보기)

구미 Gumi	영동 Yeongdong	백암 Baegam
옥천 Okcheon	합덕 Hapdeok	호법 Hobeop
월곶[월곶] Wolgot	벗꽃[벗곶] beotkkot	한밭[한밭] Hanbat

[붙임 2] ‘ㄹ’은 모음 앞에서는 ‘r’로, 자음 앞이나 어말에서는 ‘l’로 적는다. 단, ‘ㄹㄹ’은 ‘ll’로 적는다.

(보기)

구리 Guri	설악 Seorak
칠곡 Chilgok	임실 Imsil
울릉 Ulleung	대관령[대괄령] Daegwallyeong

제3장 표기상의 유의점

제1항 음운 변화가 일어날 때에는 변화의 결과에 따라 다음 각호와 같이 적는다.

1. 자음 사이에서 동화 작용이 일어나는 경우

(보기)

백마[백마] Baengma	신문로[신문노] Sinmunno
종로[종노] Jongno	왕십리[왕십니] Wangsimni
별내[별래] Byeollae	신라[실라] Silla

2. ‘ㄴ, ㄷ’이 덧나는 경우

(보기)

학여울[항녀울] Hangnyeoul	알약[알락] allyak
---------------------	---------------

3. 구개음화가 되는 경우

(보기)

해돋이[해도지] haedoji	같이[가치] gachi
군히다[구치다] guchida	

4. ‘ㄱ, ㄷ, ㅂ, ㅈ’이 ‘ㅎ’과 합하여 거센소리로 소리 나는 경우

(보기)

종고[조코] joko	놓다[노타] nota
잡혀[자퍼] japyeo	낱지[나치] nachi

다만, 체언에서 ‘ㄱ, ㄷ, ㅂ’ 뒤에 ‘ㅎ’이 따를 때에는 ‘ㅎ’을 밝혀 적는다.

(보기)

목호(Mukho)	집현전(Jiphyeonjeon)
-----------	-------------------

[붙임] 된소리되기는 표기에 반영하지 않는다.

(보기)

압구정 Apgujeong	낙동강 Nakdonggang
죽변 Jukbyeon	낙성대 Nakseongdae
합정 Hapjeong	팔당 Paldang
샛별 saetbyeol	울산 Ulsan

제2항 발음상 혼동의 우려가 있을 때에는 음절 사이에 붙임표(-)를 쓸 수 있다.

(보기)

중앙 Jung-ang	반구대 Ban-gudae
세운 Se-un	해운대 Hae-undae

제3항 고유 명사는 첫 글자를 대문자로 적는다.

(보기)

부산 Busan	세종 Sejong
----------	-----------

제4항 인명은 성과 이름의 순서로 띄어 쓴다. 이름은 붙여 쓰는 것을 원칙으로 하되 음절 사이에 붙임표(-)를 쓰는 것을 허용한다.(() 안의 표기를 허용함.)

(보기)

민용하 Min Yongha (Min Yong-ha)	송나리 Song Nari (Song Na-ri)
------------------------------	----------------------------

(1) 이름에서 일어나는 음운 변화는 표기에 반영하지 않는다.

(보기)

한복남 Han Boknam (Han Bok-nam)	홍빛나 Hong Bitna (Hong Bit-na)
------------------------------	------------------------------

(2) 성의 표기는 따로 정한다.

제5항 ‘도, 시, 군, 구, 읍, 면, 리, 동’의 행정 구역 단위와 ‘가’는 각각 ‘do, si, gun, gu, eup, myeon, ri, dong, ga’로 적고, 그 앞에는 붙임표(-)를 넣는다. 붙임표(-) 앞뒤에서 일어나는 음운 변화는 표기에 반영 하지 않는다.

(보기)

충청북도 Chungcheongbuk-do	제주도 Jeju-do
의정부시 Uijeongbu-si	양주군 Yangju-gun
도봉구 Dobong-gu	신창읍 Sinchang-eup
삼죽면 Samjuk-myeon	인왕리 Inwang-ri
당산동 Dangsang-dong	봉천 1동 Bongcheon 1(il)-dong
종로 2가 Jongno 2(i)-ga	퇴계로 3가 Toegyero 3(sam)-ga

[붙임] ‘시, 군, 읍’의 행정 구역 단위는 생략할 수 있다.

(보기)

청주시 Cheongju	함평군 Hampyeong
순창읍 Sunchang	

제6항 자연 지물명, 국가유산명, 인공 축조물명은 붙임표(-) 없이 붙여 쓴다.

(보기)

남산 Namsan	속리산 Songnisan
금강 Geumgang	독도 Dokdo
경복궁 Gyeongbokgung	무량수전 Muryangsujeon
연화교 Yeonhwagyo	극락전 Geungnakjeon
안압지 Anapji	남한산성 Namhansanseong
화랑대 Hwarangdae	불국사 Bulguksa
현충사 Hyeonchungsa	독립문 Dongnimmun
오죽헌 Ojukheon	축석루 Chokseongnu
종묘 Jongmyo	다보탑 Dabotap

제7항 인명, 회사명, 단체명 등은 그동안 써 온 표기를 쓸 수 있다.

제8항 학술 연구 논문 등 특수 분야에서 한글 복원을 전제로 표기할 경우에는 한글 표기를 대상으로 적는다. 이 때 글자 대응은 제2장을 따르되 ‘ㄱ, ㄷ, ㅂ, ㄹ’은 ‘g, d, b, l’로만 적는다. 음가 없는 ‘ㅇ’은 붙임표(-)로 표기하되 어두에서는 생략하는 것을 원칙으로 한다. 기타 분절의 필요가 있을 때에도 붙임표(-)를 쓴다.

(보기)

집	jib	짚	jip
밖	bakk	값	gabs
붓꽃	buskkoch	먹는	meogneun
독립	doglib	문리	munli
물엿	mul-yeos	굳이	gud-i
종다	johda	가곡	gagog
조랑말	jolangmal	없었습니다.	eobs-eoss-seubnida

부칙 <제2000-8호, 2000.7.7.>

- ① (시행일) 이 규정은 고시한 날부터 시행한다.
- ② (표지판 등에 대한 경과조치) 이 표기법 시행당시 종전의 표기법에 의하여 설치된 표지판 (도로, 광고물, 문화재 등의 안내판)은 2005. 12. 31.까지 이 표기법을 따라야 한다.
- ③ (출판물 등에 대한 경과조치) 이 표기법 시행당시 종전의 표기법에 의하여 발간된 교과서 등 출판물은 2002. 2. 28.까지 이 표기법을 따라야 한다.

자문위원 소개

01 영어

조성은 교수
한국외국어대학교 EICC학과 교수

음식은 한 나라의 문화를 직접 표현하는 영역 중 하나로, 음식 문화는 우리의 정체성을 나타내는 중요한 역할을 합니다. 그런 의미에서 음식명의 번역 기준을 마련하는 작업은 매우 보람된 일이었습니다. 「2023 음식명 외국어 번역 가이드」는 표준화된 음식명 보급에 기여할 것이라 생각합니다.

02 일본어

김한식 교수
한국외국어대학교 통번역대학원 한일과 교수

한국의 다양한 음식명을 외국어로 번역하는 것은 그 중요성만큼 난이도가 높은 일입니다. 음식명의 외국어 번역 가이드를 만들었다는 것은 매우 뜻깊은 일이라 생각합니다. 「2023 음식명 외국어 번역 가이드」는 유관분야의 여러 관계자들에게 좋은 길잡이가 될 것입니다.

03 중국어 간체

김진아 교수
한국외국어대학교 통번역대학원 한중과 교수

한국관광공사는 음식명의 올바른 번역을 위해 꾸준히 노력해왔으며, 그 일환으로 여러 번역전문가들과 원어민들의 자문을 거쳐 「2023 음식명 외국어 번역 가이드」를 출간했습니다. 한국 음식의 통일된 번역 기준안을 마련했다는 것에 큰 의미가 있다고 생각합니다.

04 중국어 번체

손지봉 교수
이화여자대학교 통역번역대학원 통역번역학과 한중통역전공 교수

한류 열풍으로 한국 음식에 대한 외국인의 관심이 더욱 높아졌습니다. 한국 음식에 대한 정확한 정보가 필요한 때에 「2023 음식명 외국어 번역 가이드」를 내놓게 되었습니다. 이러한 노력이 한국을 여행하고 한국 문화에 대해 알고자 하는 외국인 관광객에게 큰 도움이 될 것이라 생각합니다.

2023 음식명 외국어 번역 가이드

초판인쇄 2023년 10월 30일

초판발행 2023년 10월 30일

지은이 한국관광공사

편 집 글나무(주)

펴낸 곳 한국관광공사

주 소 강원도 원주시 세계로 10

전 화 033 738 3000 (대표)

ISBN 978-89-8238-180-5

- 이 책은 한국관광공사의 지적 재산으로 무단 전재와 복제를 금합니다.
- 이 책은 한국관광산업포털 투어라즈에서 무료로 다운로드 받으실 수 있습니다.
- 다운로드 경로 한국관광산업포털 투어라즈(<https://touraz.kr>)
- 정책지원 ▶ 사업소개 ▶ 「2023 음식명 외국어 번역 가이드」 발간



문화체육관광부

Ministry of Culture, Sports and Tourism



한국관광공사

KOREA TOURISM ORGANIZATION



ISBN 978-89-8238-180-5