

世界四力国の主なだし

イタリア	フランス	中国	日本	国名
ブロード Brodo	フォン Fond	タン 湯	だし 汁	だしの名称
ブロード デ ベーン Brodo di Pesce 魚介のスープ	ブロード デ カルネ Brodo di carne 肉のスープ	スイタン 精進スープ	動物性	植物性
	フムメ デ ポワソン Fumet de poisson	ユイタン 魚湯	ゆで干 燻煙	乾物
	フォン デ ジビエ Fond de Gibier	ディンタン 頂湯	煮干	昆布（真昆布、利尻）、干椎茸、干瓢、干大根、干蕪、搗栗、大豆、炒り米、緑茶など。
	フォン ブラン デ ヴォ Fond Brun de veau 茶色 3 Fond	チンタン 清湯	焼干	鰹節（本枯節、背節、腹節、亀節）、鮪節、めじか節、鯖節、うるめ節、むろ鰹節。
	フォン ブラン Fond Blanc	ナイタン 奶湯	干干	小鮭、さんま、飛魚、片口鰯。干海老、干貝柱、干浅利貝など。
	白 3 Fond	乳白色のスープ	干するめ。	魚介のあら。蛤、浅利貝、しじみ貝など。
	鮮魚のあらや干物	すましスープ	生物	
	老雌鶏。葱、生姜、紹興酒。 金華ハム、豚のすね肉。	老雌鶏。地方によっては豚肉を加える。	植物性	だしを取る食材と副材（消臭・酸化防止）
	鶏、家鴨、豚下もも肉、豚骨	鶏、家鴨のガラ、豚肉、豚足、豚骨	干椎茸、他の乾燥きのこ類、昆布、茶	
	牛バラ肉、鶏ガラ、仔牛の骨、香味野菜、トマト。			
	魚のアラ、香味野菜。			
	野鳥や野獣の骨、くず肉、香味野菜。			
	仔牛の骨（焼いたもの）、香味野菜をこんがり焼く。トマト。			
	白 あっさりした小魚（舌ヒラメ、メゴチ）、貝類（ムール貝、アサリ）、香味野菜。			
	赤 味の濃い小魚（カサゴやホウボウ）、貝類、香味野菜。			

※食材の数だけ Fond がある。