

# 第11課

## មេរៀនទី 11

どうぐ ざいりょう  
道具・材料

ឧបករណ៍និងសំភារៈ

# 第11課(1) មេរៀនទី 11 (1)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんと調理器具の棚を見えています。

កម្មសិក្សាការីគឺលោក លីន កំពុងមើលធ្វើរសម្ភារៈចំអិនម្ហូបជាមួយអ្នកណែនាំគឺ  
លោក ស៊ីស៊ី។

# 第11課(1) មេរៀនទី 11 (1)

すずき ちょうり きぐ さまえ  
鈴木: 調理器具はここにしまっております。名前、わかる?

リン: はい、まな板、包丁、ボウル、ざる.....。

すずき し  
鈴木: よく知ってるね。

リン: いろいろな色がありますね。赤、青、緑.....。

すずき ざいりょう ちょうり きぐ つか わ  
鈴木: 材料によって、調理器具を使い分けるんですよ。

リン: そうですか。

たとえば、赤い包丁は何を切るとき、使いますか。

すずき にく き つか あお さかな みどり やさい  
鈴木: 肉を切るとき、使います。青は魚、緑は野菜.....。

リン: わかりました。使うまえに、よく確認します。

S: សម្ភារៈចម្អិនម្ហូបមានទុកនៅទីនេះ។ ស្គាល់ឈ្មោះទេ?

L: បាទ ជ្រុញ កាំបិតតាំងតោ បានគោម កញ្ជ្រែង.....។

S: ស្គាល់ច្បាស់ណាស់ហ្ន៎។

L: មានពណ៌ផ្សេងៗហ្ន៎។ ក្រហម ខៀវ ត្រួយចេក.....។

S: បែងចែកការប្រើប្រាស់សម្ភារៈចម្អិនអាហារតាមគ្រឿងផ្សំ។

L: អញ្ជឹង។ ឧទាហរណ៍ តើកាំបិតតាំងតោប្រើពេលកាត់អ្វីខ្លះ?

S: ប្រើពេលកាត់សាច់។ ពណ៌ខៀវគឺត្រី ពណ៌ត្រួយចេកគឺបន្លែ.....។

L: ខ្ញុំយល់។ ពិនិត្យដោយប្រុងប្រយ័ត្នមុនពេលប្រើ។

# 第11課(2) មេរៀនទី 11 (2)

実習生のリンさんは、魚の内臓を除去する作業が終わり、道具を洗おうとしています。

កមសិក្សាការីលោក លីន បំរុងនឹងលាងឧបករណ៍បន្ទាប់ពីការងារយកគ្រឿងក្នុង ត្រីចេញរួចរាល់។

# 第11課(2) មេរៀនទី 11 (2)

リン: <sup>すずき</sup>鈴木さん、<sup>さかな</sup>魚の<sup>ないぞう</sup>内臓を<sup>と</sup>取りました。まな<sup>いた</sup>板を<sup>あら</sup>洗いたいたんですが.....

L: លោក ស៊ីស៊ីគី បានយកគ្រឿងក្នុងត្រីចេញ។ ខ្ញុំចង់លាងជ្រុញ.....។

鈴木: <sup>すずき</sup>じゃ、<sup>いた</sup>まず、<sup>よご</sup>まな板の<sup>と</sup>汚れを取って。

S: អញ្ជឹង ជាដំបូងសូមសម្អាតប្រលាក់នៅជ្រុញសិន។

リン: <sup>と</sup>はい。.....取りました。

L: បាទ។ ខ្ញុំបានយក.....។

鈴木: <sup>すずき</sup>洗剤で<sup>せんざい</sup>洗ったら、<sup>あら</sup>流水で<sup>りゅうすい</sup>よくすすいでください。

S: សូមលាងជម្រះដោយទឹកបន្ទាប់ពីលាងដោយសាប៊ូម្សៅ។ បន្ទាប់មក សូមហាលនៅទីនោះបន្ទាប់ពីជូតដោយកន្សែងក្រដាស។

それから<sup>ふ</sup>ペーパータオルで<sup>ほ</sup>拭いて、あそこに<sup>ほ</sup>干してください。

L: លាងនិងលាងជម្រះ.....។ សុំទោស ខ្ញុំមិនសូវយល់ទេ។

リン: <sup>あら</sup>洗って、<sup>あら</sup>すすいで.....。すみません、ちょっとわかりません。

S: ជូតដោយកន្សែងក្រដាស។ បន្ទាប់មកហាល។

鈴木: <sup>すずき</sup>ペーパータオルで<sup>ふ</sup>拭きます。それから<sup>ほ</sup>干します。

L: ហាលបន្ទាប់ពីជូតដោយក្រណាត់ក្រដាស។

リン: <sup>ふ</sup>ペーパータオルで<sup>ほ</sup>拭いてから、干します。

S: បាទ មែនហើយ។

鈴木: <sup>すずき</sup>うん、そうそう。

# 第11課(3) មេរៀនទី 11 (3)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんと作業場で玉ねぎの下処理を行っています。

កមសិក្សាការីគឺលោក លីន កំពុងចំអិនខ្ទឹមបារាំងចាំនៅកន្លែងការងារជាមួយអ្នក  
ណែនាំគឺលោក ស៊ីស៊ី។

# 第11課(3) មេរៀនទី 11 (3)

リン: <sup>すずき</sup>鈴木さん、もう<sup>たま</sup>すぐ玉ねぎがなくなります。

L: លោក ស៊ីស៊ីគី ខ្ចីមបារាំងជិតអស់ហើយ។

鈴木: <sup>すずき</sup>じゃ、<sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫から<sup>と</sup>取って<sup>き</sup>来て。

S: អញ្ជឹង ទៅយកពីទូទឹកកកមក។

リン: <sup>と</sup>はい、<sup>き</sup>取って来ます。いくつですか。

L: បាទ ខ្ញុំទៅយកមក។ ចំនួនប៉ុន្មាន?

鈴木: <sup>すずき</sup>そうだな.....。5個、<sup>こ</sup>お願い。

S: មែនហើយ.....។ សុំចំនួន 5។

リン: <sup>も</sup>持って<sup>き</sup>来ました。でも、4個<sup>こ</sup>しかありませんでした。

L: ខ្ញុំបានយកវាមកហើយ។ តែ វាមានតែ ៤ ប៉ុណ្ណោះ។

鈴木: <sup>すずき</sup>あ、<sup>たなか</sup>そう。じゃ、<sup>ぶちょう</sup>田中部長に

S: អូ មែនហើយ។ អញ្ជឹង សូមទាក់ទងទៅប្រធានផ្នែកគឺលោក តាណាកា ថាខ្ចីមបារាំងអស់។

<sup>たま</sup>玉ねぎがなくなると<sup>れんらく</sup>連絡してください。

L: បាទ ខ្ញុំនឹងទាក់ទងលោកប្រធានផ្នែកគឺលោក តាណាកា។

リン: <sup>たなか</sup>はい、<sup>ぶちょう</sup>田中部長に<sup>れんらく</sup>連絡します。