

第11課

第11課

どうぐ ざいりょう
道具・材料

工具和材料

第11課(1) 第11課(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ています。

实习生小Lin和指导员铃木老师正在看厨具的架子。

第11課(1) 第11課(1)

すずき ちょうり きぐ なまえ
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:厨具存放在这里。名字，知道吗？

L:知道，案板、菜刀、碗、笊篱……。

S:你知道的挺多嘛。

L:有各种各样的颜色呢。红的、蓝的、绿的……。

S:根据材料的不同，厨具要分开使用。

L:是吗？比如，红色的菜刀切什么时使用？

S:切肉时用。蓝色的切鱼，绿色的切蔬菜……。

L:知道了。使用前仔细确认。

第11課(2) 第11課(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。

实习生小Lin去除鱼内脏的操作完毕，准备洗工具。

第11課(2) 第11課(2)

リン: ^{すずき}鈴木さん、^{さかな}魚の^{ないぞう}内臓を^と取りました。^{いた}まな板を^{あら}洗いたいんですが……。

L: 鈴木老师，鱼的内脏取出来了。准备洗案板……。

鈴木: ^{すずき}じゃ、^{いた}まず、^{よご}まな板の^と汚れを取って。

S: 那你先去除案板上的污垢。

リン: はい。……^と取りました。

L: 好的。……去除了。

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

S: 用洗涤剂洗完之后，用流水好好冲洗。然后用厨房纸巾擦拭，晾在那儿。

それから^ふペーパータオルで拭いて、^ほあそこに干してください。

L: 洗、冲涮……。对不起，我不太明白。

リン: ^{あら}洗って、すすいで……。すみません、ちょっとわかりません。

S: 用厨房纸巾擦。然后晾干。

鈴木: ^{すずき}ペーパータオルで^ふ拭きます。それから^ほ干します。

L: 用厨房纸巾擦拭后晾干。

リン: ^ふペーパータオルで拭いてから、^ほ干します。

S: 嗯，对，对。

鈴木: うん、そうそう。

第11課(3) 第11課(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。

实习生小Lin和指导员铃木老师在操作间做洋葱的预处理。

第11課(3) 第11課(3)

リン: ^{すずき}鈴木さん、もうすぐ^{たま}玉ねぎがなくなります。

L: 鈴木老师，洋葱快没有了。

鈴木: ^{すずき}じゃ、^{れいぞうこ}冷蔵庫から^と取って^き来て。

S: 那么，从冰箱里拿来。

リン: はい、^と取って^き来ます。いくつですか。

L: 好的，拿来了。要几个？

鈴木: ^{すずき}そうだな……。5個、^こお願い。

S: 是啊……。5个，拜托。

リン: ^も持って^き来ました。でも、^こ4個しかありませんでした。

L: 拿来了。可是只有4个了。

鈴木: ^{すずき}あ、そう。じゃ、^{たなか}田中^{ぶちよう}部長に

S: 啊，是吗。那么，请联系田中部长说洋葱没有了。

^{たま}玉ねぎがなくなると^{れんらく}連絡してください。

L: 好的，我联系田中部长。

リン: はい、^{たなか}田中^{ぶちよう}部長に^{れんらく}連絡します。