

第13課

第13课

せいぞう さぎょう

製造作業(1)

制造作业(1)

第13課(1) 第13课(1)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんと魚の下処理のまえの解凍について話しています。

实习生小Lin正在和指导员铃木老师谈论预处理鱼之前的解冻问题。

第13課(1) 第13課(1)

すずき かいとう
鈴木:リンさんはサバの解凍をやったことがある?

リン:いいえ、ありません。

すずき せつめい れいぞうこ と だ
鈴木:じゃ、説明するね。まず冷凍庫からサバを取り出して。

かいとうき い
それから解凍機に入れて、しばらくそのまま。

なんぷん
リン:あのう、何分ぐらいそのままにしますか。

すずき じかん じかん
鈴木:1時間ぐらい。でも、時間だけじゃなくて、

おんど み すいおん ど いか
温度もよく見てね。水温は10度以下だよ。

すいおん ど いか
リン:水温は10度以下ですね。わかりました。

S: 小Lin解冻过青花鱼吗?

L: 不, 没做过。

S: 那我说明啊。先从冷冻柜里取出青花鱼。然后放入解冻机中, 放一会儿。

L: 请问, 要放几分钟?

S: 1小时左右。但是, 不仅是时间, 温度也要充分注意。水温要在10度以下。

L: 水温要在10度以下对吧。知道了。

第13課(2) 第13课(2)

実習生のリンさんは作業場でじゃがいもの下処理をしています。

实习生小Lin在操作间预处理土豆。

第13課(2) 第13課(2)

すずき かわ む
鈴木:じゃがいもの皮は剥いた？

む
リン:はい、剥きました。

すずき き みず ひた
鈴木:じゃ、切って、水に浸してください。

かんせいひん しゃしん み
ここに完成品の写真があるから、これも見てね。

しゃしん み き
リン:わかりました。写真を見て、切ります。

すずき き しゃしん ちが
リン:あのう、鈴木さん。切りましたが、写真とちょっと違います。

なに ほうほう
何かいい方法がありますか。

すずき かたち ぜんぶ おな み はんぶん き
鈴木:形が全部同じだね。ちょっと見て。半分に切って、こうして……。

リン:ああ、そうするんですね。わかりました。ありがとうございます。

S: 土豆皮剥了吗？

L: 是的，剥了。

S: 那么就切开泡在水里吧。这里有成品的照片，也看看这个吧。

L: 知道了。看着照片切。

L: 喂，铃木老师。切了，但是和照片不太一样。有什么好的方法吗？

S: 形状都一样啊。你看一下。切成一半，这样切……。

L: 啊，是这样啊。知道了。谢谢。

第13課(3) 第13课(3)

実習生のリンさんはキャベツを洗淨しています。

实习生小Lin正在洗卷心菜。

第13課(3) 第13课(3)

リン:^{すずき}鈴木さん、すみません。

鈴木:^{すずき}はい。

リン:^{せんざい}洗剤で洗ったあと、^{あら}3回^{かい}すすぎましたが、

これでいいですか。

鈴木:^{すずき}洗剤の泡もないし、^{せんざい}土もないし、^{あわ}これでいいよ。^{つち}

リン:このあと、どうしますか。

鈴木:^{すずき}ざるに揚げて、^あ水気を切って。^{みずけ} ^き

リン:わかりました。

L: 鈴木老师，对不起。

S: 什么事情？

L: 用洗涤剂洗了之后，又冲洗三遍，可以吗？

S: 没有洗涤剂的泡沫、也没有泥土，这样可以了。

L: 然后怎么做呢？

S: 放在箆篱中，控掉水分。

L: 知道了。