

第14課

第14课

せいぞう さぎょう

製造作業(2)

制造作业(2)

第14課(1) 第14课(1)

実習生のリンさんは、魚の下処理が終わり、次の作業について指導員の鈴木さんから説明を受けています。

实习生小Lin，鱼的预处理完毕，指导员的铃木老师给她说明下面的操作。

第14課(1) 第14课(1)

すずき いま したしより さかな ちょうみえき つ
鈴木: 今から下処理した魚を調味液に漬けます。

リン: はい。

すずき ちょうみえき つく しょくえん みず はか
鈴木: まず調味液を作りましょう。食塩と水を量ってください。

しょくえん みず はか
リン: 食塩と水……。はい、量りました。

すずき つぎ い ま
鈴木: 次にそれをバットに入れて、かき混ぜてください。

リン: かき混ぜます。

ま
このぐらい混ぜればいいですか。

すずき さかな ちょうみえき つ こ
鈴木: うん、いいよ。じゃ、魚を調味液に漬け込んで。

リン: はい。

S: 现在把处理好的鱼用调味汁腌制一下。

L: 好的。

S: 先做调味汁吧。称一下食盐和水。

L: 食盐和水……。是的，称过了。

S: 然后把它们放到托盘里搅拌。

L: 搅拌。这样搅拌可以吗？

S: 嗯，可以。那把鱼用调味汁腌制一下。

L: 好的。

第14課(2) 第14课(2)

実習生のリンさんは、オーブンでベーコンを焼いています。

实习生小Lin正在烤箱里烤腊肉。

第14課(2) 第14课(2)

リン: ^{すずき}鈴木さん、ちょっとこのベーコンを^み見ていただけますか。

^{すずき}鈴木: ん? どれ?

リン: ^{ひょうめん}表面を^や焼きすぎてしまいました。

^{すずき}鈴木: ああ、^こ焦げちゃったね。これは^{はいき}廃棄だね。

リン: ^{かねつ}加熱^{おんど}温度と^{じかん}時間は^{さぎょう}作業^{てじゆんしよ}手順書のとおりです。

^{おんど}温度か^{じかん}時間^かを変えたほうがいいですか。

^{すずき}鈴木: うーん.....^{もんだい}オーブンに^{さぎょう}問題があるかもしれないから、^{さぎょう}作業をストップして。

リン: ^や焼いていないベーコンは^{れいぞうこ}冷蔵庫にしまえますか。

^{すずき}鈴木: うん。

L: 鈴木老师，您看一下这个培根好吗？

S: 嗯？哪个？

L: 表面烤过头了。

S: 啊，烤焦了。这个扔掉。

L: 加热温度和时间与作业程序手册一样。需要改变温度或时间吗？

S: 嗯……烤箱可能有问题，停止操作吧。

L: 没烤的培根要放冷藏柜吗？

S: 嗯。

第14課(3) 第14课(3)

実習生のリンさんは、加工が終わった食材を番重に入れました。

实习生小Lin把加工好的食材放到屉子里。

第14課(3) 第14课(3)

すずき ばんじゅう ぜんぶ い
鈴木: 番重に全部入れた?

リン: はい、終わりました。

すずき はこ
鈴木: じゃあ、〇×△まで運んで。

リン: すみません。よく聞こえませんか。

すずき れい はこ
鈴木: 冷……まで運んで。

れいぞうこ れいとうこ
リン: 冷蔵庫ですか、冷凍庫ですか。

すずき れいとうこ
鈴木: 冷凍庫!

れいとうこ
リン: 冷凍庫ですね。わかりました。

S: 都放到屉子里了吗?

L: 是的, 做完了。

S: 那么, 搬到〇×△去吧。

L: 对不起。没听清楚。

S: 搬到冷……去。

L: 是冷藏柜还是冷冻柜?

S: 冷冻柜!

L: 冷冻柜对吧。知道了。