

第13課

Bab 13

せいぞう さぎょう

製造作業(1)

Pekerjaan Produksi (1)

第13課(1) Bab 13 (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。

Pemagang Lin sedang berbicara dengan instruktur Suzuki terkait pencairan ikan sebelum proses persiapan.

第13課(1) Bab 13 (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。

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: Lin-san, sudah pernah mencairkan ikan makarel?

L: Belum.

S: Kalau begitu, saya jelaskan ya.

Pertama-tama, keluarkan ikan makarel dari dalam freezer.
Kemudian masukkan ke dalam mesin pencair, lalu diamkan sebentar.

L: Maaf, didiamkan sekitar berapa menit?

S: Sekitar 1 jam. Tapi, tidak hanya waktunya, perhatikan juga suhunya dengan baik.

Suhu airnya di bawah 10 derajat.

L: Suhu airnya di bawah 10 derajat ya.

Saya mengerti.

第13課(2) Bab 13 (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。

Pemagang Lin sedang mempersiapkan kentang di tempat kerja.

第13課(3) Bab 13 (3)

実習生のリンさんはキャベツを洗淨しています。

Pemagang Lin sedang mencuci kol.

第13課(3) Bab 13 (3)

リン:^{すずき}鈴木さん、すみません。

L: Suzuki-san, maaf.

^{すずき}鈴木:はい。

S: Iya.

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、

L: Sudah saya cuci dengan cairan pembersih dan bilas 3 kali, apakah seperti ini sudah benar?

これでいいですか。

S: Sudah tidak ada busa dari cairan pembersih, dan juga tidak ada tanah. Seperti ini benar.

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

L: Apa yang harus dilakukan setelah ini?

リン:このあと、どうしますか。

S: Letakkan di atas saringan, lalu tiriskan.

^{すずき}鈴木:^あざるに^{みずけ}揚げて、^き水気を切って。

L: Saya mengerti.

リン:わかりました。