

# 第13課

## အခန်း 13

せいぞう さぎょう

### 製造作業(1)

ဟင်းချက်ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်း (၁)

# 第13課(1) အခန်း 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。

အလုပ်သင် ကိုလင်းက သင်တန်းမှ ဦးဆုဇက်နဲ့ ငါးကို ကြိုတင်ပြင်ဆင်ခြင်းမလုပ်ခင် အရည်ပျော်အောင် ပြုလုပ်ခြင်းအကြောင်းကို စကားပြောနေတယ်။

# 第13課(1) အခန်း 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、何分ぐらいそのままにしますか。  
なんぶん

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。

リン:水温は10度以下ですね。わかりました。  
すいおん ど いか

S: ကိုလင်းက ဆာဘာငါးကို အရည်ပျော်အောင်လုပ်ဖူးသလား။

L: ဟင့်အင်း မလုပ်ဖူးဘူး။

S: ဒါဆို ရှင်းပြမယ်နော်။ ပထမ Freezerကနေ ဆာဘာငါးကို ထုတ်မယ်။ ပြီးရင် အရည်ပျော်စက်ထဲကို ထည့်ပြီး အဲဒီအတိုင်း ခြစ်ထားပါ။

L: ဒါဆို ဘယ်နှစ်မိနစ်လောက် ဒီအတိုင်းထားမှာလဲ။

S: ၁ နာရီလောက်။ ဒါပေမဲ့ အချိန်တစ်ခုတည်းမဟုတ်ပဲ အပူချိန်ကိုလည်း သေချာကြည့်ပါ။ ရေအပူချိန်ဟာ ၁၀ ဒီဂရီအောက်မှာ။

L: ရေအပူချိန်ဟာ ၁၀ ဒီဂရီအောက်မှာ ဟုတ်တယ်နော်။ သဘောပေါက်ပါပြီ။

# 第13課(2) အခန်း 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。  
အလုပ်သင် ကိုလင်းဟာ အလုပ်ရုံမှာ အလူးကို ကြိုတင်ပြင်ဆင်နေတယ်။



# 第13課(3) အခန်း 13 (3)

実習生のリンさんはキャベツを洗淨しています。  
အလုပ်သင် ကိုလင်းက ဂေါ်ဖီကို ဆေးနေတယ်။

# 第13課(3) အခန်း 13 (3)

リン：<sup>すずき</sup>鈴木さん、すみません。

<sup>すずき</sup>鈴木：はい。

リン：<sup>せんざい</sup>洗剤で洗ったあと、<sup>あら</sup>3回<sup>かい</sup>すすぎましたが、

これでいいですか。

<sup>すずき</sup>鈴木：<sup>せんざい</sup>洗剤の<sup>あわ</sup>泡もないし、<sup>つち</sup>土もないし、これでいいよ。

リン：このあと、どうしますか。

<sup>すずき</sup>鈴木：<sup>あ</sup>ざるに<sup>みずけ</sup>揚げて、<sup>き</sup>水気を切って。

リン：わかりました。

L: ဦးဆူဇူကီ တစ်ဆိတ်လောက်။

S: ဟုတ်ကဲ့။

L: ဆပ်ပြာရည်နဲ့ ဆေးပြီးမှ ၃ ခါ ရေနဲ့ ပြန်ဆေးထားတယ်။ ဒါနဲ့ အဆင်ပြေပါသလား။

S: ဆပ်ပြာအမြှုပ်လည်းမရှိ ရွံလည်းမပါဘူး။ ဒါနဲ့ အဆင်ပြေတယ်။

L: ဒါပြီးရင် ဘာလုပ်မှာလဲ။

S: ဆန်ခါထဲထည့်ပြီး ရေစစ်လိုက်ပါ။

L: သဘောပေါက်ပါပြီ။