

# 第13課

## บทที่ 13

せいぞう さぎょう  
製造作業(1)  
งานการผลิต (1)

# 第13課(1) บทที่ 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。

คุณลินที่เป็นผู้ฝึกงานกำลังคุยกับคุณชูชุกิที่เป็นผู้ฝึกสอนเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งของปลา ก่อนนำมาเตรียมความพร้อมก่อนปรุง

# 第13課(1) บทที่ 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: คุณลีนเคยละลายน้ำแข็งปลาซาบะไหม ?

L: ไม่ค่ะ / ครับ ไม่มีค่ะ / ครับ

S: งั้นจะอธิบายให้ฟังนะ ก่อนอื่น นำเอาปลาซาบะออกจากตู้แช่แข็ง

เสร็จแล้วนำไปใส่ไว้ในเครื่องละลายของแช่แข็ง ปล่อยทิ้งไว้ซักพัก

L: เอ่อ ปล่อยทิ้งไว้ประมาณกี่นาทีคะ

S: ประมาณ 1 ชั่วโมง แต่ไม่เพียงแค่วเวลาเท่านั้น ต้องดูอุณหภูมิให้ติดด้วยนะ

อุณหภูมิ น้ำต่ำกว่า 10 องศา

L: อุณหภูมิ น้ำต่ำกว่า 10 องศาคะ รับทราบคะ

# 第13課(2) บทที่ 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。

คุณลินที่เป็นผู้ฝึกงานกำลังทำการเตรียมความพร้อมของมันฝรั่งก่อนนำไปปรุงที่สถานที่ปฏิบัติงาน

# 第13課(2) บทที่ 13 (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: ปอกเปลือกมันฝรั่งรึยัง ?

L: ค่ะ ปอกแล้วค่ะ

S: จ้ะ หั่นแล้วนำไปแช่น้ำนะ

ตรงนี้มีรูปถ่ายของชิ้นงานที่ทำเสร็จแล้ว ดูนี้ด้วยนะ

L: รับทราบค่ะ ดูรูปถ่ายแล้วหั่น

L: เอ่อ คุณซุซูกิ หั่นแล้วแต่มันต่างกับในรูปนิดหน่อย  
มีวิธีที่ดีไหมคะ

L: รูปทรงเหมือนกันทุกชิ้นนะ ลองดูนี่นะ หั่นครึ่งนึง แบบนี้...

S: อ้อ ทำแบบนี้เอง เข้าใจแล้วค่ะ ขอบคุณค่ะ

# 第13課(3) บทที่ 13 (3)

実習生のリンさんはキャベツを洗淨しています。

คุณลินที่เป็นผู้ฝึกงานกำลังล้างกะหล่ำปลี

# 第13課(3) บทที่ 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>洗剤の泡もないし、<sup>あわ</sup>土もないし、<sup>つち</sup>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>ざるに揚げて、<sup>みずけ</sup>水気を切って。

リン:わかりました。

L: คุณซุซูกิ ขอโทษนะคะ

S: ครับ

L: หลังจากที่ใช้น้ำยาทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำ 3 ครั้งแล้วแบบนี้ใช้ได้มั้คะ

S: ไม่มีฟองจากน้ำยาทำความสะอาดด้วย ไม่มีดินติดอยู่ด้วย แบบนี้ใช้ได้ครับ

L: หลังจากนั้น จะทำอะไรต่อคะ

S: ใส่กระชอนแล้วสะเด็ดน้ำออก

L: เข้าใจแล้วค่ะ