

だい か せいぞうてい ちょうり
第22課 製造工程2、調理1

មេរៀនទី ២២ ដំណើរការផលិត ២ ចម្អិនអាហារ ១

No.	វាក្យសព្ទ	របៀបអាន	ការបកប្រែ	ចំណារពន្យល់	ឧទាហរណ៍
1	低温	ていおん	សីតុណ្ហភាពទាប		
2	高温	こうおん	សីតុណ្ហភាពខ្ពស់		
3	常温	じょうおん	សីតុណ្ហភាពធម្មតា		
4	味	あじ	រសជាតិ		
5	香り	かおり	ក្លិនក្រអូប	ប្រើតែក្លិនល្អដែលមានក្នុងក្លិនទាំងនោះ។ មានរូបភាពប្រណិត	
6	匂い	におい	ក្លិនស្អុយ	ត្រូវបានប្រើប្រាស់លើគ្រប់ក្លិនដែលអាចហិតដឹងបាន។	
7	焦げます	こげます	ដុត		
8	調理 (します)	ちょうり (します)	(ធ្វើការ)ចម្អិនអាហារ		
9	カットします	かっとします	កាត់		
10	むきます	むきます	បក		かわ 皮をむきます。 បកសំបក។
11	拭き取ります	ふきとります	ដូតចេញ		よご 汚れを拭き取ります。 ដូតយកស្នាមប្រឡាក់ចេញ។
12	取り扱います	とりあつかいます	យកប្រើ		しょくひん と あつか 食品を取り扱います。 ប្រើប្រាស់ក្នុងចំនីអាហារ។
13	処理 (します)	しゅり (します)	(ធ្វើការ)ដោះស្រាយ		なま 生ごみを処理します。 បោះចោលសំរាមរលួយ។
14	使い分けます	つかいわけます	ប្រើបែងចែក		ちょうり 器具 食材ごとに 調理器具を食材ごとに使い分けます。 បែងចែកការប្រើប្រាស់នូវសំភារៈចម្អិនអាហារ តាមប្រភេទបន្លែបង្ការនីមួយៗ។
15	油	あぶら	ប្រេង	ជាប្រេងដែលប្រើក្នុងការចម្អិនអាហារ។	フライヤーに入っている油を温めます。 កម្ដៅប្រេងដែលមានក្នុងខ្ទះបំពង។
16	冷水	れいすい	ទឹកត្រជាក់		

だい か せいぞうてい ちょうり
第22課 製造工程2、調理1

មេរៀនទី ២២ ដំណើរការផលិត ២ ចម្អិនអាហារ ១

No.	វាក្យសព្ទ	របៀបអាន	ការបកប្រែ	ចំណារពន្យល់	ឧទាហរណ៍
17	蒸気	じょうき	ចំហាយ		
18	すすぎます	すすぎます	លាងជម្រះ		
19	流水	りゅうすい	លំហូរទឹក		
20	捌きます	さばきます	ធ្វើ		
21	検品 (します)	けんびん (します)	(ធ្វើការ)អធិការកិច្ច		