

だい か しょくざい
第24課 食材

មេរៀនទី ២៤ អាហារ

No.	វាក្យសព្ទ	របៀបអាន	ការបកប្រែ	ចំណារពន្យល់	ឧទាហរណ៍
1	食材	しょくざい	គ្រឿងផ្សំ		
2	食品	しょくひん	អាហារ		
3	加工品	かこうひん	ផលិតផលកែច្នៃ		
4	加工食品	かこうしょくひん	អាហារកែច្នៃ		
5	包装品	ほうそうひん	ផលិតផលរេចខ្ជាប់		
6	惣菜	そうざい	ម្ហូបចម្រៀង		
7	冷蔵品	れいぞうひん	ផលិតផលក្លាសេ		
8	冷凍品	れいとうひん	ផលិតផលក្លាសេកក		
9	原材料	げんざいりょう	វត្ថុធាតុដើម		
10	魚介	ぎょかい	គ្រឿងសមុទ្រ		
11	皮	かわ	ស្បែក	សំបកផ្លែឈើនិងបន្លែ។ ពុំមែនជាស្បែករបស់មនុស្ស។	ジャガイモの皮 ^{かわ} をおきます。 ចិតសំបកដំឡូងបារាំង។
12	食塩	しょくえん	អំបិល	ដូចគ្នានឹង「 ^{しお} 塩」"អំបិល"។	
13	砂糖	さとう	ស្ករ		
14	添加物	てんかぶつ	សារធាតុផ្សំ		
15	調味液	ちょうみえき	ទឹកគ្រឿងទេស	ជាទឹកជ្រលក់ដែលធ្វើពីស្ករ ទឹកស៊ីអ៊ីរ អំបិលនិងទឹកស្ករជាដើម។	
16	酸化防止剤	さんかぼうしざい	សារធាតុប្រឆាំងអុកស៊ី		
17	使用期限	しょうきげん	កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ប្រើប្រាស់	កាលបរិច្ឆេទអាចប្រើប្រាស់ចំពោះការកែច្នៃដូចជាអាហារធ្វើពីសាច់ជាដើម។	
18	消費期限	しょうひきげん	កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ប្រើប្រាស់	ជាកាលបរិច្ឆេទអាហារដែលអាចញ៉ាំងដោយសុវត្ថិភាពក្នុងករណីពុំបានបើកហើយរក្សាបានត្រឹមត្រូវ។	
19	漬物	つけもの	ជ្រក់		
20	弁当	べんとう	បាយប្រអប់		