

Unit 22: Manufacturing Process 2 and cooking 1

No.	Word/Phrase	How to read (Hiragana)	Translation	Note	Example
1	低温	ていおん	Low temperature		
2	高温	こうおん	High temperature		
3	常温	じょうおん	Normal temperature		
4	味	あじ	Taste		
5	香り	かおり	Scent	It is used to express pleasant scents only and bring a taste of luxury.	
6	匂い	におい	Smell	It is used to express all kinds of smells that can be sensed by human beings.	
7	焦げます	こげます	To get burned		
8	調理 (します)	ちょうり (します)	Cooking (to cook)		
9	カットします	かっとします	To cut		
10	むきます	むきます	To peel		かわ 皮をむきます。 Peel the skin.
11	拭き取ります	ふきとります	To wipe off		よご 汚れを拭き取ります。 Wipe off the dirt.
12	取り扱います	とりあつかいます	To handle		しょくひん 食品を取り扱います。 Handle food products.
13	処理 (します)	しゅり (します)	Disposal of (to dispose of)		なま 生ごみを処理します。 Dispose of the kitchen garbage.
14	使い分けます	つかいわけます	To use something properly in accordance with purposes		ちょうりきぐ 調理器具を食材ごとに使い分けます。 Use appropriate cooking tools in accordance with the type of ingredients.
15	油	あぶら	Oil	Edible oil used for cooking.	はい フライヤーに入っている油を温めます。 Heat the oil in the fryer.
16	冷水	れいすい	Cold water		
17	蒸気	じょうき	Steam		
18	すすぎます	すすぎます	To rinse		
19	流水	りゅうすい	Running water		

Unit 22: Manufacturing Process 2 and cooking 1

No.	Word/Phrase	How to read (Hiragana)	Translation	Note	Example
20	揃えます	さばきます	To dress		
21	検品 (します)	けんびん (します)	Inspection (to inspect)		