

だい か せいぞうてい ちょうり  
第22課 製造工程2、調理1

Pelajaran 22 Proses Manufaktur 2, Pengolahan 1

No.	Kosakata	Cara membaca (Hiragana)	Terjemahan	Anotasi	Contoh
1	低温	ていおん	Suhu rendah		
2	高温	こうおん	Suhu tinggi		
3	常温	じょうおん	Suhu kamar		
4	味	あじ	Rasa		
5	香り	かおり	Aroma	Sebutan yang digunakan untuk bau yang enak. Punya kesan mewah.	
6	匂い	におい	Bau	Digunakan untuk semua bau yang dirasakan oleh indra penciuman.	
7	焦げます	こげます	Terbakar/Gosong		
8	調理 (します)	ちょうり (します)	Masak (Memasak)		
9	カットします	かっとします	Memotong		
10	むぎます	むぎます	Mengupas		かわ 皮をむぎます。 Mengupas kulit.
11	拭き取ります	ふきとります	Mengelap		よご 汚れを拭き取ります。 Mengelap kotoran.
12	取り扱います	とりあつかいます	Menangani		しょくひん 食品を取り扱います。 Mengolah makanan.
13	処理 (します)	しゅり (します)	Pengolahan (Mengolah)		なまごみ 生ごみを処理します。 Mengolah sampah dapur.
14	使い分けます	つかいわけます	Menggunakan sesuai kebutuhan		ちょうりきぐ 調理器具を食材ごとに使い分けます。 Menggunakan peralatan masak sesuai dengan bahan makanan.
15	油	あぶら	Minyak	Minyak yang digunakan untuk memasak.	はい フライヤーに入っている油を温めます。 Memanaskan minyak yang ada di penggorengan.
16	冷水	れいすい	Air dingin		
17	蒸気	じょうき	Uap		
18	すすぎます	すすぎます	Membilas		

Pelajaran 22 Proses Manufaktur 2, Pengolahan 1

No.	Kosakata	Cara membaca (Hiragana)	Terjemahan	Anotasi	Contoh
19	流水	りゅうすい	Air mengalir		
20	捌きます	さばきます	Memotong (biasanya untuk ikan)		
21	検品 (します)	けんびん (します)	Pengecekan barang (Mengecek barang)		