

だい 21 かい せいぞうこうてい
第21課 製造工程1

အခန်း ၂၁ ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ် ၁

No.	ဝေါဟာရ	စာဖတ်နည်း	ဘာသာပြန်ဆိုခြင်း	မှတ်ချက်	ဥပမာ
1	保存 (します)	ほぞん (します)	ထိန်းသိမ်း(သည်)		
2	解凍 (します)	かいとう (します)	ရေခဲပျော်အောင်ပြုလုပ်(သ)		
3	解凍機	かいとうき	အခဲအရည်ပျော်စက်		
4	冷やします	ひやします	အေးအောင်ထားသည်		
5	冷蔵 (します)	れいぞう (します)	အအေးခံ(သည်)		
6	冷凍 (します)	れいとう (します)	ရေခဲရိုက်(သည်)		
7	成形 (します)	せいけい (します)	ပုံသွင်း(သည်)	အလူးကပ်သလိတ်နှင့် ဟန်ဘက်စသည့် ပါဝင်သောပစ္စည်းကို သတ်မှတ်ထားသောပုံစံဖြစ်အောင် ပြုလုပ်ခြင်း	
8	梱包 (します)	こんぼう (します)	ထုပ်ပိုး(သည်)		
9	箱詰め (します)	はこづめ (します)	ဘူးထဲထည့်(သည်)		
10	開封 (します)	かいふう (します)	ဖောက်(သည်)		
11	水洗い	みずあらい	ရေဆေးသည်		
12	解体 (します)	かいたい (します)	တစ်စီဖြုတ်(သည်)		
13	洗浄 (します)	せんじょう (します)	ဆေးကြော(သည်)		
14	水切り	みずきり	ရေစစ်ခြင်း		
15	計量 (します)	けいりょう (します)	ချိန်(သည်)		
16	サイズ	さいず	အရွယ်အစား		
17	流し	ながし	ဘေစင်	"ဘေစင်(Sink)" ဟုလည်းခေါ်သည်	ながして食器を洗います。 ဘေစင်တွင် ပန်းကန် ဆေးသည်။
18	浸します	ひたします	ရေစိမ်သည်		じゃがいもを水に浸します。 အလူးကို ရေစိမ်သည်။
19	水気を切ります	みずけをきります	ရေစစ်သည်		
20	完成品	かんせいひん	ကုန်ချော		
21	保管 (します)	ほかん (します)	ထိန်းသိမ်း(သည်)		