

だい か どうぐ
第20課 道具2

Aralin20 Proseso sa Produksiyon

No.	Talasalitaan	Paano Magbasa	Pagsasalin	Annotasyon	Halimbawa
1	容器	ようき	Lalagyan		
2	バット	ばっと	Stainless tray	Isang hugis-parihaba na lalagyan para sa pansamantalang storage ng pagkain. Ang mga sangkap sa gamit para sa kusina ay gawa sa hindi kinakalawang na asero.	
3	番重	ばんじゅう	Tray	Mababaw na lalagyan na walang takip. Dito nilalagay ang mga sangkap at pagkain. Ito rin ay ginagamit sa pag i-stack at padadala.	
4	ミキサー	みきさー	Mixer		
5	皮むき (します)	かわむき (します)	Magbalat (Magbalat)		
6	かご	かご	Basket		
7	温度計	おんどけい	Thermometer		
8	測定器	そくていき	Measuring instrument		
9	計量器	けいりょうき	Timbangan		
10	はかり	はかり	Sukatan		
11	フライヤー	ふらいやー	Fryer	Isang kagamitan sa pagluluto para pagpiprito ng pagkain. Ipinagsama ang heating machine at fryer.	フライヤーでとり肉 ^{にく} を揚げます。 Magpri-prito ako ng manok gamit ang fryer.
12	オーブン	おーぶん	Oven		オーブンで魚 ^{さかな} を焼きます。 Magluluto ako ng isda gamit ang oven.
13	洗浄機	せんじょうき	Soaping machine		せんじょうき やさい せんじょう 洗浄機で野菜を洗浄します。 Huhugasan ko ang mga gulay gamit ang soaping machine.
14	冷凍庫	れいとうこ	Freezer		
15	真空機	しんくうき	Vacuum device		
16	冷凍容器	れいとうようき	Frozen containers	Abbreviation: れいよう	
17	袋	ふくろ	Bag		
18	ホース	ほーす	Hose		

だい か どうぐ
第20課 道具2

Aralin20 Proseso sa Produksiyon

No.	Talasalitaan	Paano Magbasa	Pagsasalin	Annotasyon	Halimbawa
19	釜	かま	Palayok		
20	スライサー	すらいさー	Slicer		
21	ざる	ざる	Strainer		
22	ペーパータオル	ペーパーたおる	Paper towel		
23	ボウル	ぼうる	Mangkok	Ang pagbigkas ay maaaring kapareho ng 「ボウル」.	