

だい か せいぞうてい ちょうり
第22課 製造工程2、調理1

Aralin22 Proseso sa paggawa2, Pangkusina1

No.	Talasalitaan	Paano Magbasa	Pagsasalin	Annotasyon	Halimbawa
1	低温	ていおん	Mababang temperatura		
2	高温	こうおん	Mataas na temperatura		
3	常温	じょうおん	Normal na temperatura		
4	味	あじ	Lasa		
5	香り	かおり	Halimuyak	Ginagamit ito kapag maganda ang amoy. Marangyang imahe.	
6	匂い	におい	Amoy	Ginagamit ito para sa lahat ng mga amoy na nadama ng pakiramdam.	
7	焦げます	こげます	Masusunog		
8	調理 (します)	ちょうり (します)	Luto (Magluluto)		
9	カットします	かっとします	I-cut		
10	おきます	おきます	Magbabalat		かわ 皮をおきます。 Magbabalat ako.
11	拭き取ります	ふきとります	Pupunasan		よご 汚れを拭き取ります。 Pupunasan ko ang dumi.
12	取り扱います	とりあつかいます	Hahawakan/Gagamitin		しょくひん と あつか 食品を取り扱います。 Gagamitin ko ang mga pagkain.
13	処理 (します)	しゅり (します)	Itapon (Itatapon)		なま しゅり 生ごみを処理します。 Itatapon ko ang mga kitchen waste.
14	使い分けます	つかいわけます	Gagamitin ng maayos		ちょうりきぐ しょくざい つか わ 調理器具を食材ごとに使い分けます。 Gagamit ng iba't ibang mga kagamitan sa pagluluto para sa iba't ibang sangkap.
15	油	あぶら	Oil/Mantika	Mantika na ginagamit sa pagluluto.	はい フライヤーに入っている油を温めます。 linitin ko ang mantika na nasa fryer.
16	冷水	れいすい	Malamig na tubig		
17	蒸気	じょうき	Singaw		
18	すすぎます	すすぎます	Babanlawan		

Aralin22 Proseso sa paggawa2, Pangkusina1

No.	Talasalitaan	Paano Magbasa	Pagsasalin	Annotasyon	Halimbawa
19	流水	りゅうすい	Agos ng tubig		
20	捌きます	さばきます	Ihahanda		
21	検品 (します)	けんびん (します)	Siyasatin (Pagsisiyasat)		