

だい か せいぞうこうてい  
**第21課 製造工程1**

คำศัพท์ของพื้นที่ปฏิบัติงาน "ผลิตอาหาร" บทที่ 21 กระบวนการผลิต 1

No.	ศัพท์	วิธีการอ่าน	เหตุผล	ความคิดเห็น	ตัวอย่าง
1	保存 (します)	ほぞん (します)	การเก็บรักษา (เก็บรักษา)		
2	解冻 (します)	かいとう (します)	การละลายน้ำแข็ง (ละลายน้ำแข็ง)		
3	解冻機	かいとうき	เครื่องละลายน้ำแข็ง		
4	冷やします	ひやします	แช่เย็น		
5	冷蔵 (します)	れいぞう (します)	การเก็บแช่เย็น (เก็บแช่เย็น)		
6	冷凍 (します)	れいとう (します)	การแช่แข็ง (แช่แข็ง)		
7	成形 (します)	せいけい (します)	การขึ้นรูป (ขึ้นรูป)	ทำครีอกเก้ หรือ แสมเบิร์ก ฯลฯ ด้วยวัตถุดิบอาหาร ให้เป็นรูปทรงที่กำหนดไว้	
8	梱包 (します)	こんぼう (します)	การห่อบรรจุ (ห่อบรรจุ)		
9	箱詰め (します)	はこづめ (します)	การบรรจุกล่อง (บรรจุกล่อง)		
10	開封 (します)	かいふう (します)	การเปิดของ (เปิดของ)		
11	水洗い	みずらい	ล้างน้ำ		
12	解体 (します)	かいたい (します)	การแยกชิ้นส่วน (แยกชิ้นส่วน)		
13	洗浄 (します)	せんじょう (します)	การล้าง (ล้าง)		
14	水切り	みずきり	การสะเด็ดน้ำ		
15	計量 (します)	けいりょう (します)	การชั่ง (ชั่ง)		
16	サイズ	さいず	ขนาด		
17	流し	ながし	อ่างล้างจาน	เรียกว่า "ซิงก์" ได้ด้วยเช่นกัน	ながしで食器を洗います。 ล้างจานในอ่างล้างจาน
18	浸します	ひたします	แช่		じゃがいもを水に浸します。 แช่มันฝรั่งในน้ำ
19	水気を切ります	みずけをきります	สะเด็ดน้ำ		
20	完成品	かんせいひん	ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์		
21	保管 (します)	ほかん (します)	การเก็บรักษา (เก็บรักษา)		