

第11課

အခန်း 11

どうぐ ざいりょう
道具・材料

ဟင်းချက်ပစ္စည်း၊ ကုန်ကြမ်း

第11課(1) အခန်း 11 (1)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんと調理器具の棚を見えています。

အလုပ်သင် ကိုလင်းက သင်တန်းမှ ဦးဆုဇူကီနဲ့ ဟင်းချက်ပစ္စည်းတွေထားတဲ့စင်ကို ကြည့်နေတယ်။

第11課(1) အခန်း 11 (1)

すずき ちょうり きぐ なまえ
鈴木: 調理器具はここにしまっております。名前、わかる?

リン: はい、まな板、包丁、ボウル、ざる.....。

すずき し
鈴木: よく知ってるね。

リン: いろいろな色がありますね。赤、青、緑.....。

すずき ざいりょう ちょうり きぐ つか わ
鈴木: 材料によって、調理器具を使い分けるんですよ。

リン: そうですか。

たとえば、赤い包丁は何を切るとき、使いますか。

すずき にく き つか あお さかな みどり やさい
鈴木: 肉を切るとき、使います。青は魚、緑は野菜.....。

リン: わかりました。使うまえに、よく確認します。

S: ဟင်းချက်ပစ္စည်းတွေကို ဒီမှာသိမ်းထားတယ်။ နာမည် သိလား။

L: ဟုတ်ကဲ့။ စဉ်းတီတုံး၊ မီးဖိုချောင်သုံးစား၊ ဇလုံ၊ ဆန်ခါ။

S: တော်တော်သိတယ်နော်။

L: အရောင်အမျိုးမျိုးရှိတယ်နော်။ အနီရောင်၊ အပြာရောင်၊ အစိမ်းရောင်။

S: အစားအစာကုန်ကြမ်းပေါ့တည်ပြီး ဟင်းချက်ပစ္စည်းကို သုံးရတာပါ။

L: ဟုတ်လား။ ဥပမာ အနီရောင်မီးဖိုချောင်သုံးစားကျတော့ ဘာကိုလှီးဖို့ သုံးသလဲ။

S: အသားကို လှီးတဲ့အခါ သုံးတယ်။ အပြာရောင်က ငါး၊ အစိမ်းရောင်က အသီးအရွက်။

L: သဘောပေါက်ပါပြီ။ မသုံးခင် သေချာစစ်မယ်။

第11課(2) အခန်း 11 (2)

実習生のリンさんは、魚の内臓を除去する作業が終わり、道具を洗おうとしています。

အလုပ်သင် ကိုလင်းက ငါးမှလလီစာကို ဖယ်တဲ့အလုပ်ပြီးလို့ ဟင်းချက်ပစ္စည်းကို ဆေးမှာလို့လုပ်နေတယ်။

第11課(2) အခန်း 11 (2)

リン: ^{すずき}鈴木さん、^{さかな}魚の^{ないぞう}内臓を^と取りました。まな^{いた}板を^{あら}洗いたいんですが.....。

鈴木: ^{すずき}じゃ、^{いた}まず、^{よご}まな板の^と汚れを取って。

リン: ^とはい。.....取りました。

鈴木: ^{すずき}洗剤で^{せんざい}洗ったら、^{あら}流水で^{りゅうすい}よくすすいでください。

それから^ふペーパータオルで^ほ拭いて、あそこに^ほ干してください。

リン: ^{あら}洗って、^{あら}すすいで.....。すみません、ちょっとわかりません。

鈴木: ^{すずき}ペーパータオルで^ふ拭きます。それから^ほ干します。

リン: ^ふペーパータオルで^ほ拭いてから、干します。

鈴木: ^{すずき}うん、そうそう。

L: ဦးဆူတီ ငါးမှ ကလီစာဖယ်ထုတ်ထားတယ်။ စဉ်းတီတုံးကို ဆေးချင်ပါတယ်.....။

S: ဒါဆို ပထမ စဉ်းတီတုံးမှာရှိတဲ့ အပေအကျံကို ဖယ်လိုက်ပါ။

L: ဟုတ်ကဲ့။ ဖယ်လိုက်ပြီး။

S: ဆုပ်ပြာရည်နဲ့ဆေးပြီးရင် စီးနေတဲ့ရေနဲ့ သေသေချာချာပြန်ဆေးထားပါ။ ပြီးရင် မီးဖိုချောင်သုံးစက္ကူနဲ့ သုတ်ပြီး ဟိုမှာ အခြောက်ခံထားပါ။

L: ဆေးပြီး ရေနဲ့ပြန်ဆေးပြီး။ တောင်းပန်ပါတယ် နားမလည်ဘူး။

S: မီးဖိုချောင်သုံးစက္ကူနဲ့ သုတ်မယ်။ ပြီးရင် အခြောက်ခံမယ်။

L: မီးဖိုချောင်သုံးစက္ကူနဲ့ သုတ်ပြီးမှ အခြောက်ခံမယ်။

S: ဟုတ်တယ်။ မှန်တယ်။

第11課(3) အခန်း 11 (3)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんと作業場で玉ねぎの下処理を行っています。

အလုပ်သင် ကိုလင်းက သင်တန်းမှ ဦးဆူဇူကီနဲ့ အလုပ်ရုံမှာ ကြက်သွန်နီကို ပြင်နေတယ်။

第11課(3) အခန်း 11 (3)

リン: ^{すずき}鈴木さん、もう^{たま}すぐ玉ねぎがなくなります。

鈴木: ^{すずき}じゃ、^{れいぞうこ}冷蔵庫から^と取って^き来て。

リン: ^とはい、^き取って来ます。いくつですか。

鈴木: ^{すずき}そうだな.....。5^こ個、^{ねが}お願い。

リン: ^も持って^き来ました。でも、4^こ個しかありませんでした。

鈴木: ^{すずき}あ、^{たなか}そう。じゃ、^{ぶちよう}田中部長に

^{たま}玉ねぎがなくなると^{れんらく}連絡してください。

リン: ^{たなか}はい、^{ぶちよう}田中部長に^{れんらく}連絡します。

L: ^{ဦးဆူဇူကီ}ကြက်သွန်နီကုန်တော့မယ်။

S: ^{ဒါဆို}ရေခဲသေတ္တာကနေ ယူလာပါ။

L: ^{ဟုတ်ကဲ့။} ယူလာမယ်။ ^{ဘယ်နှစ်လုံးလဲ။}

S: ^{အင်း}။ ^၅ လုံး လုပ်ပေးပါ။

L: ^{ယူလာတယ်။} ^{ဒါပေမဲ့} ၄လုံးပဲတွေ့တယ်။

S: ^{ဟုတ်လား။} ^{ဒါဆို} ဌာနမှူး တာနာကာကို ^{ကြက်သွန်နီကုန်သွားတယ်လို့} အကြောင်းကြားပါ။

L: ^{ဟုတ်ကဲ့။} ^{ဌာနမှူး} ဦးတာနာကာကို ^{အကြောင်းကြားမယ်။}