

だい か せいぞうてい ちょうり
第22課 製造工程2、調理1

အခန်း ၂၂ ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ် ၂၊ ချက်ပြုတ်ခြင်း ၁

No.	ဝေါဟာရ	စာဖတ်နည်း	ဘာသာပြန်ဆိုခြင်း	မှတ်ချက်	ဥပမာ
1	低温	ていおん	အပူချိန်နိမ့်		
2	高温	こうおん	အပူချိန်မြင့်		
3	常温	じょうおん	အခန်းအပူချိန်		
4	味	あじ	အရသာ		
5	香り	かおり	အမွှေးအနံ့	မွှေးတဲ့အနံ့အတွက်သာ သုံးသည်။ ဈေးကြီးနိုင်သည်ဟုခံစားမိသည်။	
6	匂い	におい	အနံ့	အနံ့အာရုံဖြင့် ခံစားနိုင်သော အနံ့အားလုံးအတွက် သုံးသည်။	
7	焦げます	こげます	တူးသည်		
8	調理 (します)	ちょうり (します)	ဟင်းချက်သည်		
9	カットします	かっとします	လှီးသည်		
10	むきます	むきます	ခွာသည်		かわ 皮をむきます。 အခွံခွာသည်
11	拭き取ります	ふきとります	သုတ်သည်		よご 汚れを拭き取ります。 အပေအကျံကိုသုတ်သည်
12	取り扱います	とりあつかいます	ကိုင်တွယ်သည်		しょくひん 食品を取り扱います。 စားသောက်ကုန်ကို ကိုင်တွယ်သည်။
13	処理 (します)	しゅり (します)	စွန့်ပစ်(သည်)		なま 生ごみを処理します。 အမိုက်အစိုကို စွန့်ပစ်သည်။
14	使い分けます	つかいわけます	ခွဲသုံးသည်		ちょうり 調理器具を食材ごとに使い分けます。 ဟင်းချက်ပစ္စည်းအမျိုးအစားအလိုက် ခွဲသုံးသည်
15	油	あぶら	ဆီ	ချက်ပြုတ်တဲ့အခါ သုံးတဲ့ဆီ	はい フライヤーに入っている油を温めます。 Fryerတွင်ရှိသောဆီကို အပူပေးသည်။
16	冷水	れいすい	ရေအေး		

だい か せいぞうてい ちょうり
第22課 製造工程2、調理1

အခန်း ၂၂ ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ် ၂၊ ချက်ပြုတ်ခြင်း ၁

No.	ဝေါဟာရ	စာဖတ်နည်း	ဘာသာပြန်ဆိုခြင်း	မှတ်ချက်	ဥပမာ
17	蒸気	じょうき	ရေနွေးငွေ့		
18	すすぎます	すすぎます	ရေပြန်ဆေးသည်		
19	流水	りゅうすい	စီးနေသည့်ရေ		
20	捌きます	さばきます	လွှာသည်		
21	検品 (します)	けんびん (します)	ပစ္စည်းစစ်ဆေး(သည်)		