

だい か せいぞうてい ちょうり  
**第22課 製造工程2、調理1**

**คำศัพท์ของพื้นที่ปฏิบัติงาน "ผลิตอาหาร" บทที่ 22 กระบวนการผลิต 2 , การปรุง 1**

No.	ศัพท์	วิธีการอ่าน	เหตุผล	ความคิดเห็น	ตัวอย่าง
1	低温	ていおん	อุณหภูมิต่ำ		
2	高温	こうおん	อุณหภูมิสูง		
3	常温	じょうおん	อุณหภูมิปกติ		
4	味	あじ	รสชาติ		
5	香り	かおり	กลิ่น	ใช้กับกลิ่นที่หอม มีภาพลักษณ์ที่ดูหรูหรา	
6	匂い	におい	กลิ่น	หมายถึงกลิ่นทุกประเภทที่รับรู้ได้จากนาสิกสัมผัส	
7	焦げます	こげます	ไหม้เกรียม		
8	調理 (します)	ちょうり (します)	การปรุงอาหาร (ปรุง)		
9	カットします	かっとします	ตัด		
10	むきます	むきます	ลอก		皮をむきます。 <b>ลอกเปลือก</b>
11	拭き取ります	ふきとります	เช็ดออก		汚れを拭き取ります。 <b>เช็ดเอาคราบออก</b>
12	取り扱います	とりあつかいます	จัดการ / ใช้งาน		食品を取り扱います。 <b>จัดการกับวัตถุดิบอาหาร</b>
13	処理 (します)	しゅり (します)	การจัดการ (จัดการ)		生ごみを処理します。 <b>จัดการกับขยะสด</b>
14	使い分けします	つかいわけします	แยกใช้ตามความเหมาะสม		調理器具を食材ごとに使い分けします。 <b>แยกใช้อุปกรณ์ทำอาหารและวัตถุดิบอาหารตามความเหมาะสม</b>
15	油	あぶら	น้ำมัน	น้ำมันที่ใช้ปรุงอาหาร	フライヤーに入っている油を温めます。 <b>อุ่นน้ำมันที่อยู่ในเครื่องทอด</b>
16	冷水	れいすい	น้ำเย็น		
17	蒸気	じょうき	ไอน้ำ		
18	すすぎます	すすぎます	ชำระล้าง		
19	流水	りゅうすい	น้ำที่ไหล		
20	捌きます	さばきます	จัดการ		
21	検品 (します)	けんびん (します)	การตรวจเช็ค (ตรวจเช็ค)		