

りょうり
DAY5 「料理」

◆チェックしましょう ちょうりきぐ ちょうりほうほう 調理器具・調理方法 Cooking Utensils and Methods



いた ほうちよう
まな板・包丁

Cutting board

kitchen knife



なべ



フライパン



き
切る



かわ
皮をむく



いた や
炒める・焼く

sauté/stir-fry



あ
揚げる

fry



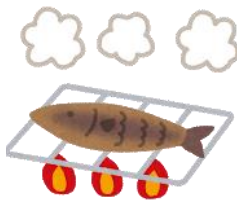
に
煮る

cook·simmer



ゆでる

boil



や
焼く

grill/roast



む
蒸す

steam



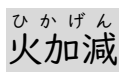
あたた
温める

heat/warm up



ごはん た
御飯を炊く

cook/steam



level of heat



つよび
強火



ちゅうび
中火



よわび
弱火

◆チェックしましょう ちょうみりょう 調味料 Seasonings



さとう
砂糖



しお
塩



みそ



しょうゆ



だし(汁)
じる

soup broth



みりん

sweet sake



マヨネーズ



ケチャップ



こしょう



ソース



さけ
酒



す
酢

◆チェックしましょう あじ 味 Tastes

しょっぱい

から
辛い

すっぱい

あま
甘い

にが
苦い

◆よ読んでみましょう

たなか
田中: スミスさんは、家で料理を作りますか。

スミス: 毎日ではありませんけど、ときどき作って食べます。

たなか
田中: そうですか。では、今日は日本の家庭料理の作り方を紹介します。

「肉じゃが」という料理です。家庭によって味が違いますが、これは私の家の作り方です。

用意する材料は、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、牛肉、油、だし汁、しょうゆ、みりん、

そして、砂糖です。

まず、野菜と肉を食べやすい大きさに切ります。



次に、鍋に油を入れて、玉ねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいもを炒めます。

それから、鍋にだし汁を入れて、沸騰したら、弱火にして、みりん、さとう、しょうゆを加えて、

野菜が柔らかくなるまで 15分から 20分ぐらい煮ます。



最後に、汁がなくなったら、火を止めます。これで、「肉じゃが」のできあがりです。

スミス: 簡単にできそうですね。私も作ってみたいです。



【 家庭料理 材料 沸騰する 弱火 加える 柔らかい 】

ingredients boil low heat add soft

◆ 文法・表現

I (名詞noun) によって ~ (名詞 が変わると、違う。いろいろだ。)

・料理の味は、家庭 によって違う。

・挨拶のし方は、国 によって違う。

・その日の天気 によって、服装を変える。

◆ 話しましょう

● あなたの国(地域)の家庭料理を教えてください。どんな料理ですか。

つく
作ったことがありますか。

● あなたの得意な料理の作り方を教えてください。

【 ①まず ②次に ③それから ④最後に 】

【 】の中の言葉を使って、順番に料理の作り方を説明してみましょう。