

すき焼きの作り方

CD

58

基本会話 朝美がすき焼きの作り方を説明します。

A : **First, cut the tofu into**
ファーストゥ カットゥ ザ トーフ イントゥー
bite-sized pieces.

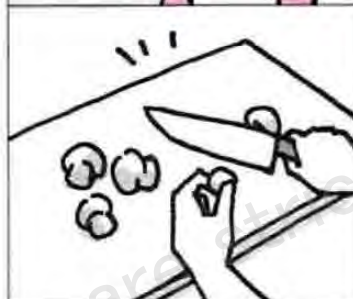
バイトゥサイズドゥ ピースイズ



A : 最初に、とうふを
ひと口大に切りま
す。

A : **After that, remove the**
アフタァ ザットゥ リムーヴ ザ
mushroom stems.

マッシュルーム ステムズ



A : そのあとで、マッ
シュルームの軸じく
を取り除きます。

A : **Next, cut the leeks and**
ネクストゥ カットゥ ザ リークス エンドゥ
Chinese cabbage into
チャイニーズ キャベッジ イントゥー
medium-sized pieces.

ミーディアムサイズドゥ ピースイズ



A : 次に、ねぎと白菜
を中ぐらいの長さ
に切ります。

A : **Then, make the sauce**
ゼン メイク ザ ソース
for sukiyaki.

フォー スキヤキ



A : それから、すき焼
き用のソースを作
ります。

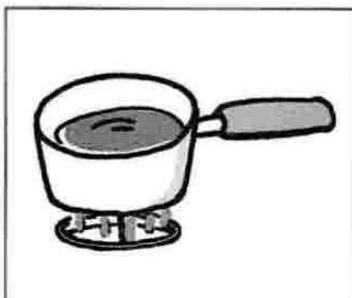
A=Asami (朝美)

Points

- 日本料理を作る場合、材料がそろわないことがあります。くふうしてホームステイ先で作ってみましょう。
- soy は soybean のことで、「大豆」を表します。しょうゆは大豆から作られているので、soy sauceと呼ばれます。
- 「キャベツ」はcabbage、そして「白菜」は Chinese cabbage と言います。

A : **Mix some sweet rice wine, soy sauce and sugar, and bring it to a boil in a saucepan.**

ミックス サム スウィートゥ ライス
 ワイン ソイ ソース エンドゥ
 シュガァ エンドゥ プリング イットゥー ア
 ボイル イン ア ソースパン



A : みりんとしょうゆと砂糖をまぜて、片手なべで沸騰させます。

A : **Heat the pan for sukiyaki, pour oil in it, and fry the beef slices.**

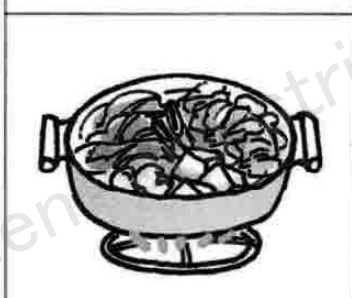
ヒートゥ ザ パン フォー スキヤキ
 ポーア オイル イン イットゥ エンドゥ フライ ザ
 ビーフ スライス



A : すき焼きに使うなべを熱して、油を入れ、うす切りの牛肉をいためます。

A : **Finally, put the sauce in the pan, and add the tofu and vegetables.**

ファイナリィ フットゥ ザ ソース イン
 ザ パン エンドゥ アッドゥ ザ
 トーフ エンドゥ ヴェジタブルズ



A : 最後に、なべにソースを入れ、とうふと野菜を加えます。

A : **Boil them till they're done.**

ボイル ゼム ティル ゼア
 ダン



A : 火が通るまで煮てください。

ホストファミリーとの日々

A=Asami (朝美)

Key Words

stem 軸

boil 沸騰

remove ~を取り除く

pour ~を注ぐ

add ~を加える

sweet rice wine みりん