**Phần 2　飲食物調理の単語　Những từ vựng chuyên ngành chế biến thực phẩm**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 原材料（げんざいりょう） | Nguyên liệu |
| 2 | 下処理（したしょり） | Sơ chế, chế biến |
| 3 | 野菜（やさい） | Rau |
| 4 | 魚介類（ぎょかいるい） | Cá |
| 5 | 加熱調理（かねつちょうり） | Chế biến gia nhiệt |
| 6 | 非加熱（ひかねつ） | Chế biến không gia nhiệt |
| 7 | 調理機器（ちょうりきき） | Thiết bị nấu nướng |
| 8 | 調理器具（ちょうりきぐ） | Dụng cụ nấu nướng |
| 9 | 計測機器（けいそくきき） | Thiết bị đo lường |
| 10 | 労働安全衛生（ろうどうあんぜんえいせい） | Vệ sinh an toàn lao động |
| 11 | 備品（びひん） | Thiết bị |
| 12 | かた | Vai |
| 13 | かたばら | Nạm |
| 14 | 肩ロース | Nạc vai |
| 15 | リブロース | Sườn |
| 16 | サーロイン | Thịt thăn |
| 17 | ヒレ（きめがこまかい、油が少ない、揚げ物、とんかつ） | Phi lê |
| 18 | ともばら | Diềm thăn |
| 18 | うちもも | Đùi trong |
| 20 | そともも | Đùi ngoài |
| 21 | ややかた | Hơi cứng |
| 22 | 脂肪分（しぼうぶん） | Lượng mỡ |
| 23 | かため | Độ cứng |
| 24 | ややすじ | Hơi gân |
| 25 | 風味（ふうみ） | Vị ngon của thịt |
| 26 | きめがこまかい | Thớ thịt mịn |
| 27 | 肉質（にくしつ） | Chất lượng thịt |
| 28 | 深みがあり | Vị đậm |
| 29 | あらゆるメニュー | Tất cả menu |
| 30 | 濃厚味（のうこうあじ） | Vị đậm ngon |
| 31 | うす切り | Thái mỏng |
| 32 | 煮込み（にこみ） | Hầm |
| 33 | 炒め物（いためもの） | Món xào |
| 34 | しゃぶしゃぶ | Món lẩu kiểu nhật |
| 35 | シチュー | Món hầm kiểu Âu |
| 36 | 筋（すじ） | Gân bò |
| 37 | やや粗く（やっやあらく） | Hơi thô, cứng |
| 38 | 適度な（てきどな） | Vừa phải |
| 39 | しょうがやき | Món thịt lợn xào gừng, hành tây |
| 40 | とんかつ | Món thịt lợn tẩm bột chiên |
| 41 | 最適（さいてき） | Thích hợp nhất |
| 42 | ソテー | Món áp chảo |
| 43 | ばら | Thịt ba chỉ |
| 44 | ささみ | Thịt lườn gà |
| 45 | むね | Thịt ức gà |
| 46 | かま | Đầu cá |
| 47 | ほほほね | Xương mang cá |
| 48 | むねひれ | Vật ngực cá |
| 49 | せびれ | Vây |
| 50 | えらふた | Nắp mang cá |
| 51 | おひれ | Vây đuôi cá |
| 52 | はらひれ | Vây bụng cá |
| 53 | きせつ | Mùa |
| 54 | サワラ | Cá thu(mùa xuân) |
| 55 | フナ | Cá giếc(mùa xuân) |
| 56 | マダイ | Cá tráp đỏ(mùa xuân) |
| 57 | アサリ | Con nghêu(mùa xuân) |
| 58 | ワカメ | Rong biển(mùa xuân) |
| 59 | アユ | Cá thơm(mùa thu) |
| 60 | スルメイカ | Mực ống(mùa thu) |
| 61 | マイワシ | Cá trích(mùa thu) |
| 62 | マアジ | Cá sòng nhật bản(mùa thu) |
| 63 | ホタテ | Con sò điệp(mùa thu) |
| 64 | カツオ | Cá ngừ vằn(mùa thu) |
| 65 | サケ類 | Cá hồi(mùa thu) |
| 66 | サンマ | Cá thu (mùa thu) |
| 67 | タラ類 | Họ cá tuyết(mùa đông) |
| 68 | フグ | Cá nóc (mùa đông) |
| 69 | ブリ | Cá cam nhật bản(mùa đông) |
| 70 | ズワイカニ | Cua tuyết (mùa đông) |
| 71 | カキ | Con hàu (mùa đông) |
| 72 | こんさいるい（大根、れんこん） | Rau củ |
| 73 | ようけいさいるい（キャベツ） | Rau lấy lá |
| 74 | かさいるい（なす、とまと） | Rau ăn quả |
| 75 | かじつてきやさい（メロン） | Hoa quả |
| 76 | ななめぎり | Cắt chéo |
| 77 | ささがき | Cắt hình lá tre |
| 78 | 輪切りに（輪切り） | Cắt hình tròn |
| 79 | いちょう切り | Cắt hình rẻ quạt(¼ hình tròn) |
| 80 | 色紙切り | Cắt hình giấy màu(hình vuông 3cm) |
| 81 | 短冊切（たんざくきり） | Cắt hình lát dài 4-5cm, dày 1cm |
| 82 | ひょうしぎきり | Cắt hình que góc cạnh 4-5cm, 1cm |
| 83 | せんぎり | Cắt hình sợi mảnh(cà rốt) |
| 84 | しらが | Cắt sợi cực mảnh(sợi củ cải ăn kèm sushi) |
| 85 | かつらむき | Gọt lát vỏ mỏng củ cải theo hình tròn |
| 86 | みじんきり | Băm cực nhỏ( băm hành nhỏ) |
| 87 | さいのめきり | Cắt hạt lựu nhỏ 1cm |
| 88 | あられ切り | Thái hạt nhỏ hơn hạt lựu và to hơn băm |
| 89 | らんぎり | Thái tùy ý ta và nhiều góc( thái dưa muối) |
| 90 | かっぺん防止 | Phòng tránh thâm thực phẩm |
| 91 | 内臓（ないぞう） | Nội tạng |
| 92 | 中骨（なかほね） | Xương giữa của con cá |
| 93 | ラウンド(round) | Cá nguyên con |
| 94 | セミドレス(semi dress) | Cá đã bỏ nội tạng |
| 95 | ドレス(dress) | Cá đã bỏ đầu và nội tạng |
| 96 | フィーレ（fillet) | Cá đã nóc xương bỏ đầu, nội tạng(sasimi) |
| 97 | 蒸気（じょうき） | Hơi nước |
| 98 | ゆでる | Đun sôi |
| 99 | じゅうそう（baking soda) | Baking soda |
| 100 | 形がくずれ | Không làm thay đổi hình dạng |
| 111 | 方法（ほうほう） | Phương pháp |
| 112 | 品質（ひんしつ） | Chất lượng |
| 113 | 炒める（いためる） | Món xào |
| 114 | フライパン | Chảo |
| 115 | 混ぜる（まぜる） | Trộn lên |
| 116 | 十分（じゅうぶん） | Vừa đủ(kiểm tra xem đủ nhiệt độ chưa) |
| 117 | 煮る（にる） | Hầm |
| 118 | 特徴（とくちょう） | Điểm mạnh |
| 119 | オーブン | Lò vi sóng |
| 120 | こげた | Cháy, khê |
| 121 | 汁（しる） | Nước sốt |
| 122 | 直接火（ちょくせつひ） | Nướng trực tiếp qua lửa |
| 123 | 関節焼き（かんせつやき） | Nướng gián tiếp ví dụ qua đĩa sắt |
| 124 | 蒸す（むす） | Hấp |
| 125 | 和える（あえる） | Trộn (rau) |
| 126 | 細菌（さいきん） | Vi khuẩn |
| 127 | お酢（おす） | Giấm |
| 128 | せいけい、ととのえ | Trình bày, trang trí |
| 129 | ライスウォーマー | Nồi giữ ấm cơm đã nấu chín |
| 130 | スチームコンベクションオーブン | Lò đa năng hấp, nướng,kho,luộc |
| 131 | グリドリ | Bếp nướng công nghiệp, nướng xào |
| 132 | 立体式炊飯器（りったいしきすいはんき） | Máy thổi cơm công nghiệp hai ngăn |
| 133 | ブレージングパン | Xào, kho, nướng số lượng lớn |
| 134 | ジェットオーブン | Lò nướng kiểu băng truyền |
| 135 | かいてんがま | Nồi nấu có quay tay, xào kho nhiều |
| 136 | ジェットオーブン | Lò nướng băng chuyền |
| 137 | プレハブ冷蔵庫 | prefab loại tủ lạnh lớn như căn phòng |
| 138 | 冷蔵ショーケース | Tủ lạnh có tủ kính trong trưng bày |
| 139 | 製氷機（せいひょうき） | Tủ làm đá |
| 140 | ブラストチラー | Tủ làm nguội nhanh đồ đã gia nhiệt |
| 141 | しんくうれいぞうこ | Máy làm mát chân không mạnh hơn tủ trên |
| 142 | ドアタイプ洗浄機(せんじょうき） | Máy rửa bát cỡ vừa có cửa |
| 143 | コンベアタイプ洗浄機 | Máy rửa bát băng chuyền cỡ to |
| 144 | 殺菌庫(さっきんこ） | Máy khử trùng cho dụng cụ , có hai cánh |
| 145 | フードスライサー（スライスカット） | Máy thái mỏng |
| 146 | ホテルパン | Khay đựng bánh mì bằng inox trong hotel |
| 147 | ケーキバット | Khay đựng bánh mì nhiều kích cỡ nhỏ inox |
| 148 | ボール | Bát tô bằng kim loại |
| 149 | ステンレス | Rổ inox |
| 150 | スパテラ | Xẻng xào |
| 151 | へら | Xẻng xúc |
| 152 | さいばし | Đũa nấu ăn |
| 153 | おたま | Thìa múc canh tròn |
| 154 | レードル | Thìa múc canh hình giọt nước |
| 155 | 泡立て（あわだて） | Cây đánh trứng, tạo bọt |
| 156 | てぼ（和面、中華面） | Vá trụng dùng để nhúng và vớt mì |
| 157 | すくい網(あみ） | Thìa thủng, Vợt lướt |
| 158 | しゃもじ | Thìa xới cơm |
| 159 | 計量（けいりょう） | Đo lường bằng ca hoặc thìa |
| 160 | 指（ゆび） | Ngón tay |
| 161 | 火災（かさい） | Hỏa hoạn |
| 162 | 安全な（あんぜんな） | An toàn |
| 163 | あしをねんざ | Bong gân chân |
| 164 | ユニフォーム | Đồng phục |
| 165 | 体格（たいかく） | Hình thể |
| 166 | 燃える（もえる） | Cháy được |
| 167 | 靴のかかと（くつのかかと） | Gót giày |
| 168 | 転倒（てんとう） | Đảo ngược |