

LESSON NOTES

Lower Intermediate S2 #1

Recipe - Fried Chicken

CONTENTS

Dialogue - Japanese
 Kanji
 English
 Rōmaji
 Hiragana
Vocabulary
Sample sentences
Grammar

1

DIALOGUE - JAPANESE

KANJI

1. Jpod: ジェーポッド・ワンオーワンのクッキング・ワンオーワンへようこそ!
2. Jpod: 今日は、シェフ権左右衛門さんの有名な和風から揚げを作りましょう!とってもオイシイですよ!
3. Female Presenter: 材料: (2人分)
4. Chef Gonzaemon: 鶏モモ肉: 300 g
5. Chef Gonzaemon: にんにく: 一かけ
6. Chef Gonzaemon: しょうが: 一かけ
7. Chef Gonzaemon: 醤油: 大さじ1杯
8. Chef Gonzaemon: 酒: 大さじ1杯
9. Chef Gonzaemon: 片栗粉: 大さじ2杯
10. Chef Gonzaemon: 揚げ油: 適宜
11. Female Presenter: 作り方:
12. Chef Gonzaemon: 1. 鶏モモ肉を一口大に切る。
13. Chef Gonzaemon: 2. にんにくとしょうがをすりおろす。
14. Chef Gonzaemon: 3. ボールに、すりおろしたにんにくとしょうがを入れ、醤油と酒をそれぞれ大さじ1杯ずつ入れて混ぜる。
15. Chef Gonzaemon: 4. 3で作ったたれに鶏肉を入れて、味がしみこむように軽くもむ。味がしみこむまで、約30分間おく。
16. Chef Gonzaemon: 5. ビニール袋に片栗粉を入れ、そこに鶏肉を入れて、まんべんなく片栗粉をまぶす。
17. Chef Gonzaemon: 6. 揚げ物用のフライパンに油を入れる。油の量は、肉を入れたときにかぶる程度まで入れる。
18. Chef Gonzaemon: 7. 油の温度が約180度になったら、中火にし、鶏肉を入れて、4-5分程度揚げる。
19. Female Presenter: 一口メモ:
20. Chef Gonzaemon: 片栗粉が手に入らない場合は、小麦粉でもよい。

21. Chef Gonzaemon : 片栗粉の代わりに、スーパーで売っている「から揚げ粉」を使う場合は、作り方2と3は省略して、直接、鶏肉に「から揚げ粉」をまぶせばよい。
22. Chef Gonzaemon : 片栗粉をまぶした後、少しはたいて余分な粉を落とした方がよい。
23. Chef Gonzaemon : 揚げる時間は、肉の大きさによるので、不安なときは、中まで火が通っているか、試しに切って確認してみるとよい。
24. Jpod : やっぱりこのから揚げは最高ですね！皆さんもお家で作ってみてください！とってもオイシいですよ！

ENGLISH

1. Jpod : Welcome to Jpod101's Cooking101
2. Jpod : Today, let's make Chef Gonzaemon's famous Japanese-style fried chicken! It is very delicious!
3. Female Presenter : Ingredients (two servings)
4. Chef Gonzaemon : Chicken legs: 300g
5. Chef Gonzaemon : Garlic: 1 piece
6. Chef Gonzaemon : Ginger: 1 piece
7. Chef Gonzaemon : Soy sauce: 1 tablespoon
8. Chef Gonzaemon : Sake: 1 tablespoon
9. Chef Gonzaemon : Potato starch: 2 tablespoons
10. Chef Gonzaemon : Frying oil: suitable amount
11. Female Presenter : Preparation:
12. Chef Gonzaemon : 1. Cut the chicken legs into bite-size pieces.
13. Chef Gonzaemon : 2. Grate garlic and ginger.
14. Chef Gonzaemon : 3. Put the grated ginger and garlic in a bowl, and add 1 tablespoon of soy sauce and sake. Mix them together.
15. Chef Gonzaemon : 4. Drench the chicken with the sauce made in step #3. Rub it so the flavor will soak in. Leave it for about 30 minutes.
16. Chef Gonzaemon : 5. Put potato starch into a plastic bag, then put the chicken in. Coat the chicken evenly with potato starch.
17. Chef Gonzaemon : 6. Pour the oil into a frying pan. Add the oil until it covers the meat.
18. Chef Gonzaemon : 7. When the temperature of the oil reaches 180 degrees, put it on medium heat, and fry it for about 4-5 minutes.
19. Female Presenter : Side-Notes:
20. Chef Gonzaemon : You can use wheat flour if you can't find potato starch.
21. Chef Gonzaemon : If you use the "frying powder," instead of potato starch, which you can purchase in supermarket, you can omit step 2 and 3 and coat the chicken with "frying powder" directly.
22. Chef Gonzaemon : After coating meat with potato starch, it is better to get rid of unnecessary powder by dusting it.

23. Chef Gonzaemon : Because the time required for frying depends on the size of the meat, if you are not too sure, you can cut the meat in order to check if it has been well cooked or not.
24. Jpod : This fried chicken is definitely the best! Please try it at home! It is really delicious!

RŌMAJI

1. Jpod : JPod101 no kukkingu 101 e yōkoso!
2. Jpod : Konnichiwa, shiefu Gonzaemon-san no yūmei na wafū kara age o tsukurimashō! Tottemo oishii n desu yo!
3. Female Presenter : Zairyō: (futari-bun)
4. Chef Gonzaemon : Tori momo niku: 300 g
5. Chef Gonzaemon : Ninniku: hito kake
6. Chef Gonzaemon : Shōga: hito kake
7. Chef Gonzaemon : Shōyu: ōsaji 1 pai
8. Chef Gonzaemon : Sake: ōsaji 1 pai
9. Chef Gonzaemon : Katakuriko: ōsaji 2 hai
10. Chef Gonzaemon : Age abura: tekigi
11. Female Presenter : Tsukurikata:
12. Chef Gonzaemon : 1. Tori momo niku o hitokuchi dai ni kiru.
13. Chef Gonzaemon : 2. Ninniku to shōga o suri orosu.
14. Chef Gonzaemon : 3. Bōru ni, suri oroshita ninniku to shōga o ire, shōyu to sake o sorezore ōsaji ippai zutsu irete mazeru.
15. Chef Gonzaemon : 4. 3 de tsukutta tare ni toriniku o irete, aji ga shimikomu yō ni karuku momu. Aji ga shimikomu made, yaku 30 pun kan oku.
16. Chef Gonzaemon : 5. Binīru bukuro ni katakuriko o ire, soko ni toriniku o irete, manbennaku katakuriko o mabusu.
17. Chef Gonzaemon : 6. Agemono yō no furaipan ni abura o ireru. Abura no ryō wa, niku o ire ta toki ni kaburu teido made ireru.
18. Chef Gonzaemon : 7. Abura no ondo ga yaku 180 do ni nattara, chūbi ni shi, toriniku o irete, shigo(4-5) fun teido ageru.
19. Female Presenter : Hitokuchi memo:
20. Chef Gonzaemon : . Katakuriko ga te ni hairanai baai wa, komugiko de mo yoi.
21. Chef Gonzaemon : Katakuriko no kawari ni, sūpā de utte iru "kara age ko" o tsukau baai wa, tsukuri kata 2 to 3 wa shōryaku shite, chokusetsu, toriniku ni "kara age ko" o mabuseba yoi.

22. Chef Gonzaemon : Katakuriko o mabushita ato, sukoshi hataite yobun na kona o otoshita hō ga yoi.
23. Chef Gonzaemon : Ageru jikan wa, niku no ōkisa ni yoru node, fuan na toki wa, naka made hi ga tootte iru ka, tameshi ni kitte kakunin shite miru to yoi.
24. Jpod : Yappari kono karaage wa saikō desu ne! Mina-san mo o-taku de tsukutte mite kudasai! Tottemo oishii desu yo!

HIRAGANA

1. Jpod: ジェーポッド・ワンオーワンのクッキング・ワンオーワンへようこそ!
2. Jpod: こんにちは、シェフゴンざえもんさんのゆうめいなわふうからあげをつくりましょう!とってもオイシイですよ!
3. Female Presenter: ざいりょう:(ふたりぶん)
4. Chef Gonzaemon: にわとりモモにく:300g
5. Chef Gonzaemon: にんにく:いちかけ
6. Chef Gonzaemon: しょうが:いちかけ
7. Chef Gonzaemon: しょうゆ:おおさじ1ぱい
8. Chef Gonzaemon: さけ:おおさじ1ぱい
9. Chef Gonzaemon: かたくりこ:おおさじ2はい
10. Chef Gonzaemon: あげあぶら:てきぎ
11. Female Presenter: つくりかた:
12. Chef Gonzaemon: 1. とりモモにくをひとくちだいにきる。
13. Chef Gonzaemon: 2. にんにくとしょうがをすりおろす。
14. Chef Gonzaemon: 3. ボールに、すりおろしたにんにくとしょうがをいれ、しょうゆとさけをそれぞれおおさじ1ぱいずついれてまぜる。
15. Chef Gonzaemon: 4. 3でつくったたれにとりにくをいれて、あじがしみこむようにかるくもむ。あじがしみこむまで、やく30ぶんかんおく。
16. Chef Gonzaemon: 5. ビニールぶくろにかたくりこをいれ、そこにとりにくをいれて、まんべんなくかたくりこをまぶす。
17. Chef Gonzaemon: 6. あげものよりのフライパンにあぶらをいれる。あぶらのりょうは、にくをいれたときにかぶるていどまでいれる。
18. Chef Gonzaemon: 7. あぶらのおんどがやく180どになったら、ちゅうびにし、とりにくをいれて、4-5ふんていどあげる。
19. Female Presenter: ひとくちメモ
20. Chef Gonzaemon: かたくりこがてにいらなばあいは、こむぎこでもよい。
21. Chef Gonzaemon: かたくりこのかわりに、スーパーでうっている「からあげこ」をつかうばあいは、つくりかた2と3はしょうりやくして、ちよくせつ、とりにくに「からあげこ」をまぶせばよい。
22. Chef Gonzaemon: かたくりこをまぶしたのち、すこしはたいてよぶんなこなをおとしたほうがよい。

23. Chef Gonzaemon: あげるじかんは、にくのおおきさによるので、ふあんなときは、なかまでひがとおっているか、ためしにきってかくにんしてみるとよい。
24. Jpod: やっぱりこのからあげはさいこうですね！みなさんもおたくでつくってみてください！とってもオイシイですよ！

VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English	Class
まんべんなく	まんべんなく	manben naku	evenly	
材料	ざいりょう	zairyō	ingredients, material	
一口大	ひとくちだい	hitokuchi dai	bite-size	
一かけ	ひとかけ	hito kake	one piece	
火が通る	ひがとおる	hi ga tōru	cooked	
はたく	はたく	hataku	to brush off, to sweep away	
から揚げ粉	からあげこ	karaageko	special mixed flour for fried chicken	
小麦粉	こむぎこ	komugiko	wheat flour	
手に入る	てにはいる	te ni hairu	to obtain	
揚げる	あげる	ageru	(food) to deep fry in hot oil	
中火	ちゅうび	chūbi	(cooking) a medium flame or fire	
かぶる	かぶる	kaburu	to cover	
フライパン	フライパン	furai pan	fry pan, frying pan	
まぶす	まぶす	mabusu	to coat	
片栗粉	かたくりこ	katakuriko	potato starch	
おく	おく	oku	to leave something for a while	
もむ	もむ	momu	to rub	
しみこむ	しみこむ	shimikomu	to soak through	
たれ	たれ	tare	sauce	
ボール	ボール	bōru	bowl	
すりおろす	すりおろす	suri orosu	to grate	
しょうが	しょうが	shōga	ginger	
にんにく	にんにく	ninniku	garlic	noun
鶏モモ肉	とりももにく	tori momo niku	boneless chicken leg	
適宜	てきぎ	tekigi	as you think proper	
杯	はい	hai	counter for spoons, cups or glasses	
大さじ	おおさじ	ōsaji	tablespoon (15cc)	

SAMPLE SENTENCES

<p>スーパーでカレーの材料を買った。</p> <p><i>Sūpā de karē no zairyō o katta.</i></p> <p>I bought ingredients for curry at the supermarket.</p>	<p>小麦粉にアレルギーがあります。</p> <p><i>Komugiko ni arerugī ga arimasu.</i></p> <p>I'm allergic to wheat flour.</p>
---	--

<p>私は、まとまったお金が手に入ったら、借金を返すつもりだ。</p> <p><i>Watashi wa, matomatta o-kane ga te ni haittara, shakkin o kaesu tsumori da.</i></p> <p>When I obtain a significant amount of money, I intend to pay back my debts.</p>	<p>てんぷらを揚げた。</p> <p><i>Tenpura o ageta.</i></p> <p>I fried the tempura.</p>
<p>フライパンに野菜を入れてください。</p> <p><i>Furaipan ni yasai o irete kudasai.</i></p> <p>Please put some vegetables in the frying pan.</p>	<p>この大根は、味がしみこんでいて、おいしい。</p> <p><i>Kono daikon wa, aji ga shimikonde ite, oishii.</i></p> <p>This daikon radish is soaked with flavor and delicious.</p>
<p>毎朝、水を一杯飲みます。</p> <p><i>Maiasa, mizu o i-ppai nomimasu.</i></p> <p>I drink a glass of water everyday.</p>	

GRAMMAR

作り方(つくりかた) 1. 鶏モモ肉を一口大に切る。 2. にんにくとしょうがをすりおろす。 3. ボールに、すりおろしたにんにくとしょうがを入れ、醤油と酒をそれぞれ大さじ1杯入れて混ぜる。 4. 3で作ったたれに鶏肉を入れて、味がしみこむように軽くもむ。味がしみこむまで、約30分間おく。 5. ビニール袋に片栗粉を入れ、そこに鶏肉を入れて、まんべんなく片栗粉をまぶす。 6. 揚げ物用のフライパンに油を入れる。油の量は、肉を入れたときにかぶる程度まで入れる。 7. 油の温度が約180度になったら、中火にし、鶏肉を入れて、4-5分程度揚げる。 Cooking words: 大さじ~杯; おおさじ~はい; -- tablespoons of 小さじ~杯; 小さじ~はい; -- teaspoons of カップ~杯; カップ~はい; -- cups of すりおろす; すりおろす; to grate みじん切り; みじんぎり; to mince 千切り; せんぎり; to cut into strips 乱切り; らんぎり; to cut coarsely 輪切り; わぎり; to cut in round slices 混ぜる; まぜる; to mix もむ; もむ; to rub からめる; からめる; to dress あえる; あえる; to dress 揚げる; あげる; to deep fry 煮る; にる; to boil 焼く; やく; to bake, to roast 蒸す; むす; to steam