

第3章 各調理方法に関する注意点

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	てをくわえる	手を加える	16	ねばり	粘り	
2	えいせいてき	衛生的	17	あわだち	泡立ち	
3	ていきょうする	提供する	18	れいきゃく	冷却	
4	こうりつよく	効率よく	19	かくじつだ	確実だ	
5	かおり	香り	20	まもる	守る	
6	くちざわり	口触り	21	きんいつにする	均一にする	
7	せつやくする	節約する	22	そしきのはかい	組織の破壊	
8	ゆでる	茹でる	23	でんしれんじ	電子レンジ	
9	しょうかきゅうしゅう	消化吸収	24	および	及び	
10	たりょう	多量	25	あつかいかた	扱い方	
11	かくはんする	攪拌する	26	ぎょうむにつく	業務につく	
12	さんかする	酸化する	27	あげる	揚げる	
13	ふじゅんぶつ	不純物	28	いっぱんてき	一般的	
14	きんとう	均等	29	ほじする	保持する	
15	けんしょうする	検証する	30	じかんをかける	時間をかける	

第4章 調理機器、器具・備品などに関する注意点

	よみ	漢字			よみ	漢字	
1	しょうさい	詳細		16	はいめん	背面	
2	とりあつかいせつめ いしょ	取扱説明書		17	いっさんかたんそち ゆうどく	一酸化炭素中 毒	
3	おもな	主な		18	すみずみまで	隅々まで	
4	さいあくのばあい	最悪の場合		19	せんじょうき	洗浄機	
5	すいじょうき	水蒸気		20	きぐ	器具	
6	えいぎょう	営業		21	なべ	鍋	
7	はかる	測る		22	へいこうする	並行する	
8	ししょくする	試食する		23	かんそうする	乾燥する	
9	すいはんき	炊飯器		24	おもみ	重み	
10	かりよく	火力		25	はわたり	刃渡り	
11	ふちやくする	付着する		26	こげつく	焦げ付く	
12	できあがる	出来上がる		27	あらいおわる	洗い終わる	
13	きゅうそくれいとう	急速冷凍		28	ようと	用途	
14	かいてんがま	回転釜		29	どうさかくにん	動作確認	
15	ざっきん	雑菌		30	じこ	事故	