



## Cooking in America



プリントアウトして冷蔵庫とかにマグネットではっておくと便利デス！



## 料理用語

add	加える	mince	微塵きりにする
bake	オーブンで焼く	mix	混ぜる
beat	強にかきまぜる、泡立てる	peel	皮をむく
blend	よく混ぜあわせる	poach	熱湯に落としてゆでる
boil	ゆでる、ぐらぐら煮る	pour	注ぐ
braise	蒸し煮する	quarter	四つ切にする
blanch	沸騰した湯に入れ軽く火を通す	rinse	洗う、すすぐ
broil	あぶる	sautee	炒める、ソテーする
brown until golden	こんがり焼く	scatter	ちらす
brush	刷毛でぬる	scoop out	中身をくり貫く
chill	冷やす	season	味付けする
chop	ぶる切りにする	serve	盛り付けする
chop up	切り刻む	sift	ふるいにかける
combine A and B	AとBを混ぜあわせる	simmer	とる火で煮こむ
cook slowly	ゆっくり煮こむ	skim off	(油、あくなどを)すくう
core	芯をとる	slice	薄切りにする
defrost	解凍する	soak	つけておく、ひたす
dice	サイコロ形に切る	sprinkle	ふりかける
dip	ちょっとつける	steam	蒸す
dissolve	溶かす	strain	(ふるいなどで)こす
drain	水気を切る	thaw	解凍する
evaporate	水分を蒸発させる	trim	余分な部分をとって形を整える
fill	詰める	whip	泡立てる
fold	たたみこむようにそっと混ぜる	scald	沸騰する直前に火を止める
fry deep-fry pan-fry	油で揚げる たっぷりの油で揚げる フライパンで炒める	rapidly boiling water	ぐらぐら煮えたぎるお湯
grate	すりおろす	glaze	塗ってツヤを出
grease	油を塗る	zest	フルーツの皮をおろす
grill	焼く、あぶる		
heat	熱を通す、温める		
melt	溶かす		

## 料理器具

圧力鍋 pressure cooker  
泡だて器 mixer  
薄切器 slicer  
裏ごし器 strainer  
おろし金 grater  
皮むき器 peeler  
缶きり can opener  
しゃくし ladle  
栓抜き bottle opener  
炊飯器 rice cooker  
やかん kettle

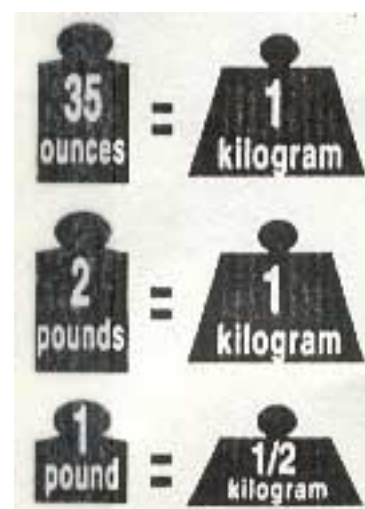
中華鍋 wok  
電子レンジ microwave oven  
なべ pot  
ふるい sieve, sifter  
フライがえし spatula  
フライパン pan  
包丁 kitchen knife  
まな板 chopping board  
水切り colander  
ミキサー blender  
蒸し器 steamer

## 温度換算表



温度一発換算計算機

## 計量換算表



# Oven Temperatures

An approximate conversion chart

Fahrenheit	Celsius
225 F	105 C
250 F	120 C
275 F	130 C
300 F	150 C
325 F	165 C
350 F	180 C
375 F	190 C
400 F	200 C
425 F	220 C
450 F	230 C
475 F	245 C

