

Lesson 24 すき焼きについて説明する

Have you tried sukiyaki before?

Conversation

- Waiter : **Have you tried sukiyaki before?**
- Customer : I've only had the shabu shabu at this restaurant before. Is it completely different?
- Waiter : It differs slightly. Let me show you. First, the thin slices of beef are fried in the pan. When it's almost cooked you pour over the sukiyaki sauce. Then you arrange the rest of the ingredients in the pot and ladle over more of the sauce. Don't place the konnyaku noodles beside the beef as it can make the meat tough.
- Customer : Do I crack the egg on top?
- Waiter : The egg is actually used as a dipping sauce. You beat the egg in this dish, and with the chopsticks you dip the ingredients into the egg before eating.
- Customer : Into the raw egg?
- Waiter : It is ok to eat these eggs raw, they are very fresh and delicious!



※日本語訳は3ページ目にあります

Language Focus

Have you cooked this before?	今までにこれを調理したことがありますか？
Shall I explain how to cook it?	調理法を説明いたしましょうか？
Let me explain how to cook this.	調理法を説明させてください。
If you need some help just ask.	もしお手伝いが必要でしたら呼んでください。
Can you explain how it's cooked?	調理法を説明してくれませんか？
Is it difficult to cook?	調理するのは難しいですか？
I may need some help cooking it.	調理するのを手伝ってもらわなければならないかもしれません。
It's ok to eat the raw egg?	生卵は食べられますか？
Isn't it dangerous to eat raw eggs?	生卵を食べるのは危険ではありませんか？

Vocabulary and Pronunciation Practice

raw	生の	crack	～を割る
fry	フライにする	tough	固い
thin	薄い	arrange	～をきちんと並べる
noodles	麺類	dangerous	危険な

Have you tried sukiyaki before?

Practice**Match the definitions to the words on the right.**

1. _____ yummy, pleasing to the senses, especially taste or smell
2. _____ to be unlike, dissimilar
3. _____ small in amount or degree
4. _____ to place in proper, desired, or convenient order
5. _____ to stir vigorously
6. _____ at risk, causing harm, unsafe
7. _____ not cooked
8. _____ to break with complete separation of parts
9. _____ to cook in a pan usually in fat or oil
10. _____ long handled utensil used for scooping liquid
11. _____ not tender

- a. crack
- b. raw
- c. arrange
- d. dangerous
- e. beat
- f. fry
- g. differ
- h. slightly
- i. delicious
- j. ladle
- k. tough

Listening

Listen to the following conversations. What does the customer want?

Conversation 1: _____

Conversation 2: _____

Conversation 3: _____

Conversation 4: _____

Conversation 5: _____

Roleplay: Use the following information.

1. How do I turn down the heat?/ Use this control here.
2. Another order of the beef please?/ Coming right up!
3. Are there dipping sauces available too?/They are listed right here.
4. Watch out that the fat doesn't splash./ I'll be careful, thank you.
5. Shall I explain for you?/ Please, I'm not sure what to do.
6. Do you eat raw eggs in your country?/ Definitely not.

Conversation 日本語訳

- ウェイター : すき焼きを食べたことがありますか？
客 : ここでしゃぶしゃぶを食べたことならあります。全く違うものなんですか？
ウェイター : 少し違います。やってみせましょう。最初に、薄く切った牛肉を鍋の中で炒めます。だいぶ火が通ったら、すき焼きのタレを注ぎます。それから鍋の中に残りの具材を入れて、お玉でタレをその上にかけます。肉が固くなるので、しらすきは牛肉の横に入れなくてください。
客 : その上に卵を割るんですか？
ウェイター : 実は、卵はつけダレなんです。この皿の中で卵を溶いて、食べる前に箸で具材を卵にくぐらせます。
客 : 生卵にですか？
ウェイター : この卵は生で食べても大丈夫です。とても新鮮でおいしいですよ。

Listening Conversations:

Conversation 1:

- Customer : What's the best way to arrange the ingredients?
Waiter : If you do it like the image on this menu, it's a good arrangement.

Conversation 2:

- Customer : May I get another egg for dipping?
Waiter : No problem, but it will cost extra.

Conversation 3:

- Waiter : Yes, madam?
Customer : Can we get an order of udon noodles to cook in the leftover broth?

Conversation 4:

- Customer : How do you control the heat?
Waiter : The dial is right here, sir.

Conversation 5:

- Waiter : Can I help you?
Customer : May we have some more sukiyaki sauce, please?

《日本語訳》

会話1:

- 客 : 具材をどう配置するのが一番いいですか？
ウェイター : このメニューの写真通りにしていただくのがいい配置です。

会話2:

- 客 : つけダレ用に卵をもう1つもらえますか？
ウェイター : はい、ですが追加料金をいただきます。

会話3:

- ウェイター : お呼びでしょうか？
客 : 残ったタレで調理する用に、うどんをもらえますか？

会話4:

- 客 : どうやって火力を調節するんですか？
ウェイター : つまみがこちらにあります。

会話5:

- ウェイター : どうなさいましたか？
客 : すき焼きのタレをもっともらえますか？