

LESSON TRANSCRIPT

Lower Intermediate S2 #1

Recipe - Fried Chicken

CONTENTS

INTRODUCTION
DIALOGUE
POST CONVERSATION BANTER
VOCAB AND PHRASE USAGE
LESSON FOCUS
OUTRO

1

INTRODUCTION

Natsuko: こんにちは、Natsukoです。

Naomi: Naomiです。

Peter: Peter here. Recipe 1, Fried Chicken. Natsuko san いかがでしょうか？ Fried Chicken.

Natsuko: いいですね。料理の好きな人、お待たせしました。今日は、日本語のRecipeです。

Naomi: あー、でもvegetarianの皆さん、ごめんなさい。今日は、鳥のから揚げです。

Peter: So apologies to all the vegetarians out there because today we are cooking up Japanese Fried Chicken, から揚げ. So when you say から揚げ, what kind of image do you have?

Natsuko: Boxed lunch.

Peter: Very popular in Bento.

Natsuko: 居酒屋menu。

Naomi: あー、Natsukoさん、さすが。

Peter: Something on the 居酒屋 menu but usually when we say fried chicken, if you are in the states, you may think of a big piece of meat, but in Japan, it's usually a small round piece of meat without the bone.

Naomi: Oh good point.

Natsuko: Chicken Nugget みたいな感じですよ。

Naomi: でも、私は Chicken Nuggetより、から揚げの方が好きです。

Natsuko: じゃ、今日は、作り方を聞いてみましょう。

Naomi: はい。今日は、Giving Instructionがtopicです。では、聞いてみましょう。

DIALOGUE

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!

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!

材料: (2人分)

- 鶏モモ肉: 300g
- にんにく: 一かけ
- しょうが: 一かけ
- 醤油: 大さじ1杯

- ・酒: 大さじ1杯
- ・片栗粉: 大さじ2杯
- ・揚げ油: 適宜

作り方:

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杯ずつ入れて混ぜる。
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。

一口メモ:

- ・片栗粉が手に入らない場合は、小麦粉でもよい。
- ・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。
- ・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。
- ・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。

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!とってもオイシイですよ!

Naomi: 今度は英語が入ります。

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!

Welcome to Jpod101's Cooking Class 101!

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!

Today, let's make Chef Gonzaemon's famous Japanese-style fried chicken! It is very delicious!

材料: (2人分)

Ingredients (two servings)

- ・鶏モモ肉: 300g

CHICKEN LEGS: 300g

・にんにく: 一かけ

GARLIC: 1 piece

・しょうが: 一かけ

GINGER: 1 piece

・醤油: 大さじ1杯

SOY SAUCE: 1 tablespoon

・酒: 大さじ1杯

SAKE: 1 tablespoon

・片栗粉: 大さじ2杯

POTATO STARCH: 2 tablespoons

・揚げ油: 適宜

FRYING OIL: suitable amount

作り方:

PREPARATION:

1. 鶏モモ肉を一口大に切る。

Cut the chicken legs into bite-size pieces.

2. にんにくとしょうがをすりおろす。

Grate garlic and ginger.

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。

Put the grated ginger and garlic in a bowl, and add 1 tablespoon of soy sauce and sake. Mix them together.

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。

Drench the chicken with the sauce made in step #3. Rub it so the flavor will soak in.

Leave it for about 30 minutes.

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。

Put potato starch into a plastic bag, then put the chicken in. Coat the chicken evenly with potato starch.

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。

Pour the oil into a frying pan. Add the oil until it covers the meat.

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。

When the temperature of the oil reaches 180 degrees, put it on medium heat, and fry it for about 4-5 minutes.

一口メモ:

Side-notes

- ・片栗粉が手に入らない場合は、小麦粉でもよい。

You can use wheat flour if you can't find potato starch.

- ・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。

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.

- ・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。

After coating meat with potato starch, it is better to get rid of unnecessary powder by dusting it.

- ・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。

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.

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!とってもオイシイですよ!

This fried chicken is definitely the best! Please try it at home! It is really delicious!

POST CONVERSATION BANTER

Naomi: おなかすきましたね。

Natsuko: あー、ほんと。

Naomi: から揚げ、私、大好きなんですよね。日本に住んでいるリスナーの方や、近くに日本食のマーケットがある人は片栗粉が買えますけれども、もし買えなければ、小麦粉でも十分おいしいですよ。

Natsuko: そうですね。だいじょうぶです。

Peter: So for those of you listeners who are in Japan, you can head to the nearby Japanese supermarket and pick up potato starch however if you can't get that, but if you can't get that, don't worry. You can use wheat flour instead of potato starch.

Naomi: Natsukoさんは、から揚げをよく作ったり食べたりしますか？

Natsuko: 私、家では揚げ物をしないので、作ることはあんまりないんです。でも、食べるのは好きですよ。

Naomi: もしlistenerの皆さんが、日本に来て、から揚げを食べたいというときには、どこに行ったらいいですかね。

Peter: So for those of you listeners who come to Japan, where should they go to eat really good から揚げ？

Natsuko: うーん、どこでもあると思いますけど、お弁当屋さんとか、あとは居酒屋さんにありますよね。

Naomi: あー、お弁当屋さんて、Peterさん、英語でなんて言いますか？

Peter: A bento shop. I think many people really – I think a lot of people know what Bento is now. The lunchbox because it's kind of like you know the packaged lunch.

Natsuko: そうですね。

Naomi: I know. I think you can buy bento at the station.

Peter: Yeah.

Naomi: Or even at the airport.

Peter: Good point. Right off the plane, first thing you do is

Natsuko: Grab から揚げ弁当。

Naomi: コンビニエンスストアでも買えますよね。

Natsuko: あ、そうですね。

Peter: You can also buy them at convenience stores.

Naomi: もうひとつ、今Natsukoさんが、「居酒屋」というふうに言って下さったんですが、「居酒屋」はbar？

Natsuko: Japanese style pub.

Peter: Yeah.

Natsuko: And it's a very popular menu.

Peter: If you can't read the menu, just go with から揚げ because they have to have it.

Natsuko: うん、そうです。

Naomi: Again, vegetarianの皆さん、すいません。

VOCAB AND PHRASE USAGE

Naomi: では、単語です。

Natsuko: 最初は、ざいりょう

Peter: Ingredients, material.

Naomi: 材料は何ですか？

Peter: What are the ingredients?

Natsuko: 次は、かたくりこ

Peter: Potato starch.

Naomi: Katakuri is a name of a plant and こ means powder or flour. So the direct translation here is powder of Katakuri plant because recently the real Katakuri powder is very expensive. So it's usually substituted with potatoes.

Peter: Really?

Naomi: だから、最近の片栗粉はPotato starchなんですよ。

Natsuko: そうです。80%ぐらいがPotato starchだそうです。

Peter: あー、勉強になりました。片栗って何ですか？ What is Katakuri?

Naomi: Dogtooth violet.

Peter: Is it a plant indigenous to Japan Katakuri?

Natsuko: I am not sure whether it's indigenous or not but you see a lot of them in kind of mountainous part.

Peter: Time to research this. Check out the comments, we should have something about that.

Natsuko: 次は、こむぎこ

Peter: Wheat flour.

Natsuko: こむぎis wheat, こ means again flour or powder.

Naomi: Sample sentenceがあります。

Naomi: 片栗粉の代わりに、小麦粉を使いました。

Peter: I substituted potato starch with wheat.

Natsuko: からあげこ

Peter: Mixed flour for fried chicken.

Natsuko: こういうFlour exclusively used for fried chicken が日本の supermarket には売ってるんですよね。

Naomi: 売ってます。うちの母が、よく使ってます。

Natsuko: いいですね、便利で。

Naomi: 次は、とりももにく

Peter: Chicken leg.

Naomi: とりは、chicken、ももは、thigh、にくは、meatです。

Peter: So when we say chicken leg, we always think of the bone and the meat on that or is it of the thigh.

Natsuko: そうですね。大きい部分のお肉ですね。

Peter: Thigh.

Natsuko: Thigh.

Peter: So not chicken leg, thigh. So how would you say chicken leg?

Natsuko: ドラムスティックなんていう名前で売られたりしますね。

Peter: And that comes from of course, it is a long word.

Naomi: とりももにく、と言った時は、It doesn't have bone.

Peter: So when you hear もも肉 you don't think of a bone.

Natsuko: No. これ、もしboneがあるときは、なんて言いますかね。

Naomi: ほねつきももにく、なんて。

Natsuko: あー、そうだそうだ。

Naomi: So you actually add that it comes with bone.

Peter: So it's all the way down to the foot of the chicken. はい、わかりました。

Naomi: 次は、にんにく

Peter: Garlic.

Natsuko: しょうが

Peter: Ginger.

Natsuko: たれ

Peter: Sauce.

Naomi: これ、焼き鳥屋さんとかで聞かれますよね。

Natsuko: たれにしますか？ 塩にしますか？

Naomi: はい。

Natsuko: Served with sauce or salt.

Natsuko: ひとくちだい

Peter: Bite size.

Natsuko: ひとくち means one bite and だい here means size おおきさ

Peter: It comes from the nominalized E adjective big.

Natsuko: Yes おおきい、おおきさ

Peter: Bigness.

Naomi: 一口の大きさ、ということなんですね。

Peter: Big enough for one mouth.

Naomi: 次は、ひとかけ

Peter: One piece.

Natsuko: これは、 It was originally means ひとかけら, ひと means 1, かけら means crumb, slip, scrap, shard

Naomi: チョコレートを、一かけ食べました。

Peter: I ate a piece of chocolate.

Natsuko: 次は、まんべんなく

Peter: Evenly.

Naomi: これは、Adverbですね。たとえば、壁をまんべんなく塗ってください。

Peter: Please paint the wall evenly.

Naomi: 次は、ちゅうび

Peter: Medium flame, medium heat.

Natsuko: Low heatだと何て言いますかね。

Naomi: よわび。 High heat, high flame だと？

Natsuko: つよび。

Naomi: 強火から中火にして下さい。

Peter: Turn the heat from high to medium. So you will find out fast in cooking, kanji is extremely useful.

Natsuko: そうですね。

Peter: So even if you can't read it, if you understand the meaning, you can get your way through a meal.

Natsuko: 私もそう思います。

Naomi: 今日のrecipeのlessonでは、大さじをTablespoonで、小さじをteaspoon と訳していますが、日本では大さじが15ml、小さじが5mlです。

Natsuko: 外国では違うsizeが使われていたりするので、詳しくはPDFを見て下さいね。

Naomi: 一番怖いのが、cupですね。

Peter: So yes, so one of the things you have to pay attention to is the measurements, the Japanese system may not be the same as your measuring system. So please take note of this and check out the PDF as we have a detailed explanation about this.

LESSON FOCUS

Naomi: 今日は、文法pointというのは特にありません。日本語で、Instructionを読んでみましょう、というのが今日のテーマでした。

Natsuko: そうですね。Instructionを読むときに何を気を付ければいいですか？

Naomi: 普通、Instructionは、Non-past plain form で書かれます。

Peter: So when reading recipes and understanding recipes, what you should pay attention to is the fact that it's written in the non-past plain.

Naomi: 今日は、たまたまRecipeのlessonですが、ComputerやGameの使い方も、普通、non-past plain form で書かれますので、この形に慣れておくと便利ですよ。

Peter: So computer manuals, video game manuals are also written in the non-past plain form. So please get used to this format.

Natsuko: Recipeによく使われる表現なんかも、今日のPDFの中に詳しく書いてありますので、料理に興味のある人は是非checkしてみてください。

OUTRO

Peter: So for those of you interested in cooking, stop by and pick up the PDF. Inside the PDF, very detailed explanation of the terms and the terminology used in today's lesson. Now everything in there is very straightforward. It's just a matter of getting familiar with these terms. So definitely stop by and pick up this PDF.

Naomi: もし今日のRecipeを読んで作った人がいたら、感想も聞かせて下さい。

Natsuko: そうですね。Tryしてみてください。