

## LESSON NOTES

# Lower Intermediate S2 #1 Recipe - Fried Chicken

---

## CONTENTS

- 2 Kanji
- 3 Kana
- 5 Romanization
- 7 English
- 9 Vocabulary
- 10 Sample Sentences
- 11 Grammar

# 1

# KANJI

1. 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. 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しましょう！とってもオイシイんですよ！
3. 材料: (2人分)
4. ・鶏モモ肉: 300 g
5. ・にんにく: 一かけ
6. ・しょうが: 一かけ
7. ・醤油: 大さじ1杯
8. ・酒: 大さじ1杯
9. ・片栗粉: 大さじ2杯
10. ・揚げ油: 適宜
11. 作り方:
12. 1. 鶏モモ肉を一口大に切る。
13. 2. にんにくとしょうがをすりおろす。
14. 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。

CONT'D OVER

15. 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. 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. 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. 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. 一口メモ:
20. ・片栗粉が手に入らない場合は、小麦粉でもよい。
21. ・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. ・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. ・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. 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！

## KANA

1. 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. こんにちは、シェフごん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！とってもオイシイんですよ！

CONT'D OVER

3. ざいりょう: (ふたりぶん)
4. ・にわとりモモに 300 g  
く:
5. ・にんにく: いちかけ
6. ・しょうが: いちかけ
7. ・しょうゆ: おおさじ1ぱい
8. ・さけ: おおさじ1はい
9. ・かたくりこ: おおさじ2はい
10. ・あげあぶら: てきぎ
11. つくりかた:
12. 1. とりモモにくをひとくちだいにきる。
13. 2. にんにくとしょうがをすりおろす。
14. 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. 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ぷんかんおく。
16. 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。

CONT'D OVER

17. 6. あげもののような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. 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ー5ふんていどあげる。
19. ひとくちメモ:
20. ・かたくりこがてにいらなばあいは、こむぎこでもよい。
21. ・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. ・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. ・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. 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！

## ROMANIZATION

1. JPod101 no kukkingu 101 e yōkoso!
2. Konnichiwa, shiefu Gonzaemon-san no yūmei na wafū kara age o tsukurimashō!  
Tottemo oishii n desu yo!
3. ZAIRYŌ: (futari-bun)

CONT'D OVER

4. . TORI MOMO 300 g  
NIKU:
5. . NINNIKU: hito kake
6. . SHŌGA: hito kake
7. . SHŌYU: ōsaji 1 pai
8. . SAKE: ōsaji 1 hai
9. . KATAKURIKO: ōsaji 2 hai
10. . AGE ABURA: tekigi
11. TSUKURIKATA:
12. 1. Tori momo niku o hitokuchi dai ni kiru.
13. 2. Ninniku to shōga o suri orosu.
14. 3. Bōru ni, suri oroshita ninniku to shōga o ire, shōyu to sake o sorezore ōsaji ippai zutsu irete mazeru.
15. 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. 5. Binīru bukuro ni katakuriko o ire, soko ni toriniku o irete, manbennaku katakuriko o mabusu.
17. 6. Agemono yō no furaipan ni abura o ireru. Abura no ryō wa, niku o ire ta toki ni kaburu teido made ireru.

CONT'D OVER

18. 7. Abura no ondo ga yaku 180 do ni nattara, chūbi ni shi, toriniku o irete, shi-go(4-5) fun teido ageru.
19. HITOKUCHI  
MEMO:
20. . Katakuriko ga te ni hairanai baai wa, komugiko de mo yoi.
21. . 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. . Katakuriko o mabushita ato, sukoshi hataite yobun na kona o otoshita hō ga yoi.
23. . 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. Yappari kono karaage wa saikō desu ne! Mina-san mo o-taku de tsukutte mite kudasai! Tottemo oishii desu yo!

## ENGLISH

1. Welcome to Jpod101's Cooking101
2. Today, let's make Chef Gonzaemon's famous Japanese-style fried chicken! It is very delicious!
3. Ingredients (two servings)
4. CHICKEN LEGS: 300g
5. GARLIC: 1 piece
6. GINGER: 1 piece

CONT'D OVER

7. SOY SAUCE: 1 tablespoon
8. SAKE: 1 tablespoon
9. POTATO STARCH: 2 tablespoons
10. FRYING OIL: suitable amount
11. PREPARATION:
12. 1) Cut the chicken legs into bite-size pieces.
13. 2) Grate garlic and ginger.
14. 3) Put the grated ginger and garlic in a bowl, and add 1 tablespoon of soy sauce and sake. Mix them together.
15. 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. 5) Put potato starch into a plastic bag, then put the chicken in. Coat the chicken evenly with potato starch.
17. 6) Pour the oil into a frying pan. Add the oil until it covers the meat.
18. 7) When the temperature of the oil reaches 180 degrees, put it on medium heat, and fry it for about 4-5 minutes.
19. Side-notes
20. \*You can use wheat flour if you can't find potato starch.

CONT'D OVER

21. \*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. \*After coating meat with potato starch, it is better to get rid of unnecessary powder by dusting it.
23. \* 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. This fried chicken is definitely the best! Please try it at home! It is really delicious!

## VOCABULARY

Kanji	Kana	Romaji	English
材料	ざいりょう	zairyō	ingredients, material
まぶす	まぶす	mabusu	to coat
フライパン	フライパン	furai pan	fry pan, frying pan
かぶる	かぶる	kaburu	to cover
中火	ちゅうび	chūbi	(cooking) a medium flame or fire
揚げる	あげる	ageru	(food) to deep fry in hot oil
手に入る	てにはいる	te ni hairu	to obtain
小麦粉	こむぎこ	komugiko	wheat flour
から揚げ粉	からあげこ	karaageko	special mixed flour for fried chicken
はたく	はたく	hataku	to brush off, to sweep away
火が通る	ひがとおる	hi ga tōru	cooked
一かけ	ひとかけ	hito kake	one piece

まんべんなく	まんべんなく	manben naku	evenly
おく	おく	oku	to leave something for a while
もむ	もむ	momu	to rub
片栗粉	かたくりこ	katakuriko	potato starch
大さじ	おおさじ	ōsaji	tablespoon (15cc)
杯	はい	hai	counter for spoons, cups or glasses
適宜	てきぎ	tekigi	as you think proper
鶏モモ肉	とりももにく	tori momo niku	boneless chicken leg
にんにく	にんにく	ninniku	garlic
しょうが	しょうが	shōga	ginger
すりおろす	すりおろす	suri orosu	to grate
ボール	ボール	bōru	bowl
たれ	たれ	tare	sauce
しみこむ	しみこむ	shimikomu	to soak through
一口大	ひとくちだい	hitokuchi dai	bite-size

## SAMPLE SENTENCES

<p>スーパーでカレーの材料を買った。 <i>Sūpā de karē no zaiyō o katta.</i></p> <p>I bought ingredients for curry at the supermarket.</p>	<p>フライパンに野菜を入れてください。 <i>Furaipan ni yasai o irete kudasai.</i></p> <p>Please put some vegetables in the frying pan.</p>
<p>てんぷらを揚げた。 <i>Tenpura o ageta.</i></p> <p>I fried the tempura.</p>	<p>小麦粉にアレルギーがあります。 <i>Komugiko ni arerugī ga arimasu.</i></p> <p>I'm allergic to wheat flour.</p>

毎朝、水を一杯飲みます。  
*Maiasa, mizu o i-ppai nomimasu.*  
I drink a glass of water everyday.

この大根は、味がしみこんでいて、おいしい。  
*Kono daikon wa, aji ga shimikonde ite, oishii.*  
This daikon radish is soaked with flavor and delicious.

## 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; 小さなさじ~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