

田中さんは料理について話しています。

私は料理をすることと食べることが大好きです。一番得意な料理は豚汁 (pork miso soup)

です。わたしの家の豚汁は、大根 (raddish) やにんじん (carrot)、 \_\_\_\_\_ (potato)、  
\_\_\_\_\_ (cabbage)、 \_\_\_\_\_ (green onion)、そして \_\_\_\_\_ (pork) を使います。

そして、私の家族はみんな \_\_\_\_\_ (spanich) が好きなので、それも入れています。

豚汁には \_\_\_\_\_ (syobean paste) のほかに、わたしの家では特別な \_\_\_\_\_ (broth)

を \_\_\_\_\_ (tablespoon) 2 杯 \_\_\_\_\_ (to add)。なので、レストランの豚汁とくらべ  
て、少し \_\_\_\_\_ (strong taste) かもしれません。もし、 \_\_\_\_\_ (weak taste) 方が  
好きな人だったら、 \_\_\_\_\_ (teaspoon) 2 杯でおいしい豚汁ができると思います。わた  
しは味がこいものが好きなので、いつも自分のスープに \_\_\_\_\_ (black pepper) と  
\_\_\_\_\_ (salt) を \_\_\_\_\_ (to add to make up for)。

豚汁をつくる時、食材 (ingredients) をまず \_\_\_\_\_ (frying pan) で

\_\_\_\_\_ (to stir-fry) から、 \_\_\_\_\_ (pot) をつかって 20 分くらい

\_\_\_\_\_ (to stew)。いためる時は、 \_\_\_\_\_ (vegetable oil) のかわりに

\_\_\_\_\_ (butter) をつかいます。うちのこだわり (strong personal preference) です。

料理をする時、一つだけめんどくさい (tedious) ことがあります。食材を入れるため、

\_\_\_\_\_ (bowl) は二つぐらいひつようです。さらに、\_\_\_\_\_ (kitchen knife) も、

肉を切るものと野菜<sup>やさい</sup>を切るものがあるので、洗い物<sup>あら</sup> (dirty dishes) がいつも多いです。

\_\_\_\_\_ (plate) や \_\_\_\_\_ (rice bowl) を \_\_\_\_\_ (to wash) たくないので、いつ

も兄が洗い物をしています。料理は好きですが、後片付け<sup>あとかたづけ</sup> (clean-up) はきらいなんです。

豚汁<sup>とんじる</sup>をにている間は、\_\_\_\_\_ (rice cooker) で \_\_\_\_\_ (to cook rice)。うちでは高い

(お) \_\_\_\_\_ (uncooked rice) を使っているので、\_\_\_\_\_ (rice is cooked) 時とはと

てもいいにおいがします。ごはんといっしょに食べる豚汁は世界で一番おいしいです。

ごはんの上に豚汁を \_\_\_\_\_ (to pour over) て食べても、いいかもしれません。のこつ

たものは \_\_\_\_\_ (refrigerator) に入れて、つぎの日に \_\_\_\_\_ (microwave oven)

で \_\_\_\_\_ (to reheat) て、食べます。

今度、ギョウザ (dumpling) をつくってみたいです。野菜<sup>やさい</sup>とお肉をこまかく切って

\_\_\_\_\_ (to mix) のはたいへんだと思うけど、\_\_\_\_\_ (electric mixer) をつかえば、

あまり難しくないかもしれません。ギョウザは \_\_\_\_\_ (to boil) り、 \_\_\_\_\_

(to grill) するだけじゃなく、 \_\_\_\_\_ (to steam) り \_\_\_\_\_ (to deep-fry) りしてもおい

しいので、考えるだけで楽しくなります。もしうまくできたら、 \_\_\_\_\_ (vinegar) に

\_\_\_\_\_ (to dip) て、食べようと思います。