

## Have you made okonomiyaki before?

## Conversation

- Waiter : **Have you made okonomiyaki before?**
- Customer : Not by myself. The chef prepared it last time. But I want to try.
- Waiter : No problem, and if you get stuck you can refer to this guide. It's in English too. First, you need to oil the hotplate and wait for it to get nice and hot.
- Customer : Do I mix the batter?
- Waiter : Yes, while that's heating up. You can put the strips of pork on to fry first and the fat will help make it delicious. Then you pour over the batter, and form it into a pancake. Not so thick is good. It cooks easier.
- Customer : How long do I cook it for?
- Waiter : About five minutes on each side, you can use this egg timer. When one side is done, flip it over with the metal spatulas. If you don't think you can manage, one of our staff will do it for you.
- Customer : Ok, and then just put the sauce and mayonnaise on after.



※日本語訳は3ページ目にあります

## Language Focus

- |                                     |                       |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Have you prepared it before?        | (自分で)これを調理したことがありますか？ |
| Do you know how to cook this one?   | この調理法をご存知ですか？         |
| Would you like our chef to cook it? | シェフがお作りしましょうか？        |
| We can cook it for you if you like. | もしよろしければ私たちがお作りしますよ。  |
| You can follow the English guide.   | 英語のガイドに従ってください。       |
| We have step-by-step instructions.  | 順を追った説明書きをご用意しています。   |
| We can assist you.                  | お手伝いしますよ。             |
| Can you show us how to cook it?     | 調理法を教えてくださいませんか。      |
| Can you explain how it's cooked?    | 調理法を説明してくれませんか。       |
| Do you have instructions?           | 説明書きはありますか。           |

## Vocabulary and Pronunciation Practice

batter	生地	guide	ガイド
belly	腹	mayonnaise	マヨネーズ
hotplate	ホットプレート	prepared	調理された
instructions	説明書き	pour	~を注ぐ

## Lesson 25

## Have you made okonomiyaki before?

## Practice

## Match the definitions to the words on the right.

1. \_\_\_\_\_ to help, to give support or aid
2. \_\_\_\_\_ to turn over very quickly
3. \_\_\_\_\_ to put in proper condition or readiness
4. \_\_\_\_\_ knowledge or information imparted
5. \_\_\_\_\_ a utensil with a broad, flat blade, usually flexible used for Mixing or turning over food
6. \_\_\_\_\_ a book or pamphlet giving information or instructions
7. \_\_\_\_\_ to place in order, arrange, organize
8. \_\_\_\_\_ a measure of flour, milk, water, eggs etc., beaten together for use in cookery
9. \_\_\_\_\_ to direct attention to
10. \_\_\_\_\_ the front or under part of the stomach

- a. guide
- b. assist
- c. refer
- d. instructions
- e. prepare
- f. batter
- g. belly
- h. form
- i. spatula
- j. flip

## 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. Can you manage?/ Yes, thank you. I've cooked it before.
2. Can we turn off the hotplate?/ The switch is here.
3. Can you help us please?/ No problem.
4. Do you have instructions?/ Yes, we do. Here you are.
5. How long do we cook it for?/ Use this egg timer.
6. Would you like me to flip it for you?/ I want to try myself.

## Conversation 日本語訳

- ウェイター : お好み焼きを作ったことがありますか？  
客 : 自分で作ったことはありません。前はシェフが用意してくれました。ですがやってみたいで  
す。  
ウェイター : 大丈夫です。もし行き詰ったらこのガイドを参考にしてください。英語の説明書きもあります。  
まず鉄板に油をひいて、なじんで熱くなるまで待ってください。  
客 : 生地は混ぜますか？  
ウェイター : はい、温めている間に混ぜてください。豚肉の細切りを先に炒めてもいいです。脂身が出来  
上がりをおいしくします。それから生地を流し込んで、パンケーキ状にしてください。あまり厚く  
しない方がいいです。その方が火が通りやすいので。  
客 : どれくらい時間がかかりますか？  
ウェイター : 片面につき5分くらいです。このゆで卵用タイマーを使うといいですよ。片面が焼けたら、金  
属のヘラでひっくり返します。もしできなさそうなら、スタッフが代わりにやります。  
客 : わかりました。その後はソースとマヨネーズをかけるだけですわね。

## Listening Conversations:

### Conversation 1:

- Waiter : Would you like some help?  
Customer : I'm a bit afraid to so, can you flip it for me?

### Conversation 2:

- Customer : Does this looked cooked enough?  
Waiter : It's not brown underneath, a few more minutes should do.

### Conversation 3:

- Waiter : How may I help you?  
Customer : Do you have any instructions or guide on how to cook this?

### Conversation 4:

- Customer : Which goes on first, the sauce or mayonnaise?  
Waiter : Put the sauce on first with this brush.

### Conversation 5:

- Waiter : Is everything ok here?  
Customer : Can you turn the hotplate off, please? It's very hot here.

## 《日本語訳》

### 会話1:

- ウェイター : お手伝いが必要ですか？  
客 : 少し怖いので、代わりにひっくり返してもらえますか。

### 2会話2:

- 客 : 十分に火が通ったと思いますか？  
ウェイター : 底が茶色くなっていないので、もう2・3分待った方がいいですね。

### 会話3:

- ウェイター : どうなさいましたか？  
客 : 調理法の説明書きかガイドはありませんか？

### 会話4:

- 客 : ソースとマヨネーズのどちらを先にかければいいですか？  
ウェイター : この刷毛で先にソースを塗ってください。

### 会話5:

- ウェイター : 何かございましたか。  
客 : 鉄板の電源を切ってもらえますか？すごく熱いです。