



Lower Intermediate Lesson
Recipe: Fried Chicken

57

Kanji Transcript	2
Kana Transcript	2
Rōmaji Transcript	2
Translation	2
Vocabulary	3
Culture Notes	4



漢字版

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、シェフごんざえもん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！

材料：（2人分）

- ・鶏モモ肉：300 g
- ・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

かなばん

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！
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！とってもオイシイですよ！

ざいりょう：（ふたりぶん）

- ・とりモモにく：300 g
- ・にんにく：ひとかけ
- ・しょうが：ひとかけ
- ・しょうゆ：おおさじ1ぱい
- ・さけ：おおさじ1ぱい
- ・かたくりこ：おおさじ2はい
- ・あげあぶら：てきぎ

つくりかた：

1. とりモモにくをひとくちだいにきる。
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ぱいずついれて混ぜる。
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ふんかんおく。
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。
6. あげも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。
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、4～5ふんていどあげる。

ひとくちメモ：

- ・かたくりこがてにいらなばあいは、こむぎこでもよい。
- ・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。



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
宅で作ってみてください！とってもオイシイです
よ！

- かたくりこをまぶしたあと、すこしはたいて
よぶんなこなをおとしたほうがよい。
- 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。

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！

Rōmaji

Translation

JPod101 no kukkingu 101 e yōkoso!

Konnichiwa, shiefu gonzaemon-san no yūmei na wafū
kara age o tsukurimashō! Tottemo oishii n desu yo!

Zairyō:(futari-bun)

- . Tori momo niku: 300 g
- . Ninniku: hito kake
- . Shōga: hito kake
- . Shōyu: ōsaji 1 pai
- . Sake: ōsaji 1 hai
- . Katakuriko: ōsaji 2 hai
- . Age abura: tekigi

Tsukurikata:

1. Tori momo niku o hitokuchi dai ni kiru.
2. Ninniku to shōga o suri orosu.
3. Bōru ni, suri oroshita ninniku to shōga o ire, shōyu
to sake o sorezore ōsaji ippaai irete mazeru.
4. 3 de tsukutta tare ni toriniku o irete, aji ga shmiko
mu yō ni karuku momu. Aji ga shimikomu made,
yaku 30 pun kan oku.
5. Binīru bukuro ni katakuriko o ire, soko ni toriniku
o irete, manbennaku katakuriko o mabusu.
6. Agemono yō no furaipan ni abura o ireru. Abura no
ryō wa, niku o ire ta toki ni kaburu teido made
ireru.
7. Abura no ondo ga yaku 180 do ni nattara, chūbi ni
shi, toriniku o irete, shi-go(4-5) fun teido ageru.

Hitokuchi memo:

- . Katakuriko ga te ni hairanai baai wa, komugiko de
mo yoi.

Welcome to Jpod101's Cooking101

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

Ingredients (two servings)

- Chicken legs: 300g
- Garlic: 1 piece
- Ginger: 1 piece
- Soy sauce: 1 tablespoon
- Sake: 1 tablespoon
- Potato starch: 2 tablespoons
- Frying oil: suitable amount

Preparation:

- 1) Cut the chicken legs into bite-size pieces.
- 2) Grate garlic and ginger.
- 3) Put the grated ginger and garlic in a bowl, and add
1 tablespoon of soy sauce and sake. Mix them to-
gether.
- 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.
- 5) Put potato starch into a plastic bag, then put the
chicken in. Coat the chicken evenly with potato
starch.
- 6) Pour the oil into a frying pan. Add the oil until it
covers the meat.
- 7) When the temperature of the oil reaches 180 de-
grees, put it on medium heat, and fry it for about 4-5
minutes.

Side-notes

- *You can use wheat flour if you can't find potato
starch.
- *If you use the "frying powder," instead of potato



- . 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.
- . Katakuriko o mabushita ato, sukoshi hataite yobun na kona o otoshita hō ga yoi.
- . 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.

starch, which you can purchase in supermarket, you can omit step 2 and 3 and coat the chicken with “frying powder” directly.

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

Yappari kono karaage wa saikō desu ne! Mina-san mo o-taku de tsukutte mite kudasai! Tottemo oishii desu yo!

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

Vocabulary - 単語

Kanji	Kana	Rōmaji	English
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	counters for spoon, cup or glass
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	shimikommu	to soak through
もむ	もむ	momu	to rub
おく	おく	oku	to leave something for a while
まんべんなく	まんべんなく	manben naku	evenly
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 swap 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
一口大	ひとくちだい	hitokuchi dai	bite-size

4



作り方

1		鶏モモ肉を一口大に切る。(とりももにくをひとくちだいにきる)
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。 (ボールに、すりおろしたにんにくとしょうがを入れ、しょうゆとさけをそれぞれ大さじ1ぱい入れて混ぜる。)
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。 (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ふんかんおく。)
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。 (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。)
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。 (あげも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。)
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。 (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、4-5ふんていどあげる。)

♪出来上がり (できあがり) ♪





Frequently used cooking words

大さじ~杯	おおさじ~はい	-- tablespoons of
小さじ~杯	こさじ~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, 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

6

Intro Gag

Japanese Transcript

局長 おい、一戸。なんでズボン履いてないんだ？服装規定違反なんだが。
 一戸 す、すいません、局長！実は私の家にもズボン泥棒が押し入ってしまいました。
 局長 ちきしょおお！それで、ズボン泥棒は見たのか？
 一戸 残念ながら、、、ですが手がかりは見つけましたよ。
 局長 なんだってえ？！

English Translation

Police Chief Hey, Mr. Ichinohe, why aren't you wearing any pants? It's against the dress code!
 Ichinohe I'm terribly sorry, Chief! But actually the Zubon Dorobo broke into my house too!
 Police Chief Not you too! In that case, did you get a look at him?
 Ichinohe Unfortunately, no. However I did find a clue!
 Police Chief You what?!