## カフェ英会話♪ 英語ペラペラブック [Hobby-3]

http://cafeeikaiwa.jp/Eng\_Pera\_Pera\_Book\_Hobby-3.html

## 会話トピック

What is your favorite dish to cook? 自慢の手料理☆こんな手料理できるよ☆教えてください♪

## ダイアローグ

Ken: Do you cook for yourself? What dish do you think you are best at cooking?

ケン:「自炊してる?得意な料理とかあるのかな?」

Yoko: I cook for myself nearly every day. I go to a cooking school so I take cooking lessons and sometimes eat the food I cooked there.

ヨウコ: 「私はほぼ毎日してるわ。クッキングスクールにも行っているから、そこで作ったらそのまま食べて帰ってしまうこともあるけどね。」

Ken: That's great! Can you always cook just the right amount you need? ケン: 「それはすごいね!作りすぎちゃったりとかしないの?」

Yoko: Well, because I live by myself, I tend to make too much but I put the leftover in the lunch box for the next day.

ヨウコ: 「そうね、確かに一人暮らしなので多めになってしまうんだけど、翌日のお 弁当にしたりして上手く調整しているわ。」

Misa: I wish I could cook for by myself too. Yoko, can you tell me any easy-to-make recipes?

ミサ:「私も手料理できるようになりたいなぁ。ヨウコさん、私にもできそうな料理、何か教えて欲しいな。」



Yoko: Let me think. How about Acqua Pazza? It's an Italian dish. All you need to do is put white fish, clams and tomatoes in a frying pan, and steam them with white-wine. It is very simple but it looks very authentic and it's tasteful! I'm sure your friends and family will like it. ヨウコ: 「そうねー。イタリア料理のアクアパッツアなんてどうかしら。フライパンに白身魚、アサリ、トマトとかを入れて白ワインで蒸すの。とっても簡単なんだけど、本格的に見えるし美味しいわよ。お友達や家族に作ってあげても喜ばれるかも♪」

Misa: Wow! Thanks! I will check its recipes on "Cookpad" and give it a try.

ミサ:「へー!ありがとう☆早速クックパッドでレシピ調べて作ってみます!」

## キーとなる英単語 or フレーズ

nearly every day ほぼ毎日 / get cooking lessons お料理の授業を取る cook too much 作りすぎる / manage it なんとかしてる easy-to-make recipes 簡単なレシピ put ~ in a frying pan. ~をフライパンに入れる steam~ ~を蒸す/ authentic 本格的な It tasteful. おいしい / check~ on … ~を・・で調べる

