

LAMPIRAN

Verba Niru

Data 1

柔らかくなるまで煮たら砂糖としょうゆで味を付ける。

Yawarakaku naru made nitara satou to shouyu de aji wo tsukeru.

Setelah menggodoknya sampai lunak, bumbu dengan gula dan kecap asin.

(Kamus Pemakaian Bahasa Jepang, 1988:836)

Data 2

柔らかくなるまで煮たら砂糖としょうゆで味を付ける。

Yawarakaku naru made nitara satou to shouyu de aji wo tsukeru.

Setelah menggodoknya sampai lunak, bumbu dengan gula dan kecap asin.

(Kamus Pemakaian Bahasa Jepang, 1988:836)

Data 3

昆布だしで煮る。

Konbudashi de niru.

Masak dengan sup rumput laut.

(Using Japanese Synonyms, 2016:139)

Data 4

しょうゆを加え、フタをせず 5 分煮る。

Shōyu o kuwae, futa o sezu 5-bu niru.

Tambahkan kecap asin dan rebus selama 5 menit tanpa tutup

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/705645/>)

Data 5

とうもろこしを加えて、4 分ほど煮る。

Tōmorokoshi o kuwaete, 4-bun hodo niru.

Tambahkan jagung dan didihkan selama 4 menit.

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/801024/>)

Data 6

沸騰したお湯に塩とキャベツを入れ、キャベツが柔らかくなるまで煮る。

Futtō shita oyu ni shio to kyabetsu o ire, kyabetsu ga yawarakaku naru made niru.

Masukkan garam dan kubis dalam air mendidih dan biarkan mendidih sampai kubis lunak.

(能力試験 N3 文法問題 1 No.10)

Data 7

「お塩控えめの・ほんだし」小さじ 1 を加えて 1 ～ 2 分 煮て、残りのみそを溶き入れてひと煮立ちさせる。

'O shio hikaeme no hondashi' kosaji 1 o kuwaete 1 ~ 2-bun nite, nokori no miso o toki irete hitonidachi saseru.

Tambahkan 1 sdt "garam rendah", rebus selama 1 hingga 2 menit, rebus dalam miso yang tersisa dan didihkan.

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/800979/>)

Data 8

割り下を加えながら食べる量ずつ加えて 煮る。

Warishita o kuwaenagara, taberu ryō zutsu kuwaete niru.

Tambahkan sayur rebus, tambahkan jumlah yang akan dimakan dan didihkan.

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/205515/>)

Data 9

3 分ほどぐつぐつと 煮る。

3-Bun hodo gutsugutsu to niru.

Didihkan selama sekitar 3 menit.

(Youtube Channel 白ごはん.com チャンネル)

Data 10

弱火で白菜が柔らかくなるまで 煮る。

Yowabi de hakusai ga yawarakaku naru made niru.

Didihkan sampai kol lunak di atas api kecil.

(スマートクッキングレシピ, 2014:6)

Data 11

砂糖、酒を加え弱火で 3 分ほど 煮てみりん、しょうゆを加え落とし蓋をしてやわらかくなるまで 煮る。

Satō, sake o kuwae yowabi de 3-bu hodo nite mirin, shōyu o kuwae otoshibuta o shite yawarakaku naru made niru.

Tambahkan gula dan sake dan didihkan dengan api kecil selama sekitar 3 menit, tambahkan fosfor, kecap, jatuhkan dan tutup, lalu didihkan sampai lunak.

(スマートクッキングレシピ, 2014:7)

Data 12

鍋に水と玉ねぎを入れ、中火で 煮る。

Nabe ni mizu to tamanegi o ire, chūbi de niru.

Masukkan air dan bawang ke dalam panci dan didihkan di atas api sedang.

(炊き出しレシピ, 2019:8)

Data 13

白菜、塩、パウミーを加え、極弱火にして20分程コトコト煮る。

Hakusai, shio, paumī o kuwae, goku yowabi ni shite 20-pun hodo kotokoto niru.
 Tambahkan kol Cina, garam, dan pummy, dan masak selama 20 menit dengan api yang sangat rendah.

(炊き出しレシピ, 2019:11)

Data 14

白菜、塩、パウミーを加え、極弱火にして20分程コトコト煮る。

Hakusai, shio, paumī o kuwae, goku yowabi ni shite 20-pun hodo kotokoto niru.
 Tambahkan kol Cina, garam, dan plume, dan masak selama 20 menit dengan api yang sangat rendah.

(炊き出しレシピ, 2019:11)

Data 15

鶏肉、人参、玉ねぎ、パウミー、味噌を加えて煮る。

Toriniku, ninjin, tamanegi, paumī, miso o kuwaete niru.
 Tambahkan ayam, wortel, bawang, pummy, dan miso, didihkan.

(炊き出しレシピ, 2019:16)

Verba Yuderu

Data 16

母は卵を固く茹でました。

Haha wa tamago o kataku yudemashita.

Ibu saya merebus telur dengan padat.

(Kamus Jepang-Inggris Kodansha, 1993:407)

Data 17

卵は二十分ゆでると固ゆでになる。

Tamago wa ni juppun yuderu to kata yude ni naru.

Kalau direbus selama dua puluh menit, telur menjadi telur rebus matang.

(Kamus Pemakaian Bahasa Jepang, 1988: 1374)

Data 18

アスパラを熱湯でゆでる。

Asuparawo nittou de yuderu.

Rebus asparagus dengan air mendidih.

(Using Japanese Synonyms, 2016:218)

Data 19

めんを茹でる。

Men o yuderu.

Merebus mie.

(Using Japanese Synonyms, 2016:218)

Data 20

しらたきは水からゆで、沸騰したら 5 分ほどゆでて水に取る。

Shirataki wa mizu kara yude, futtō shitara 5-bu hodo yudete mizu ni toru.

Rebus shirayaki dari air, dan rebus selama sekitar 5 menit.

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/205515/>)

Data 21

しらたきは水からゆで、沸騰したら 5 分ほどゆでて水に取る。

Shirataki wa mizu kara yude, futtō shitara 5-bun hodo yudete mizu ni toru.

Rebus shirayaki dengan air, setelah mendidih, tahan sekitar 5 menit dan ambil daari air.

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/801024/>)

Data 22

鍋にたっぷりの湯を沸かしてうどんをゆでて水気をきり、器に入れる。

Nabe ni tappuri no yu o wakashite udon o yudete mizuke o kiri,-ki ni ireru.

Rebus banyak air panas dalam panci, rebus udon, tiriskan, dan masukkan ke dalam mangkuk.

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/707456/>)

Data 23

根源を 30 秒ほど茹でたら葉の部分を入れて。

Kongen wo 30-byou hodo yudetara ha no bubun wo irete.

Jika telah merebus tangkai selama sekitar 30 detik, masukkan bagian daun.

(Youtube Channel DELISH KITCHEN-デリッシュキッチン)

Data 24

あれば落とし蓋をし、なければ途中何度か回転させながら 12 分ほど茹でる。

Areba otoshibuta o shi, nakereba tochū nando ka kaiten sasenagara 12-bu hodo yuderu.

Jika jatuh, tutup, dan jika tidak, rebus selama sekitar 12 menit sambil memutarnya beberapa kali.

(Youtube Channel 白ごはん.com チャンネル)

Data 25

あれば落とし蓋をし、なければ途中何度か回転させながら 12 分ほど茹でる。

Areba otoshibuta o shi, nakereba tochū nando ka kaiten sasenagara 12-bu hodo yuderu.

Jika jatuh, tutup, dan jika tidak, rebus selama sekitar 12 menit sambil memutarnya beberapa kali.

(Youtube Channel 白ごはん.com チャンネル)

Data 26

菜箸で全体を時々混ぜながら茹でる。

Saibashi de zentai o tokidoki mazenagara yuderu.

Rebus sambil sesekali mengaduknya dengan menggunakan sumpit panjang.

(Youtube Channel ABC Cooking Studio)

Data 27

鍋にお湯を沸かし塩を加えてスパゲティを茹でる。

Nabe ni oyu o wakashi shio o kuwaete supageti o yuderu.

Tambahkan air mendidih ke panci dan tambahkan garam dan rebus spageti.

(スマートクッキングレシピ, 2014:16)

Data 28

しらたきは熱湯でゆでておく。

Shirataki wa nettō de yudete oku.

Shirataki direbus dengan air mendidih.

(和食・減塩レシピ, 2015:2)

Data 29

沸騰した湯に白ワインと顆粒コンソメを加えて海老をゆでる。

Futtō shita yu ni shiro wain to karyū konsome o kuwaete ebi o yuderu.

Tambahkan anggur putih dan butiran halus ke air mendidih dan rebus udang.

(GABAN 和食レシピ, 2017:14)

Data 30

鍋に湯を沸かし塩を入れ、ショートパスタをゆでる。

Nabe ni yu o wakashi shio o ire, shōtopasuta o yuderu.

Masukkan air mendidih ke dalam panci, tambahkan garam dan rebus pasta pendek.

Data 31

牛ひき肉を2度茹でて、脂肪分を取り除く。

Ushi hikiniku o 2-do yudete, shibō-bun o torinozoku.

Rebus daging sapi giling dua kali untuk menghilangkan lemak.

Verba *Kuwaeru*

Data 33

ゆで卵を潰し、みじん切りした玉ねぎを加える。

Yude tamago o tsubushi, mijingiri shita tamanegi o kuwaeru.

Hancurkan telur rebus dan tambahkan bawang cincang.

(<https://cookpad.com/recipe/2084689>)

Data 34

小麦粉に水を加えてよくねる。

Komugiko ni mizu o kuwaete yoku neru.

Memberi air pada tepung terigu, lalu mengaduknya.

(Kamus Pemakaian Bahasa Jepang Dasar, 1988:650)

Data 35

水を加えて、火にかけ、熱を通して料理する。

Mizu wo kuwaete, hi ni kake, netsu o tooshite ryouri suru.

Menambahkan air, memasak dengan api dengan api yang besar.

(Gakushuu Kokugo Jiten, 1963:519)

Data 36

ミルクを加えるとまろやかなコーヒーになります。

Miruku o kuwaeru to maroyakana kōhī ni narimasu.

Saat Anda menambahkan susu akan menjadi kopi ringan.

(Using Japanese Synonyms, 2016:340)

Data 37

パプリカを加えてさらに炒める。

Papurika o kuwaete sarani itameru.

Tambahkan paprika dan goreng hingga matang.

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/800568/>)

Data 38

みじん切り玉ねぎと千切りにんじんを加えて、乾燥ひじきをひとつかみ。

Mijingiri tamanegi to sengiri ninjin o kuwaete, kansō hijiki o hitotsukami.

Tambahkan bawang cincang dan wortel parut dan satu *hijiki* kering.

(Youtube Channel はるあん)

Data 39

出しに元を加えて混ぜます。

Dashi ni gen o kuwaete mazemasu.

Tambahkan bahan ke dalam campuran dan aduk.

(Youtube Channel はるあん)

Data 40

スープの半量を少しずつ加えて混ぜ、なじませる。

Sūpu no hanryō o sukoshizutsu kuwaete maze, najima seru.

Tambahkan separuh sup sedikit demi sedikit dan aduk hingga rata.

(https://www.kyounoryouri.jp/recipe/20773_カレーライス)

Data 41

しょうがを加え、火が通るまでさらに炒める。

Shōga o kuwae, hingatōru made sarani itameru.

Tambahkan jahe dan masak sampai api menyala.

(<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/708060/>)

Data 42

釜に溶き卵と塩を加え、炒り卵を作る。

Kama ni toki tamago to shio o kuwae, iri tamago o tsukuru.

Tambahkan telur meleleh dan garam ke ketel dan buat telur kocok.

(炊き出しレシピ, 2019:7)

Data 43

釜に大根を入れ、ひたひたになるまで水を加え、砂糖を入れて 15 分位煮る。

Kama ni daikon o ire, hitahita ni naru made mizu o kuwae, satō o irete 15-fun kurai niru.

Masukkan lobak ke dalam ketel, tambahkan air sampai ringan dan tambahkan gula dan rebus sekitar 15 menit.

(炊き出しレシピ, 2019:16)

Data 44

湯を沸かし、ポットにティーバッグを入れ熱湯を注ぎ紅茶を作り、生姜を加える。

Yu o wakashi, potto ni tībaggu o ire nettō o sosogi kōcha o tsukuri, shōga o kuwaeru.

Rebus air, tuangkan kantong teh ke dalam panci, tuangkan air panas, buat teh hitam, tambahkan jahe.

(スマートクッキングレシピ, 2014:4)

Data 45

鶏むね肉をボウルに入れ、酒を加えてよくもみ込み、片栗粉を加えてさらにもみ込む。

Niwatori mune niku o bōru ni ire, sake o kuwaete yoku momi komi, katakuriko o kuwaete sarani momi komu.

Masukkan dada ayam ke dalam mangkuk, tambahkan sake dan rendam dengan baik, tambahkan tepung kanji dan rendam lebih lanjut.

(シニア世代のためのレシピ集, 2019:4)

Data 46

油揚げとしらたき、グリーンピースを加え、だしを入れて煮る。

Aburaage to shirataki, gurīnpīsu o kuwae, dashi o irete niru.

Tambahkan aburaage, shirataki dan kacang hijau, masukkan kaldu sup dan didihkan.

(和食・減塩レシピ, 2015:2)

Data 47

粉チーズやパセリなど加えてもおいしくなります。

Kona chīzu ya paseri nado kuwaete mo oishiku narimasu.

Akan lezat bahkan jika Anda menambahkan keju bubuk atau peterseli.

(炊き出しレシピ, 2019:10)

Verba Tasu

Data 48

煮詰め過ぎたらお湯を足す。

Nitsume sugitara oyu wo tasu.

Tambahkan air mendidih jika sudah matang.

(<https://www.olive-hitomawashi.com/column/2018/09/post-3091.html>)

Data 49

水がなくなったら足したほうがいい。

Mizu ga nakunattara tashita houga ii.

Jika air telah habis, lebih baik ditambah.

(Kamus Pemakaian Bahasa Jepang Dasar, 1988:1175)

Data 50

砂糖をもう少し足したほうがいい。

Satou o mou sukoshi tashishita houga ii

Lebih baik menambahkan sedikit gula.

(Using Japanese Synonyms, 2016:341)

Data 51

水を足しながら煮込む。

Mizu o tashinagara nikomu.

Didihkan sambil menambahkan air.

(Using Japanese Synonyms, 2016:341)

Data 52

白いご飯に足す。

Shiroi gohan ni tasu.

Tambahkan ke dalam nasi putih.

(<https://dailyportalz.jp/kiji/180313202307>)

Data 53

しらす、海苔、ごま油を足すと、コクと塩気がちょうどよくて美味しい。

Shirasu, nori, gomaabura o tasu to, koku to shioke ga chōdo yokute oishii.

Tambahkan shiras, rumput laut dan minyak wijen dan itu akan membuat lezat.

(<https://kurashinista.jp/column/detail/1023>)

Data 54

無限ごま油にさっと足すと、鶏肉本来のしみじみとしの旨みが引き立ちます。

Mugen gomaabura ni satto tasu to, toriniku honrai no shimijimi to shi no umami ga hikitachimasu.

Tambahkan minyak wijen sampai batas tertentu dan rasa daging ayam akan menonjol.

(<https://gourmet-note.jp/posts/3613>)

Data 55

豆が煮汁から出ないように、煮詰まってきたら適宜湯を足す。

Mame ga nijiru kara denai yō ni, nitsumatte kitara tekigi yu o tasu.

Tambahkan air panas sesuai kebutuhan agar kacang tidak mendidih.

(https://www.kyounoryouri.jp/recipe/20232_黒豆.html)

Data 56

だしは、煮ているうちに足りなくなったら適量を足す。

Dashi wa, nite iru uchi ni tarinaku nattara tekiryō o tasu.

Tambahkan jumlah miso yang sesuai saat sedang merebus.

(<https://www.kyounoryouri.jp/recipe/3655>)

Data 57

味を見て、甘みが足りない場合はシロップを足す。

Aji o mite, amami ga tarinai baai wa shioppu o tasu.

Perhatikanlah rasanya dan tambahkan sirup jika rasa manisnya tidak cukup.

(一関もち料理データベース, 2017:145)

Data 58

つづあんを入れ、足りないようなら水を足し、しょうゆも入れ落し蓋をして煮る。

Tsubuan o ire, tarinai yōnara mizu o tashi, shōyu mo ire otoshibuta o shite niru.

Masukkan pasta kacang tumbuk, tambahkan air jika tidak cukup, tambahkan kecap dan jatuhkan dan didihkan.

(一関もち料理データベース, 2017:178)

Data 59

ゴマ油を足すと豊かな味わいになるのでオススメです。

Gomaabura o tasu to yutakana ajiwai ni narunode osusumeda.

Dianjurkan karena menambahkan minyak wijen membuatnya terasa kaya.

(<https://rocketnews24.com/2018/04/10/1043149/>)

Data 60

加える大麦の重さの2倍の水を足す。

Kuwaeru ōmugi no omo-sa no 2-bai no mizu o tasu.

Tambahkan air dua kali lebih banyak dari berat gandum yang akan ditambahkan.

(<https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/takikata/mochimugi/>)

Data 61

最後にみりんを足すことで照りがでて、食欲をそそります。

Saigo ni mirin o tasu koto de teri ga dete, shokuyoku o sosorimasu.

Pada akhirnya, tambahkan mirin dan Anda akan berselera untuk makan.

(<https://www.kurashiru.com/recipes/ced6f8b0-c5b7-4dd8-9277-9716bbad3f9b>)

Data 62

ティーバッグを熱湯で蒸らして水を足す。

Tībaggu o nettō de murashite mizu o tasu.

Seduh kantong teh dengan air mendidih dan tambahkan air.

(https://women.benesse.ne.jp/forum/zboca040?CONTENTS_ID=0104040X&MESSAGE_ID=612301&SEARCH=no)