

Let's make popcorn!



ポップコーンのポップ (Pop) とは「ぽん」とはじける音のことです。
アメリカでは家で手作りして食べる手軽なおやつです。英語のレシピでポップコーン
作りに挑戦してみてください。

Check the words before cooking!!

(これがわからないと作れない)

Ingredients : 材料 tablespoon : 大さじ vegetable oil : 植物油
popcorn kernels : 乾燥とうもろこし (お店の乾物コーナーで買えます)
salt : 塩 taste : 味 method : 作り方
heat : 温める/熱 medium high heat : 中火 pop : はじける
add : 加える rest of : 残りの
cover the pan : なべにふたをする shake : ゆらす
gently : やさしく slow : ゆっくりになる remove : 離す
dig in : 食べる

INGREDIENTS

- 2 tablespoons of vegetable oil
- 1/3 cup of popcorn kernels
- Salt to taste

材料はたったの
3つ!!



METHOD



1.
Heat the oil
with medium
high heat.



2.
Put one corn
kernel into the
oil.



3.
Wait for the
popcorn kernel
to pop.



4.
Add the rest of popcorn
kernels and cover the pan.



5.
When the popcorn starts
popping, shake the pan gently.



6.
When the popping slows,
remove the pan from the
heat.



7.
Add salt and **DIG IN!!**



まさかのための日本語レシピ

材 料

油 大さじ2
トウモロコシ カップ 1/3
塩 適量

作り方

- 1 鍋に油をひきます。
- 2 トウモロコシを一粒入れて、中火でしばらくおきます。
- 3 ポンとはじけるまで待ちます。
- 4 はじけたら、残りのトウモロコシを入れふたをします。
- 5 はじけ始めたらやさしくなべをゆらします。(こげつき防止)
- 6 はじける間隔があいてきたら火からおろします。
- 7 塩をふって食べます！！