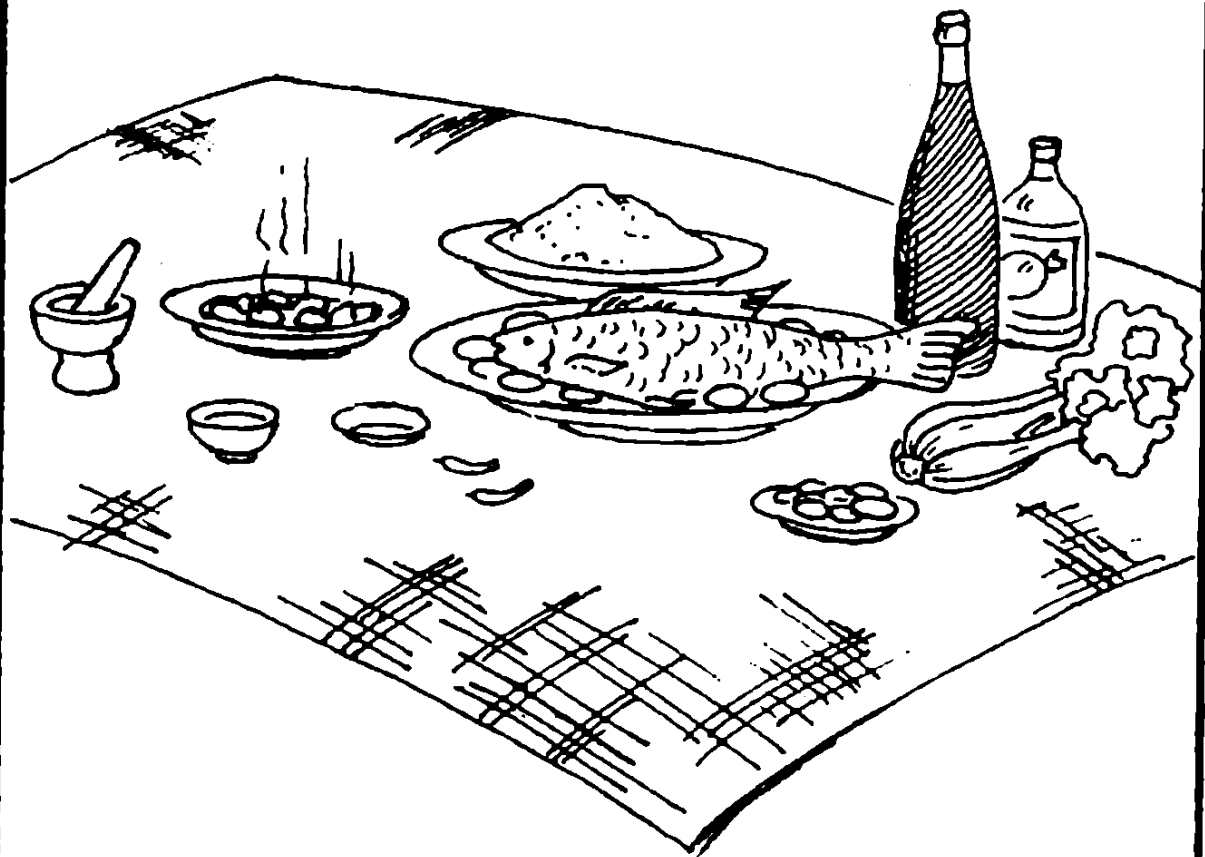


Melayu Food

MAKANAN MĒLAYU

cara² buat
di-Nēgēri Thai Sēlatan

by the author of 'Melayu Food'



(I)

Contents

Page

3. Cara² Tanak Nasik, Nasik minyak
4. Nasik Lemak(or Dagang), Nasik Air
5. Nasik Kuning
6. Nasik Tindan(or Nasik Kapit)
7. Budu, Air Lada, Ulam(Acar Timun)
8. Sambal² (belacan, buah pauh, ikan)
9. Laksa² (Mien) (orat besar²,halus, kering)
- 10.Kerabu dengan Jantung Pisang
- 11.Sayur² cara² Beri Masak (sayur pedas,
sayur lemak, ulam mentah, ulam cela)
- 12>Nama Sayur² tu.
- 13.Ubi², cara makan ubi.
- 14.Cara buat sup.
- 15.Cara² Bergulai,Gulai(ikan, ayam)
- 16.Gulai Besar
- 17.Gulai Putih, Gulai kutuk-kepah.
- 18.Gulai Kari
- 19.Ikan Goreng Masak asam,Ayam Pericit.
- 20.
- 21.Cara² buat ketam, Sutung, Telor.
- 22.
- 23.Cara² buat tepung (Tapan beras,Buah Nonder
- 24.Cenda
- 25.Pengat, Bubur,Sira, Pisang Goreng
- 26.Pisang Goreng continued

Contents cont.

- 27. Cara² nak beri masak
- 28. Action Terms in Kitchen
- 29. Action Terms continued
- 30. Utensils-Berkakas pakai Dalam Dapur
- 31. Utensils continued and Foodstuffs.
- 32. Names of Spices.

Note:

Although the recipes included are authentic from Malays there is likely to be many variations of them. Each lady seems to have their own method.

Sometimes I have included the spices used in a dish and other times I have suggested you buy the spices prepared already. The Indian shop in Pattani is particularly good.

Cara² tanak nasik

Nasik Minyak

- beras sa-keko, ayam sa-ekor
 - ssiang ayam rebus dulu beri masak sikit
 - simpan kayu manis sikit, bunga cengkeh(3 butir) bunga lawang sikit, halia sikit, buah pelaga, buah ppela
 - tumbuk jintan putih(sudu teh),jintan manis (2 sudu teh),lada benar(5 butir)
 - ambik bawang putih(5 ulas), bawang merah (20 ulas) pas hiris²
- 1.tumis bawang dalam sa-gelas minyak sampai kuning.
 - 2.Bubuh kkakas hak ta'tumbuk,tumis
 3. .Bubuh hak tumbuk dah kosek² belang² tumis
 - 4.Bubuh ayam, balik² beri kuning-kering sikit baru bubuh air(serupa menanak)
 - 5.Beri gelegak air, bubuh garam, beras,sakar sikit, bicing sikit bulih.
 6. Beri gelegak sampai nasik masak

(4)

Cara² tanak nasik continued

Nasik lemak/nasik dagang

- Basuh beras rendam air sa-malam, kukus beras sikit, cuah dalam besen bubuh air sikit, kosek²
- kukus nasik sa-kali lagi beri masak
- ambik ppala santan hak pekat (sa-gelas sa-kelo beras)
- bubuh bawang merah (3 butir), bunga cengkeh (3 butir) kayu manis sikit, kosek² beri kering santan.
- makan dengan ggulai ayam, ggulai daging atawa sambal lada kering

Nasik air

- tanak nasik beri lembek
- buat[†] kuah suku masuk daging
- Buat kkakas-bawang merah goreng, ming sikit goreng, kacang nila hak tumbuk dah, cuka, kicap, lada burung tumbuk(kalu suka pedas) masuk sakar, garam, bicing
- Ba nak makan, bubuh nasik dalam bekas, bubuh kkakas, masuk kuah. Makan dengan ulam daun bawang

Nasik Kuning

(beli berkakas nasik minyak di kedai keling pas bubuh chat sikit-yellow colouring, atawa bulih pakai berkakas nasik minyak hak amba royat deh).

- ssiang ayam
- ssiang bawang putih, bawang merah, lepas tu tumis dengan minyak beri kuning.
- Bubuh berkakas² (? sudu meja) goreng.
- Ambik ayam bubuh, goreng.
- Bubuh air ikut ada nasik, beri gelegak
- Bubuh garam, sakar, bicing
- Beri masak ayam pas bubuh beras dalam kuah
- Bubuh ttega (? sudu meja)
- Ba nasik masak kucar beri ggaul.

Nasik tindan(some call it nasik kapit)

- Pakai pulut sa-cupak
- Kalu nak buat esak; Hari ni rendang beras pulut.
- Esak, kukus beri masak lembek.
- Kukur nyior, ambik santan sa-cawan beri pekat.
- ..-Bubuh garam sikit saka sikit.
- Bubuh pulut dalam bekas pas bubuh santan kosek beri dia sejuk.
- Bubuh dalam nekar hek ada telinga(kena beri penoh)
- Ambik barang tindan, taruh sampai sejuk.
- Makan dengan ggulai ayam, daging, sambal sateh, kuah sateh ikut suka.

Hak Makan Dengan Nasik Beri SedapBudu

Bubuh manisan (sa-keret-I ring), bubuh air sikit, rebus beri hancur manisan, nampak nak merah bubuh air, bubuh garam sikit beri gelega. Lepas tu bubuh budu ankit selalu. (Kalu geleg lama, ta'bbau dah budu). (Kene tapis ambik air budu saja.

Tekah duk gelegak bulih bubuh bawang merah, se hak ketak dulu beri pecah.

Ba nak makan bubuh ikan-tawar, asam limau. Bulih makan dengan ulam mentah atawa ulam cela pun ikut suka.

(Budu hak orang juar di Tuluban hak buat dengan anak-bilis sedap)

Air lada

Lada burung, lada merah, belacan, bawang putih buah terung masam tumbuk sa-kali.

Campur asam-limau, sakar bicing ikut suka.

Ulam acar timun batang

-Hiris² bawang putih, bawang merah, halia

-Bubuh sakar, garam, gaul beri hancur.

-Bubuh air dengan cuka pas hiris² timun batang

(8)

Sambal

Sambal buah pauh.

- ambik garam, lada, budu, buah pauh (hiris² dulu), ikan tawar, tumbuk belaka.
- Lepas tu goreng beri kering (bulih bubuh lada kering, sakar, manisn ikut suka).

Sambal ikan

- Ambik bawang merah, halia, serai, ikan rebus
- tumbuk belaka
- goreng beri kering

Sambal belacan

- Ambik lada burung(merah kah hijau) campur garam sikit tumbuk beri hancur, lada tu.
- Ambik belacan(sikit) bubuh skali dengan bawang putih, tumbuk beri hancur.
- Ambik sakar, tumbuk beri hancur.
- Bubuh air asam-limau-nipis bulih campur air sikit juga'.
- Makan dengan timun-batang, kubis, kacang panjang, lobak, buah jering

Lakso & Mien

Lakso Kuah Putih (orat² besar $\frac{1}{2}$ kelo)

- ambik lada benar(6 butir), bawang merah (6 butir), tumbuk.
- tumbuk juga' ikan tawar 3 ekor.
- jerang santan, bubuh hak tumbuk dengan garam sikit, pas asam gelugur sa-keping

Mien Air, Cela dulu. (orat²) halus)

- cela dulu, bubuh dalam hidang, dengan bawang hak tumis dah, bicing, kacang, saka, kichap, cuka, pas bubuh ulam(kacang-cambah, lobak bulih).

Mien (kering)

- beli sa-bungkus
- cela dalam air panas sampai lembek, pas basuh dalam air sejuk nak hilang bau.
- hiris² daging, (bulih pakai udang, ayam)
- tumbuk bawang merah(4 butir) bawang putih (4 ulas)
- hiris² lobak hijau (2 kup)
- Jerang minyak(sa-tengah gelas) tumis bawang merah dulu, lepas tu, bawang putih, daging, sayur².
- Tambah kichap hitam(soya sauce) saka (2 sudu) garam(sudu), bicing sikit. Bubuh mien balik².

(10)

Kerabu

Kerabu jantung pisang sa-butir

Perkakas nak buat:

- lado benar -10 butir
- ikan tawar-sa-ekor
- bawang merah-6 butir
- nyior goreng-2 sudu
- santan-2 gelas
- asam limau-sa-butir
- garam(sikit) bicing(sikit)

Cara² buat:

1. Cila jantung-pisang beri² lembek. Lepas ankit mari hiris halus² perah, buang air, bubuh dalam bekas.
2. Tumbuk lado benar, ikan tawar, bawang merah nyior goreng pas mari gaul dengan jantung.
3. Perah asam, semua campur dengan santan pas jantung.

(II)

Sayur-sayuran, cara² beri Masak.

Sayur pedas

Bubuh air, lada benar dengan bawang merah tumbuk dah, ikan tawar, garam, bicing.

Sayur lemak

Serupa sayur pedas tapi bubuh santan.
Bulih campur ulam.

Ulan mentah

makan mentah dua budu, atawa belacan eg timun, lobak, kacang panjang, kubis

Ulan cela

Beri masak dengan air panas saja.

Acar

Hiris timun, bubuh cuka, sakar, bawang merah dengan halia hak hiris dah.

(12)

Nama sayur?

jagung(corn)-rebus, bakar
terung batang(egg-plant) -saur lemak,mentah
terung masam(tomatoes)-mentah, acar
labu panjang(water cabbage)-saur lemak
kubis(cabbage)sayur lemak, mentah, goreng
bunga kubis(cauliflower)
lobak(turnip type root)-sayur lemak, goreng
kacang panjang(long beans)-sayur lemak
 mentah, goreng
kacang ccambah(beansprouts)-mentah, sayur
 lemak, goreng
daun bawang(spring onions-mentah
buah petan-mentah, cela, acar
timun batang(cucumber)-saur lemak, mentah
 acar.
rebung(bamboo shoots)-sayur lemak, gulai
kakung - mentah, goreng
kulat(mushrooms)-saur lemak, cela, sayur pedas
jantung-pisang(banana flower-buat kerabu

(13)

UBI²

Ubi² makan lagu mana? Periang hujan orang
makan.

-ubi stela - bubul, prenggat

-ubi keladi(sweet potato)- bubul, prenggat,
bakar atas bara api selalu, makan dengan air
sakar.

-ubi kayu- pakai buat tapan, rendang.

-ubi itik(ada bulu)-cara pakai: basuh, buang
bulu,pas rebus.

-ubi besar- buat rebus, bubul, prenggat.

-ubi keling (halus)- rebus

-ta'makan serupa nasik:kebanyakan makan
se-belah pagi. Makan main² ta'makan ganti nasik.

Cara Buat Sup.

1. Ambik daging (lembu, ayam) bubuh dalam air, rebus beri masak.
2. Bubuh kkakas sup (beli sa-kup dalam jabil)-katek beri pecah sikit dulu.
3. Perah asen limau, bubuh masa nak makan.
4. Bubuh garan, saka, bicing, kicap.

Cara² Bergulai

Gulai ikan

-tumbuk; satu lada

dua keping kuas

tiga keping kunyit

bawang merah (3 ulas)

ttumbar (sudu teh)

serai sikit

-Bulih dalam santan, bubuh ikan hak ssiang
dulu, garam dengan asam gelugur.

-Gelegak beri ikan masak.

Gulai Ayam

-Tumbuk; ttumbar sudu teh

serai (1 stalk)

kkuas (6 keping)

halia (3 keping)

kunyit (3 keping)

lada kering (1 butir)

Bawang merah (3 butir)

-Bubuh dalam santan, dengan ayam, manis
sa-juring, garam sikit, asam gelugur

-Gelegak beri masak.

Culai Besar

- Ambik jintan putih(1sudu teh), jintan manis(2 sudu teh), lada benar(lima butir) tumbuk dengan bawang merah sa-kup(hiris dulu) halia sikit, kunyit sikit, bawang putih (2 ulas) tumbuk(I sudu teh) lada kering (tiga butir)
- Bubuh minyak sa-tengah elas dalam periuk jerang minyak beri panas pas bubuh bawang merah hak hiris dah, pas kayu manis sa-keping, bunga cekeh(3 butir) cabik sikit, bunga lawar sikit, buah pelaga sa-butir, buah ppalen sikit.
- Tumis beri bau sedap, bubuh rempah hak tumbuk dah, tumis pula'.
- Bubuh santan(nyior 3 kup) daging hiris beri keping besar² sa'tengah kelo, sakar sudu teh, garam sudu teh, belachang sikit.
- Beri masak 15 menit. Ba masak daging, bubuh bawang besar, lada, terung pun bulih.

(Bulih pakar ayam juga'.

Bulih beli kkakas hak tumbuk dah pas bubuh bawang merah, bawang putih saja.)

Gulai Putih(dengan sutung,ikan,or kepah)

-hiris halia sikit, bawang putih(tiga ulas)

bawang merah(tiga ulas),

-Bubuh dalam santan(dua kup) dengan asam jawa

(sa-keping), garam sikit, saker sikit,pas

budu(kalu berahi).

Bulih bubuh lado besar hak hiris juga'

-Bubuh dalam kuah sutung sa-kelo hak hiris dah,

gelegak beri masak, sutung tu.

(Kalu kepah, basuh, bubuh air beri selam,

garam sikit, gelegak sa-ttar beri bulih

koyak).

Gulai kutuk kepah.

-tumbuk serai sikit, ttumber(sudu teh),

lado kering(2 butir), bawang putih(3ulas),

bawang merah(3 ulas), asam jawa sa-keping.

-Ramas santan (dua kup), bubuh hak tumbuk

dah dengan saker, budu sikit, bicing sikit.

-Pakai kroli, goreng beri kering, naik minyak,

bubuh kepah beri gelegak sa-kali.

-Bulih masuk bawang besar sa-kali dengan kepah.

Gulai Kari

- Tumbuk; ttumbar(sudu teh), jintan putih(sudu teh), jintan manis(2 sudu teh), kkuas sikit, halia sikit, serai sikit, lado kering (dua butir), bawang putih(3 ulas), bawang merah(5 butir)
- kkakas hak tumbuk sse'ni bubuh dalam periuk pas goreng dalm santan sikit beri nampak merah.
- Lepas tu bubuh santan(3 kup nyior), pas daging sa'tengah kelo.
- Gelegak beri masak

Ikan goreng masak asam.

- Tumbuk lado kering dua butir(rendang dulu),
garam sa-tengah sudu teh, bawang putih dua
ulas.
- Goreng ikan hak ssiang dah pas angkit.
- Hak tumbuk dah bubuh dalam minyak (bahagi
4 gelas) tumis beri nampak merah.
- Pas bubuh asam jawa(lima butir hak perah
dulu) bicing sikit, kicap(sudu teh)
bawang besar(hiris dah) lado besar(hiris dah)
nnisan sikit, air sikit juga'
- Beri gelegak. Ba masak bubuh ikan hak goreng
dah.

Ayam perichit

- Ssiang ayam (pakai dado, poho saja)
- Tumbuk kunyit dengan garam sikit pas comor
di-daging.
- Lepas tu tumbuk;lado kering (2 butir)
 halia sikit
 bawang putih(3 ulas)
 bawang merah(5 ulas)
 beras sikit.
- Hak tumbuk ni bubuh dalam sarten (dua kup nyior)
beri gelegak, kosek pas bubuh asam gelugur
sikit, saker(sudu teh),kicap(kalu sedap bulih
buh).
- Comor di-ayam hak panggang dah di dapur
harang. Bulih comor banyak kali sampai
ayam masak.

Page 20 is blank

Cara Buat Ketam

Ada ketam darat(hitam), ketam laut(merah).

4 Cara bulih pakai;

1.Rebus tawar-cuah air panas, rebus dengan garam.

2.Rebus manis- bubuh nnisan, garam, air sikit.

3.Goreng- pakai hak halus lembek. Ambik isi chelut dalam tepung.

4.Ggulai, serupa ggulai ikan.

Cara buat Sutung: 4 Cara.

1.Singgang-rebus air buh serai hak tumbuk beri pecah dulu dengan bawang merah hak hiris dah, garam, budu sikit.

2.Goreng dengan kubis, lado.

3.Ketumpat sutung-bubh pulut jadi muga' manis.

4.Beri masak dengan lado(tumis)

Cara Buat Telor:

1. Telor jeruk(masin)

2. Goreng, bubh bawang, kosek dulu.

3. Ggulai

4. Rebus

5. Tumis-rebus dulu beri masak, tumis lada, bawang, asam jawa, bubuh sakar, air sikit, pas bubuh telur.

Cara² Buat TepungTapan beras

-Pakai sa-kelo beras pulut, ragi sa-tongkol sakar dua sudu meja.

(cari orang hak juar ragi-orang susup)

-Tanak beras pulut beri masak, atawa kukus pun bulih.

-Belum sejuk gaul dengan sakar,ragi.

-Gitir sa-tongkol bubuh dalam bekas hak ada tudung. Taruh tiga hari beri deman baru bulih makan.

Buah Nonder

-Ambik tepung beras pulut pas bubuh kapur sikit(besar ibu tangan-kerenet dalam air) cuah dalam tepung, uli beri campur.

-daun pandang bulih hiris² halus, tumbuk beri la'id pas buat uli tepung.

-hiris manisan sa-kerek hak baru , hiris² beri halus, buh dalam tepung, gitir² beri lindung manisan tu.

-Rebus air beri gelegak, pas gitir tepung bubuh jadi tongkol. Ba masak dia timbul sendiri. Angkit beri sejat air, gaul dengan nyior kukur atawa makan dengan kuah.

kuah buah nonder

ramas santan beri pekat , bubuh sakar sikit,
bawang putih sikit, serai hak katak, bubuh
tepung sikit beri pekat.

Jerang beri masak

Bubuh tepung hak masak dah makan dengan sudu.

Cenda

- Ambik ttepung beras jemah sa-tengah kelo,
campur dengan air kapur sikit (hak jenih)
pas tambah air beri cair, beri gelegak
sampai pekat.
- bulih bubuh daun pandang beri cahaya molek.
- Teran dalam air sejuk.
- Beri gelegak manis (campur dengan sakar
bulih) masuk dalam santan.
- Makan dengan santan hak masuk manis, sakar
saetni, atawa pun bulih masuk sakar dengan
air saja.

Pengat(ubi, pisang)

Bubuh santan, manisan pas hak not pengat serupa ubi, pisang(kelat barat is good).

Bubuh dalam periuk, jerang atas dapur beri gelegak, gelegak beri masak.

Bulih makan dengan nasik-pulut. Buah nangka hak hiris dah bulih bubuh juga' dalam pengat tu.

Bubur

Serupa pengat, tapi pakai kacang hijau, kacang air-batu.

Sira

Buat serupa pengat tapi pakai sakar dengan air saja. Ta'bubuh santan.

Bulih pakai pisang-kelet barat, habu atawa nangka ubi, kulit limau besai dan lain² pun bulih.

Pisang Goreng

Tepung untuk pisang nak rendang;

Ambik ttepung beras jemah sa-cupak pas nyior sa-butir(hak kulit hijau) pas telur 2 butir, sakar, garam. Kerenyet beri campur habis baru bubuh air, ikut nak goreng molek. Bulih bubuh kapur sikit pas lennga(sesame seeds)

Pisang Goreng continued

Nak rendang pisang, jerang minyak dalam kroli sampai sa-tengah kroli, nempak minyak panas belah pisang bubuh dalam ttepung hek buat saatni, embik sa-keping² bubuh dalam minyak, goreng beri kuning.
(Bulih pakai pisang habu, pisang elor, pisang raja)

Cara² nak beri masak

- rendang: letak minyak beri panas dulu, pas ambik barang hak nak masak bubuh dalam kroli
- goreng: serupa rendang tapi pakai minyak sikit.
- tumis: jerang minyak beri panas dulu, ambik kkekas bubuh dalam minyak tu.
- cela: ambik barang hak nak cela bubuh dalam periuk pas cucur air panas ssikit sa-banyak. Rebus sampai gelegak, gelegak sampai masak.
- rebus: bubuh air banyak, air saja dalam periuk, buh barang nak rebus, masak dah kita angkut.
- kukus: bubuh air dalam periuk-mengukus pas letak atas dapur beri gelegak dulu pas ambik ngukus tinden atas periuk air.
- bakar: serupa panggang tapi ta' pakai peranggang, ambik hak kita nak buat letak atas bara selalu.
- panggang: misal kata nak panggang ikan, ambik ikan tu, bubuh di peranggang dulu, pas mari letak atas bara api.

Action Terms for kitchen or Processes

- Kerat -cut across and off from main lump
belah -(bagi dua) slip^t in two lengthwise.
belah -split open with a knife
cincang-chop up, quick finely
hiris² -cut up carefully into fine shreds, pieces
takir -slash make cuts in whole
ssiang -daging, ikan ayam-prepare it by cutting
up and off unwanted bits.
ramas -squeeze out-as coconut to make santan.
perah -squeeze as lemons applying pressure
tapir -sieve finely-often want to keep contents
teran -strain or push through courser sieve
kisar -to grind up
tumbuk -to pound in a mortar
kkatok -hit it briefly
beri pecah-get it broken up a bit
beri hancur- finely crushed, broken up(dry)
or dissolved in liquid.
parut/mmərut-grate up as with our graters
kukur -to grate, scrape out as with kukoran
uli -pound with hands on board
kosek - stir round and round
kucar -stir up, more at random

Terms continued

- Celup -to dip into, orang duk nyelup, do something to goods dipped-not eating the dip, eg dyeing clothes.
- kukus -to steam cook
- renyak/genyak-to mix up eggs
- golek -to roll along surface eg rolling out pastry
- suam -to warm , being warm
- cincah -to dip into sauce, then eat goods dipped and some of the sauce
- sukat -measure out in dry measure containers
- peru -sprinkle, scatter dry stuff
- gitir -make round balls
- geter -form into long shapes
- sejat -drained dry
- jerang -to boil up anything, ambik letak atas api dalam bekas beri gelegak
- kecap -to taste

Berkakas Pakai Dalam Dapur

- Kendi(air) -kettle, sumbu dia-spout
periuk -pot ^uteling-its handles
kroli -wok ^{was?}
P nyepit -pincers to lift hot coals etc to: kepit
ggesek(api)-matches
belanga -earthenware pots, bowls
periuk-belanga- all the pots and pans
mangkuk-pinggan-all the crockery
kawah -big cauldron and single swinging
handle
beledi -big metal bucket
timba -smaller bucket
batil/cetong-dippers, batil(rounded
cetong(with handle
2 nekai -tray
bokor -tray in some areas or thermos flask ^{bocol}
tas, besen-smaller flat basins often metal
jeluk -bigger bowl, wash bowl-plastic or
metal
dapur harang-charcoal stove
senduk -big ladle
sodek -big wooden stirring spoon
napiis teh -fine sieve
ngukus -steamer

Berkakas pakai Dalam Dapur(cont.)

Mmarut -scraper
 ngisar -mincer
 nyukur -scraper
 nyukat -measure-can
 nyejat -colander for draining
 perenggang-besi/kayu - holder

Foodstuffs

ulas -a segment of onions oranges etc
 kicap -nam plaa
 kicap hitam-soya sauce
 bicing/mecing-ajinomoto
 ikan tawar-fish boiled nothing else added
 kapur -white chalk like substance can
 buy at kad
 manisan(nnisan)-palm sugar rings sa-keret
 (one ring), sa-juring(one piece)
 cuka -vinegar
 asam limau-limes
 asam jawa
 asam gelugur-dried
 nyichah -a dip
 minyak gas/minyak pelita-lamp oil, kerosene
 minyak nyior/minyak ddapur-coconut oil,
 cooking oil

Names of Spices

| | |
|-----------------|--------------------|
| ttumber | coriander |
| ttumber(akar) | parsley |
| | celery |
| jintan hitam | caraway seeds |
| jintan manis | aniseed |
| jintan putih | cumin |
| lada kering | dried chillies(lg) |
| lada burung | small red chillies |
| kunyit | turmeric |
| serai | lemon grass |
| kkuas(lengkuas | galingale |
| bawang putih | garlic |
| lada benar | pepper corns |
| kayu manis | cinamon |
| bunga cengkeh | cloves |
| cabik | black bark strip |
| buah ppala | nutmeg |
| bunga lawang | star anise |
| buah pelaga | cardamon |
| halia | ginger root |
| daun asam limau | makrood leaves |
| daun pudina | mint leaves |
| daun pandang | screpine leaves |
| benih ssawi | mustard seed |
| halba | fenugreek |

Alternote List With Thai Names

| | | |
|-----------------|-------------------------------|------------------------|
| ketumbar | coriander | ลูกผักชี |
| daun ketumbar | parsley | ผักชี |
| jinten manis | fennel | ยี่หร่าขาวเปลือก |
| jinten putih | cumin | ยี่หร่าขาวสาร |
| lada kering | dried chillies | พริกแห้ง |
| lada burung | small chillies | พริกขี้หนู |
| kunyit | turmeric | ขมิ้น |
| serai | lemon grass | ตะไคร้ |
| lengkuas | galingale | ข่า |
| bawang putih | garlic | กระเทียม |
| lada benar | peppercorns | พริกไทยดำ |
| kayu manis | cinnamon | ไมหวาน (ST) อบเชย (CT) |
| bunga cengkeh | cloves | กานพลู |
| bush pala | nutmeg | ลูกจันทน์ |
| bush lawong | star anise | ใบยี่ถัก |
| bush pelaga | cardamon | ลูกกระวาน |
| halio | ginger root | ขิง |
| daun asam limau | makrood leaves (wild lime) | ใบมะกรูด |
| daun pudina | mint leaves | สะระแหน่ |
| daun pandan | screwpine leaves | ใบเตย |
| biji sawi | mustard seed | |
| halba | fenugreek | สารปากนก, เม็ดพริก |