

도전! 태국음식

어디를 가나 먹을거리가 풍부한 태국. 하지만 어떤 음식이 있는지, 어떤 맛인지 모르는 초보 여행자에게는 그야말로 풍요속에 빈곤일 수밖에 없습니다. 여기 초보 태국 여행자들이 쉽게 다가갈 수 있는 추천 태국 음식을 소개합니다. 우선 여기에 있는 것들부터 시도해 보세요. 그리고 차츰차츰 응용도 해보고 식당 메뉴판에 있는 다른 음식들도 도전해 보세요. 먹는데 즐거워야 여러분의 태국 여행이 더욱 더 재미있어집니다.

copyright © 2014 by 요술왕자 안민지 / E+사랑 thailove.net All Right Reserved.

세 우리나라에서 순대국집에는 냉면을 안 파는 것처럼 태국도 특정한(그것만 하는) 식당에 가야 먹을 수 있는 음식이 있습니다. 이를테면 쌀국수나 수끼(태국식 사부사부), 족발덮밥 같은 것은 이런 일반 식당에는 없으며 그것만 하는 식당에 따로 가야 합니다. 아래에 소개하는 음식들은 일반적인 태국의 식당(란아한땀쌈)들에서 주문할 수 있는 것들입니다. 즉, 볶음밥이나 볶음국수, 여러가지 찌개, 계란요리 등 주문을 하면 그때그때 바로바로 후라이팬을 갖고 음식을 만드는 가장 일반적인 식당에서 주문할 수 있는 메뉴입니다. 해산을 요리는 일반 식당에서 잘 없는 경우가 많으며 해산물 식당에 가야 합니다.

- 숙**
1. 이 메뉴판을 보고 지금 들어온 식당에서 할만한 음식의 이름을 말하세요. 만약 못알아 듣는다면 태국어를 손가락으로 가리키세요.
 2. 기본적으로 가장 잘 어울린다고 생각 되는 주재료(고기, 해물)를 조합하였습니다. 다른 것으로 바꾸고 싶다면 음식 이름에서 주황색 부분을 오른쪽 아래에 있는 주요재료를 참고하여 바꿔 말하면 됩니다. 예를 들어 새우 볶음밥인 '카우팟 궁'에서 '궁' 대신 '까이'를 붙여 '카우팟 까이' 라고 하면 닭고기 볶음밥이 되는 겁니다.
 3. 대개의 볶음요리와 계란요리는 '음식이름+랏카우'를 하면 덮밥으로 주문할 수 있습니다. 요리따로 밥따로 주문하는 것보다 저렴합니다.
 4. 그밖에 필요에 따라 추가 주문 사항(떡치는 불지 마세요, 맵게 해주세요 등)을 말하거나 보여주세요.

단품식사

ข้าวผัดกุ้ง

카우팟 궁 / 새우 볶음밥

ผัดซีอิ๊วทะเล

팟씨우 탈레 / 해물 볶음국수. 보통 넓은 면을 사용한다.

ผัดไทยไก่

팟타이 까이 / 닭고기를 넣은 태국식 볶음국수. 새콤 달콤하며 숙주, 땅콩가루가 들어간다. 중간 굵기 면 사용.

ราดหน้าทะเล

랏나 탈레 / 넓은 면을 겹쭉한 국물과 함께 볶은 것

มาม่าผัดซีเม่ากุ้ง

마마 팟카마오 궁 / 새우를 넣고 매콤하게 볶은 라면

볶음요리

ผัดผักรวมมิตรกุ้ง

팟팍루암 궁 / 새우 야채 볶음(야채 외에 다른 재료를 넣지 않으려면 팟팍루암만 말하면 된다)

เนื้อผัดน้ำมันหอย

느어 팟 남판 히이 / 소고기 굴소스 볶음

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

까이 팟 멧마우양 / 닭고기 캐슈넛 볶음

ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา

플라묵 팟 남프릭파우 / 오징어 태국 고추장 볶음

ผัดกะเพราหมูสับ

팟 까파오 무쌘 / 다진 돼지고기에 바질을 넣어 매콤하게 볶은 것

그밖의 음식들

맨밥 카우수어이 ข้าวสวย

참쌀밥 카우니여우 ข้าวเหนียว

끓인밥 카우똥 ข้าวต้ม 죽 쪽โจ๊ก

닭고기덮밥 카우만까이 ข้าวมันไก่

닭고기커리밥 카우목까이 ข้าวหมกไก่

쌀국수 쿠어이띠여우 ก๋วยเตี๋ยว

생라면 바미 มะหมี่

커리소면 카놈찐 ขนมจีน

파빠기도넛 빠팅고 ปาท่องโก๋

스프링롤튀김 빠빠야덜 ปอเปี๊ยะทอด

소시지 싸이끄럭 ไส้กรอก

닭구이 까이양 ไก่ย่าง

돼지고기커리양념꼬치 무차떼 หมูสะเต๊ะ

돼지고기조림 무당 หมูแดง

돼지목살구이 커무양 คอหมูย่าง

파파야생채무침 솜땀 ส้มตำ

양념소스 남짱 น้ำจิ้ม

전골 수끼 สุก

육류 · 해산물

닭고기 까이ไก่ 달걀 카이ไข่

소고기 느어เนื้อ 돼지고기 무หมู

튀긴삼겹살 무고립 หมูกรอบ

다진돼지고기 무쌘 หมูสับ

돼지갈비 씨콩무 쇠창고หมู

해산물 아한탈레(씨웃) อาหารทะเล(ซีฟู้ด)

생선 플라 ปลา

농어 빠까풍 ปลากรอบ

능성어(다금바리) 빠까오 ปลาหมึก

새우 궁 궁 부채새우 갱 궁

닭새우(랍스터) 궁팡궁 궁มังกร

오징어 플라묵 ปลาหมึก

바지락 히어라이 หอยลาย

홍합 히이말팡후 หอยแมลงภู่

마른새우 궁짱 궁แห้ง

채소류 · 기타 부재료

공심채 팍붕 ผักบุ้ง 오이 명파 แดงขาว

배추 팍갓카오 ผักกาดขาว

상추 팍갓카오 ผักกาดหอม

중국케일 카나 คะนำ

아스파라거스 너마이파랑 หมอไม้ฝรั่ง

감자 만파랑 มันฝรั่ง 고구마 만텃 มันเทศ

양파 후어험 หัวหอม 쪽파 퓌헝 ต้นหอม

쥐똥고추 프리키누 พริกขี้หนู

고추 팍치 ผักชี 라임 마나오 มะนาว

홀리바질 까파오กะเพรา

방아잎 호라파 โหระพา

두부 따오후 เต้าหู้ 버섯 เห็ด

당면 운센 รันเส้น ผง콩 투아리송 ถัวยี่สิบ

숙주나물 투억억 ถั่วงอก

김 쌀라이 สาหร่าย 셀러리 큰차이 ขึ้นฉ่าย

조미료 · 소스

MSG(미원) 풍추룻 ผงชูรส

설탕 남판 น้ำตาล 소금 끄리야เกลือ

코코넛밀크 가티กะทิ

마늘 빠찌ผัด กระเทียม

후추 프리타이 พริกไทย

고춧가루 프릭헝븐 พริกแห้งบ่น

간장 남씨우 น้ำจิ้ม 식초 남쌘 น้ำส้ม

된장 따오찌여우 เต้าเจี้ยว

생선액젓 남빠น้ำปลา 새우된장 까빠กะบี่

고추+액젓 프리남빠 พริกน้ำปลา

หมูผัดกระเทียมมพริกไทย

무팟 끄라티암 프리타이 / 돼지고기에 마늘과 후추를 넣어 볶은 것

เปรี้ยวหวานหมู

쁘리여우완 무 / 돼지고기를 달콤새콤 소스에 볶은 것

ผักบั้งไฟแดง

팍붕 파이텃 / 공심채를 태국 된장을 넣어 볶은 것

คะน้าหมูกรอบ

카나 무고립 / 튀긴 삼겹살을 중국 케일과 볶은 것

หน่อไม้ฝรั่งกุ้ง

너마이파랑 궁 / 아스파라거스와 새우 볶음

탕 · 찌개

ต้มยำกุ้ง

똬암궁 / 새우와 여러가지 향신료를 넣어 맵고 새콤하게 끓인 찌개

แกงเขียวหวานไก่

깡키여우완 까이 / 닭고기를 넣은 그린 커리

แกงจืดเต้าหู้กุ้ง

깡죇 따오후 궁 / 연두부와 새우를 넣어 맑게 끓인 국

무침요리

ยำวุ้นเส้นทะเล

얌 운센 탈레 / 데친 해물과 야채를 넣어 매콤새콤하게 무친 것

ยำเนื้อ

얌 느어 / 데친 소고기와 야채를 넣어 매콤새콤하게 무친 것

볶은고추장 남프릭파우 น้ำพริกเผา

태국식초고추장 남프릭랏차타 น้ำพริกศรีราชา

홍합 히이말팡후 หอยแมลงภู่

고추초절임 프리남빠 พริกน้ำส้ม

참기를 남만응야 น้ำมันงา

과일

구아바 파랑ฝรั่ง 굴(오렌지) 송 송

두리안 투리안 ทุเรียน

망고 마무양 มะม่วง 망고스틴 망콧 มังคุด

토마토케첩 씨마크어덜 ซอสมะเขือเทศ

람부탄 응어เงาะ 로즈애플 참두 หมขม

사탕수수 어이ฉ้อย

사포달라 라웃 ละมุด

수박 앵모 แดงโม 아자 마프라오 มะพร้าว

여지 린찌 ลิ้นจี่ 잘라카 쌀라 สะละ

응안 람아이 ลำไย 잭프룻 카논 ขนุน

파인애플 삐뻤러 สับรด

파파야 말라꺼 มะละกอ

포멜로 송모 송โม

음료

그냥물 남빠오 น้ำเปล่า 얼음 남짱 น้ำแข็ง

얼음 든 잔 깨우남짱 แก่น้ำแข็ง

수박체이크 앵모뻤 แดงโมมัน

코카콜라 콕โค้ก 펄스콜라 เป๊ปซี่ เป๊ปซี่

스프라이트(사이다) 슝쁘라이 סיໂປ່ງ

환타오렌지 환다남빠 phen타남짱

소다수 쓰다 โซดา 생숭(태국립) 썬송 แสงโสม

맥주 비야 벵ыр (싱 링ห์) / 창 빙

작은병 쿨렛ขวดเล็ก 큰병 쿨렛아이ขวดใหญ่

캔 끄라뻥 กระป๋อง

계란요리

ไข่เจียวกุ้งสด

카이 찌여우 궁쌘 / 다진 새우를 넣은 태국식 오믈렛

ไข่ยัดไส้ไก่

카이얏 싸이 까이 / 닭고기와 야채를 볶아 속을 채운 오믈렛

ไข่ดาว

카이 다우 / 계란 프라이

해산물요리

ปูผัดผงกะหรี่

뿌 팟 풍까리 / 게 커리 볶음

กุ้งอบวุ้นเส้น

궁 옴 운센 / 간장 양념한 당면 안에 새우를 넣어 요리 한 것

ปลาราดพริก

플라 랏 프릭 / 튀긴 생선 위에 고추 양념 소스를 얹은 것

ปลาหนึ่งซีอิ๊ว

플라 능 싸유 / 간장 소스로 담백하게 찌낸 생선 요리

แกงส้มแป๊ะชะ

깡쌘쌘싸 / 튀긴 생선에 매콤 새콤한 국물 넣어 끓인 찌개

กุ้งแช่น้ำปลา

궁 채 남빠 / 생새우에 양념장을 얹은 것

ทอดมันกุ้ง

땃만궁 / 다진 새우 튀김

กุ้งเผา

궁파오 / 새우구이

주요 재료

돼지고기 무 หมู

닭고기 까이ไก่

소고기 느어เนื้อ

새우 궁 궁

해물 탈레ทะเล

모듬야채

팍 루암맛 ผักรวมมิตร

음식주문에 필요한 말

채식주의 깐제 กินเจ

특(곱빼기) 피셋 พิเศษ

맵지 않게 해주세요. 아오 마이펏 เอาไม่เผ็ด

보통 맵게 해주세요. 아오 펏탐마다 เอาเผ็ดธรรมดา

맵게 해주세요. 아오 펏펏 เอาเผ็ด ๆ

떡치는 불지 마세요. 마이싸이 팍치 ไม่ใส่ผักชี

미원은 불지 마세요. 마이싸이 풍추룻 ไม่ใส่ผงชูรส

설탕은 불지 마세요. 마이싸이 남판 ไม่ใส่น้ำตาล

기름은 조금만 넣어주세요. 싸이 남만 다티여우 ใส่น้ำมันน้อย

계산해주세요. 깡땃두어이 เก็บตังค์ด้วย

붕지/도시락에 넣다 싸이툽/싸이끄링 ใส่ถุง / ใส่กล่อง

모바일에서 다운받기



이 메뉴판의 음식 설명보기

