

오늘은 의식주 중에서도 우리와 가장 밀접한 식(먹거리)에 대해서 알아보기로 합니다. (3-4회 작성 예상) 여러분이 댓글로 적어주신 모든 단어를 실어 보려고 최선을 다했지만, 제가 모르는 단어는 어쩔 수가 없었습니다. 도움이 되신 분은 추천 부탁드립니다.

우선 각종 **야채와 조미료와 양념** 종류 및 관련 용어를 알아 봅니다.(가나다 순)

가루 우유(분말 우유)	นมผง	눔퐁
가미하다(음식에 양념 등을)	ปรุงรส,ปรุงอาหาร	쁘룽룻,쁘룽아-하-ㄴ
가지 (긴)	มะเขือยาว	마크-아야-우
가지 (동그란)	มะเขือ	마크-아
각설탕	น้ำตาลก้อน	남따-ㄴ꺼-ㄴ
간장 (생선 간장)	น้ำปลา	남쁠라-
간장 (왜간장)	น้ำปลาแบบญี่ปุ่น	남쁠라-배-비이-뿐
간장 (콩간장)	ซีอิ๊ว	씨-이우
간장에 찍다	จิ้มซีอิ๊วขาว	찜씨-이우카-우
감자	มันฝรั่ง	만화(f)랑
감자 가루	แป้งมัน	빠-ㅇ만
갓	ใบมีสเตอร์ด	바이만싸따-ㄷ
갓은 양념	เครื่องเทศหลายชนิด	크르-엥테-스라-이차닌
검은 깨(검정 깨)	งาดำ	응아-담
겨자 (mustard)	มีสเตอร์ด	만쓰따-ㄷ
계란(달걀)	ไข่ไก่,ไข่	카이까이,카이
계란(달걀) 프라이	ไข่ดาว	카이다-우
계란(달걀) 프라이를 하다	ทอดไข่ดาว,ทอดไข่	터-ㄷ카이다-우 ,터-ㄷ카이
계란(달걀)을 반숙하다	ลวกไข่ไก่	루-역카이까이
계란(달걀)을 삶다	ต้มไข่	똌카이
계란(달걀)을 찌다	นึ่งไข่	능카이
계란(달걀)의 노른자	ไข่แดง	카이다-ㅇ
계란(달걀)의 흰자	ไข่ขาว	카이카-우
고구마	มันเทศ	만테-스
고명	เครื่องปรุงอาหาร	크르-엥쁘룽아-하-ㄴ
고사리	ผักกูด	팍꾸-ㄷ

고추	พริก	프릭
고추 (가늘게 썬)	พริกหั่นฝอย	프릭한휘(f)-이
고추 (붉은)	พริกแดง	프릭대-ㅇ
고추 (서양)	พริกฝรั่ง	프릭화(f)랑
고추 (실고추)	พริกหั่นฝอย	프릭한휘(f)-이
고추 (외국에서 수입된)	พริกเทศ	프릭테-스
고추 (쥐똥 고추)	พริกขี้หนู	프릭키-누-
고추장(태국식)	พริกเผา	프릭파-오
고추장(한국식)	น้ำพริก, น้ำพริกเกาหลี	남프릭, 남프릭까-올리-
고추장에 찍어먹다	จิ้มน้ำพริก	찜남프릭
고춧가루	พริกป่น, ผงพริกป่น	프릭뽀, 풍프릭뽀
김치	กิมชี	깬치-
깐마늘	กระเทียมแกะ	끄라티-얌깨
깨	งา	응아-
깨소금	งาคั่วบด	응아-쿠어본
깨잎	ใบงา	바이응아-
꿀	น้ำผึ้ง	남퐁
꿀과 같이 달다	หวานเหมือนน้ำผึ้ง	와-ㄴ므-안남퐁
나물	ผักย่า	팍얌
너비아니	เนื้อย่าง	느-아아-ㅇ
달래	ต้นหอมป่า	똥허-ㅇ빠-
당근 (홍당무)	แครอท, หัวผักกาดแดง	캐-러-ㄷ, 후어팍까-ㄷ대-ㅇ
된장	เต้าเจี้ยว	따-오찌-여우
된장국	ซूपเต้าเจี้ยว	썸따-오찌-여우
된장찌개	แกงเต้าเจี้ยว	깨-ㅇ따-오찌-여우
두부	เต้าหู้	따-오후-
두부 (순두부)	เต้าหู้สด, เต้าหู้อ่อน	따-오후-썸, 따-오후-어-ㄴ
두부 튀김	เต้าหู้ทอด	따-오후-터-ㄷ
들기름	น้ำมันงาป่า	남만응아-빠-
들깨	งาป่า	응아-빠-
떡볶이	ผัดต็อก	판떠-ㄱ
마늘	กระเทียม	끄라티-얌

마늘 3 쪽	กระเทียม 3 กลีบ	끄라티-암싸-ㄹ꼴리-ㅅ
마늘 장아찌	กระเทียมดอง	끄라티-암더-ㅇ
마늘 한 접	กระเทียมหนึ่งร้อยหัว	끄라티-암능러-이후어
마늘을 찢다(다지다)	ตำกระเทียม,บดกระเทียม	따먀끄라티-암, 븐끄라티-암
마늘의 알	หัวกระเทียม	후어끄라티-암
마늘종(마늘 줄기)	ต้นกระเทียม,ก้านกระเทียม	똥끄라티-암, 까-ㄴ 끄라티-암
마늘쪽(마늘의 구근)	กลีบกระเทียม	꼴리-ㅅ 끄라티-암
마른 고추	พริกแห้ง	프릭해-ㅇ
마요네즈(mayonnaise)	มายองเนส	마-여-ㅇ네-쓰
만두	ซาลาเปา	싸-르라빠-오
만두(중국식)	เกี๊ยว	끼-여우
맹락 (태국 야채의 일종)	แมงลัก	매-ㅇ락
메주	ถั่วเน่า	투어나-오
메주콩	ถั่วทำถั่วเน่า	투어탐투어나-오
목이버섯	เห็ดหูหนู	헨 후-누-
무	หัวไชเท้า	후어차이타-오
무 (소금에 절인)	หัวไชโป๊	후어차이뽀
물엿	ตั้งمهเหลว	땅메-레-우
미나리	ผักชีน้ำ,ยี่หระ	팍치-남, 이-라-
반숙 계란(달걀)	ไข่ลวก	카이루-억
배추	ผักกาดขาว	팍까-ㄷ 카-우
배추 김치	กิมชีผักกาดขาว	깁치-팍까-ㄷ 카-우
배추를 소금에 절이다	เอาผักกาดขาวแช่เกลือ	아-오팍까-ㄷ 카-우채-꼴르-아
버섯	เห็ด	헨
버터 (butter)	เนย	느어-이
부추	กุ้ยช่าย	꾸이차-이
부침개	อาหารทอดด้วยน้ำมันน้อย ๆ	아-하-ㄴ 터-ㄷ 두-어이남만너-이너-이
빈대떡	ขนมต็อกทำด้วยถั่วเขียว	카눔떠-ㄱ 탐두-어이투어키-여우
빵가루	แป้งขนมปัง	빠-ㅇ 카눔빵
삶은계란(반숙, 완숙)	ไข่ต้ม	카이똌

상추	ผักกาดหอม	팍까-ㄷ 허-ㄹ
상추쌈	ข้าวห่อด้วยผักกาดหอม	카-우허-두-어이팍까-ㄷ 허-ㄹ
샐러드(salad)	สลัด	쌀란
생강	ขิง	킹
생강(말린 것)	ขิงแห้ง	킹해-ㅇ
생강즙	น้ำขิง	남킹
선도(신선도)	ระดับความสด	라답과-ㄹ 쓸
설탕	น้ำตาล	남따-ㄴ
설탕(백설탕)	น้ำตาลทรายขาว	남따-ㄴ 싸-이카-우
설탕(흑설탕)	น้ำตาลทรายแดง	남따-ㄴ 싸-이대-ㅇ
설탕물	น้ำตาลน้ำ	남따-ㄴ 남
설탕에 재다	เชื่อม	츠-암
설탕을 묻히다	ชุบน้ำตาล	츄남따-ㄴ
설탕을 바르다(입히다)	เคลือบน้ำตาล	클르-압남따-ㄴ
소금	เกลือ	끌르-아
소금 (가는 소금)	เกลือละเอียด	끌르-아싸뜨-
소금 (굵은 소금)	เกลือเม็ด	끌르-아멘
소금 (천일염)	เกลือทะเล	끌르-아탈레-
소금 고추가루	พริกเกลือ,พริกกับเกลือ	프릭까끌르-아,프릭깝끌르-아
소스 (양념 소스, 양념장)	น้ำจิ้ม,ซอส	남짚,써-스
속잎 (배추 등의 안쪽 잎)	ใบข้างใน,ใบใน	바이카-ㅇ나이,바이나이
송이버섯	เห็ดสน	헨쑤
수프	น้ำซุป,ซุ๊ป	남쑤,쑤
숙주나물	ถั่วงอกเขียว	투-어응어-억키-여우
시금치	ผักปวยเล้ง	팍뽀-어이레-ㅇ
시든 야채	ผักโรตม	팍쏘-ㄹ
시장에서 야채를 사다	ซื้อผักที่ตลาด	쓰-팍티-팔라-ㄷ
식초	น้ำส้ม,น้ำส้มสายชู	남쌌,남쌌싸-이추-
식초가 시다	น้ำส้มสายชูเปรี้ยว	남쌌싸-이추-쁘리-여우
식초를 치다(넣다)	เติมน้ำส้ม,ใส่น้ำส้ม	떠음남쌌,싸이남쌌

식초에 절인 고추	พริกน้ำส้ม, พริกดอง	프릭남쌘, 프릭더-ㅇ
쓱	บอระเพ็ด	버-라펜
아마씨	เมล็ดป่าน	말렌빠-ㄴ
야자유	น้ำมันมะพร้าว	남만마프라-우
야채 (채소)	ผัก	팍
야채 가게	ร้านขายผัก	라-ㄴ카-이팍
야채 볶음	ผัดเปรี้ยวหวาน	판쁘리-여우와-ㄴ
야채 샐러드	สลัดผัก	살랄팍
야채 수프	ซूपผัก	썬팍
야채 요리	อาหารประเภทผัก	아-하-ㄴ쁘라페-ㄷ팍
야채 장수	คนขายผัก, เจ้าผัก	쿤카-이팍, 짜-오팍
야채 절임	เครื่องดองของเค็ม	크르-엉더-ㅇ커-ㅇ켄
야채 한 묶음	ผักหนึ่งกำ	팍능감
야채 한 접시	ผักจานหนึ่ง	팍짜-ㄴ능
야채가 싱싱하다	ผักสด	팍쏠
야채를 데치다	ลวกผัก	루-역팍
야채를 볶다	ผัดผัก	판팍
야채를 요리하다	ใช้ผักทำอาหาร	차-이탐아-하-ㄴ
야채를 잘게 썰다	หั่น	차오-ㅇ
야채를 절이다	ดองผัก	더-ㅇ팍
얇 요리(야채 중심의)	ยำใหญ่	얍야-이
양갱	ถั่วแดงกวนแบบญี่ปุ่น	투어대-ㅇ꾸-언배-ㅁ이-뿐
양념	เครื่องปรุงรส, เครื่องเทศ	크르-엉쁘룽룻, 크르-엉테-ㅅ
양념 식초(고추 넣은)	พริกน้ำส้ม	프릭남쌘
양념장에 찍어먹다	จิ้มน้ำจิ้มกิน	찜남찜낀
양배추	กะหล่ำปลี	갈람쁠리-
양송이 버섯	เห็ดฟาง	헨화(f)-ㅇ
양파	หัวหอม, หอมใหญ่	후어허-ㅇ, 허-ㅇ야-이
양파 한 단	หัวหอม 1 หมวด	후어허-ㅇ능무-언
양파를 까다	ปอกหอมใหญ่	빠-ㅇ허-ㅇ야-이

어묵	ลูกชิ้น	루-ᄃ친
어묵을 꼬챙이에 꿰다	ไม้เสียบลูกชิ้น	마-이씨-압루-ᄃ친
어포(생선을 양념하여 말린 포)	แผ่นเนื้อปลาแห้ง	패-ㄴ느-아블라-해-ㅇ
얼근하게 양념하다	ปรุงอาหารแบบเผ็ดร้อน	쁘룽아-하-ㄴ배-ㅂ펜러-ㄴ
연근	รากบัว, หัวบัว	라-ᄃ부어, 후어부어
열무	หัวไชเท้าอ่อน	후어차이타-오어-ㄴ
열무 김치	กิมชีหัวไชเท้าอ่อน	김치-후어차이타-오어-ㄴ
오이	แตงกวา	때-ㅇ꽈-
오이소박이	กิมชีแตงกวา	김치-때-ㅇ꽈-
오이지	แตงกวาดอง, แตงกวาดองเค็ม	때-ㅇ꽈-더-ㅇ, 때-ㅇ꽈-더-ㅇ 캠
올리브유	น้ำมันมะกอก, น้ำมันโอลีฟ	남만마꺼-ᄃ, 남만오-르리-ㅂ
우거지	ผักตากแห้ง	팍따-ᄃ해-ㅇ
유부	เต้าหู้ทอด	따-오후-터-ㄷ
육수	น้ำที่เคี่ยวจากเนื้อ, น้ำต้มกระดูก	남티-키-여우짜-ᄃ느-아, 남똥 끄라두-ᄃ
육포(쇠고기를 얇게 저며 말린 포)	เนื้อตากแห้ง	느-아따-ᄃ해-ㅇ
익은 고추	พริกแก่	프릭깨-
자반(생선)	ปลาเค็ม, ปลาดองเกลือ	블라-캠, 블라-더-ㅇ꼰르-아
장조림	เนื้อต้มเค็ม	느-아똥캠
전	อาหารทอดเป็นแผ่นทำด้วยแป้ง	아-하-ㄴ터-ㄷ뽕패-ㄴ탐두-어 이삐-ㅇ
절이다	แช่, ดอง	채-, 더-ㅇ
절인 야채	ผักดอง	팍더-ㅇ
젓갈	กับข้าวดองเค็ม, ปลาร้า	깁카-우더-ㅇ캠, 블라-라-
젓국	น้ำปลาร้า	프릭깨-
조미료	เครื่องปรุงรส	크르-엉쁘룽룻
조미료(화학 조미료)	ผงชูรส	퐁추-룻
조미한 된장(야채 짭어먹는)	เต้าเจี้ยวหลน	따-오찌-여우론
조청	น้ำตาลเม	남땡메-
죽순	หน่อไม้	너-마-이
참기름	น้ำมันงา	남만응아-
참기름을 짜다	เชยน้ำมันงา	처-이남만응아-

참깨	งา	응아-
치즈 (cheese)	เนยแข็ง	느어-이깁
카레	กะหรี่	까리-
카레 가루	ผงกะหรี่	퐁까리-
카레 요리	อาหารผงกะหรี่	아-하-ㄴ 퐁까리-
카레라이스	ข้าวกะหรี่, ข้าวราดแกงกะหรี่	카-우까리-, 카-우라-ㄷ 깨-ㅇ 까리-
콩기름	น้ำมันถั่ว	남만투어
콩나물	ถั่วงอก	투어응어-억
콩나물국	แกงจืดถั่วงอก	깨-ㅇ 쫄투어응어-억
토란	เผือก	프-약
토마토 케찹	ซอสมะเขือเทศ	써-스마크-아 테-스
통조림	กระป๋อง, เครื่องกระป๋อง	끄라빠-ㅇ, 크르-영 끄라빠-ㅇ
통조림 (소)고기	เนื้อกระป๋อง	느-아 끄라빠-ㅇ
통조림 생선	ปลากระป๋อง	블라-끄라빠-ㅇ
통조림 식품	อาหารกระป๋อง	아-하-ㄴ 끄라빠-ㅇ
튀김 (일본식)	เทมปุระ	테-ㄹ 뿌라
튀김가루	แป้งทอด	빠-ㅇ 터-ㄷ
파	ต้นหอม	똥허-ㄹ
팍봉 (태국 야채 이름)	ผักบุ้ง	팍봉
팍봉 볶음	ผักบุ้งไฟแดง	팍봉화(f)이대-ㅇ
팍치 (향신용 야채 이름)	ผักชี	팍치-
평소 야채를 많이 먹는다	ปกติกินผักมาก	뽕까띠깁팍마-ㄱ
피망	พริกฝรั่ง, พริกหวาน	프릭화(f)랑, 프릭와-ㄴ
호박	ฟักทอง	확(f)터-ㅇ
호박(애 호박)	ฟักทองอ่อน	확(f)터-ㅇ어-ㄴ
후추	พริกไทย	프릭타이
후추가루	พริกไทยป่น	프릭타이뽀

** 더 생각나는 것이 없네요....이번에는 여러분들과 함께 만들어 보니 재미있네요...

다음에는 곡류와 육류와 해산물, 음료와 과일 등을 차례로 알아봅니다.

오늘도 태국어 초보 분들을 위해 몇 자 주절 거렸습니다.....

