

以下是一些烹調方法和菜色 (Track 9-6)。

นึ่ง	nunŋ 2	蒸
ทอด	tʰɔ:t 2	炸
ผัด	pʰat 1	炒
ต้มยำ	tom 2 jam M	湯 (冬蔭)

ปลา นึ่ง	pla: M nunŋ 2	蒸魚
กุ้ง ทอด	kuŋ 2 tʰɔ:t 2	炸蝦
ปู ผัด	pu: M pʰat 1	炒蟹
ข้าว ผัด	kʰa:w 2 pʰat 1	炒飯
ผัด ไทย	pʰat 1 tʰaj M	泰式炒金邊粉
ต้มยำ กุ้ง	tom 2 jam M kuŋ 2	蝦湯 (冬蔭功)