

List of Thai dishes taught

Here is a selection of the dishes offered to you for the Thai cooking classes, during the "Sweets of the Gulf of Siam" trip.

You can choose from these the recipes you would like to learn during your stay.
Don't hesitate to contact us if there's a dish you'd like to learn!

Soupe de crevettes épicées à la citronnelle :

Tom yum koong
Spicy Soup with Prawn and Lemon Grass



Poulet frit épicé au basilic Thaï :

Pat ka-prao kai
Fried Chicken with basil leaves



Poulet au curry vert :

Kaeng kio wan kai
Green Curry with Chicken



Canard roti au curry rouge :

Kaeng phed ped yang
Red Curry with Roasted Duck



Nouilles frites sautées aux crevettes :

pat thai koug
Stir-Fried Rice Noodle with Shrimp



Salade de papaye verte épicée :

som tum
Papaya Salad



Boeuf au curry rouge épicé :
panaeng nua
Beef Panaeng



Riz frit aux crevettes :
kao pad kung
Thai Fried Rice with Prawns



Poulet sauté aux noix de cajou :
kai pat met Mamouang
Stir-fried chicken with cashew nuts



Hachi de poisson épicé au lait de coco :
how- mok
Thai Steamed Curried Fish



Porc grillé Thai :
mou yang
Thai Grilled Pork



Boeuf au curry "Massaman" :
massaman nua
Massaman Beef



Salade épicée de vermicelles aux crevettes :
yam woun sen koug
Thai vermicelli Salad with Prawns



Nouilles sautées au porc sauce soja :
pat si- iou mou
Stir-Fried Ribbon Noodles with Pork



Crabe sauté au curry jaune :
pou pat pong ka-ree
Stir-Fried Crab Meat with Curry Powder



Brochettes de poulet sauce "Satay" :
kai satay
Chicken Satay



Rouleaux de printemps frit :
poh piah thot
Thai Spring Roll



Crevettes sautées à l'ail :
koug kra-tiam
Thai Garlic Prawns



Soupe de riz aux crevettes :
kao tom koug
Thai Rice Soup with Shrimp



Salade de porc épicée à la menthe :
lap mou
Ground Pork Salad



Crevettes sautées à la sauce aigre-douce :
pat prio wan koug
Thai Sweet and Sour Shrimp



Poulet en papillottes "Pandanus" :
kai hor bai toey
Chicken Wrapped in Pandan Leaf



Poulet grillé sauce "Thaie" :
kai yang
Thai BBQ Chicken



Poulet au gingembre :
kai pat king
Thai Ginger Chicken



Salade épicée de calamars :
yam pla meuk
Thai Squid Salad



Vermicelles de crevettes au four :
koung op woun-sen
Baked Prawns and Mung Bean Noodle



Boeuf sauté sauce aux huitres :
nua pat nam man hoy
Stir-Fried Beef with Oyster Sauce



Emincé de porc à l'ail et au citron vert :
mou ma-nao
Boiled Pork with Lime, Garlic and Chili Sauce



Crevettes épicées au basilique "Thai" :
pat ka-prao koung
Fried Shrimp with Basil Leaves



Légumes sautés sauce soja :
pat pak-boun
Stir-Fried Swamp Cabbage with Salted Soya Bean



Beignets de crevettes épicés :
thot man koug
Thai Shrimp Cakes



Porc au curry rouge épicé :
panaeng mou
Pork Panaeng



Poisson à la vapeur à l'ail et au citron vert :
pla nung prik ma-nao
Steamed Fish with Lime, Garlic and Chili Sauce



Omelette de porc haché :
khai jio mou-sap
Thai Style Pork Omelette



Poisson frit sauce "Thaie" :
pla thot nam-pla
Fried Fish with Fish Sauce



Travers de porc au miel :
kradouk mou op nam-pung
Baked Pork Spare Rib with Honey



Beignets de légumes :
pak shoup peng tot
Tempura Vegetable



Poulet sauté au curry vert :
pat kio wan kai
Stir Fried Chicken with Green Curry Paste



Poisson frit au céleri :
pla pat kunchai
Stir Fried Fish with Chinese Celery



Poulet épicé au curry :
kaeng karee kai
Karee Curry with Chicken



Poisson frit sauce aigre-douce :
pla pat prio-wan
Sweet and Sour Fish



Beignets de calamars :
Plamuek shoup peng thot
Fried Crispy Squid

