

เทคนิคการทำอาหาร - \searrow théék \nearrow nik \rightarrow kaan \rightarrow tham \rightarrow aa \nearrow haan - [Techniques de cuisine](#) - [Cooking techniques](#)



- สุก - \downarrow souk - [Cuit](#) - [Well-done](#)
 - สุกๆ - \downarrow souk \downarrow souk - [Bien cuit](#) - [Very well-done](#)
 - สุกระอุ - \downarrow souk \nearrow ra \downarrow ou - [Très cuit](#) - [Fully well-done](#)
 - สุกไม่พอ - \downarrow souk \searrow mai \rightarrow phoo - [Pas assez cuit](#) - [Not enough cook](#)
 - สุกพอดี - \downarrow souk \rightarrow phoo \rightarrow dii - [À point](#) - [Medium](#)
 - ดิบ - \downarrow dip - [Saignant](#) - [Rare](#)
 - ดิบๆ - \downarrow dip \downarrow dip - [Bleu](#) - [Raw](#)
-
- ปิ้ง - \searrow ping - [Griller](#) - [Toast](#)
 - ย่าง - \searrow yaang - [Rôtir](#) - [Grill / Roast](#)
 - บาร์บีคิว - \rightarrow baa(r) \rightarrow bii \rightarrow khio - [Cuire au barbecue](#) - [Barbecue](#)
 - ทอด - \searrow thoot - [Frir](#) - [Fry](#)
 - ผัด - \downarrow phat - [Sauter à la poêle](#) - [Pan-fry / Stir-fry](#)
 - อบ - \downarrow op - [Cuire au four](#) - [Roast / Cook in an oven](#)
 - ไน้ - \searrow nung - [Cuire à la vapeur](#) - [Steam](#)
 - หุง - \searrow houng - [Cuire à l'eau / Bouillir](#) - [Cook in water / Boil](#)
 - ต้ม - \searrow tôm - [Faire bouillir](#) - [et laisser dans le liquide de cuisson](#) - [Boil](#)