

CultureTalk Thailand Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Garlic and Pepper Fish

Thai transcript:

ผู้หญิง 1: สวัสดีค่ะ อย่างต่อไปเนี่ยที่จะทำก็คือเป็น อ่า ปลาทอดกระเทียมพริกไทย ก็ ส่วนประกอบ ไข่แล้ว ก็เป็นปลา เป็นปลาที่ อะไรก็ได้ที่ทอดแล้วโอเค คือถ้าเป็นของไทยเนี่ยจะใช้เป็นปลากระพง แต่ว่าคือที่นี้จะหาไม่ค่อยได้ นะคะแล้วก็เป็นกระเทียมสับ แล้วก็ป็นชีอิ้วขาว เป็นพวกเครื่องปรุงร่ง แล้วก็อันนี้ก็ขาดไม่ได้เลยก็ต้องเป็นพริกไทย แล้วก็มึ่น้ำมันหอยเหมือนเดิม มีน้ำตาลทราย แล้วก็น้ำมัน อันนี้ก็ไฟเบา อ่า ก็ให้ไฟร้อนไปแล้วแล้วนี้ก็ไฟเบา นี้เริ่มคว้นขึ้น อันนี้ใช้น้ำมันเยอะหน่อยนะคะ เพราะว่าทอดปลา เพราะว่าถ่าน้อยไปเนี่ยปลามันจะติดกระทะแล้วก็ออกมาไม่ค่อยเป็นชิ้น ทีนี้ก็นำปลาลงไปเลยคะ

ผู้หญิง 1: พอเห็นว่าปลาเริ่มเป็นชิ้นแล้วก็เอาน้ำมันออก เเทน้ำมันส่วนเกิน

ผู้หญิง 2: คือทำไมไม่ให้เหลือน้ำมันเลยเธอ

ผู้หญิง 1: เออ ให้มันเหลือน้ำมันแบบพอสำหรับผัด

ผู้หญิง 2: โอเค

ผู้หญิง 1: ประมาณนั้น ทีนี้ก็เป็นน้ำมันหอยคะ ใส่ไป เอ่อ น้ำตาล เอ่อเวลาทอดหรือว่าจะปิดอะไรซักอย่างเนี่ย ระวังน้ำตาลอย่าให้ลงไปทีน้ำมันโดยตรง

ผู้หญิง 2: เพราะอะไรอะ

ผู้หญิง 1: เพราะว่ามันจะเป็นเหตุผลให้น้ำมันปะทุใส่หน้าเพราะว่าน้ำตาลไปโดนน้ำมัน แล้วก็น้ำอึ้อย่างนี้ ึ่งที่ควรระวัง

ผู้หญิง 2: ก็คือเวลาใส่น้ำตาลให้ใส่ลงไปทีตัวปลาใช่ปะ

ผู้หญิง 1: เออ ไข่ ต้องระวังไว้ให้ดี ทีนี้ก็เขี่ยปลาไว้ข้างบน ทีนี้เราจะทำน้ำซอสราด ไข่ใส่เป็นกระเทียมสับลงไปทั้งหมดเลย อันนี้ก็เป็นกระเทียมสับ อันนี้จะใส่น้ำซกนิตนึ่งก็ได้ ก็เป็นพริกไทยคะ เยอะๆเลย ทีนี้ก็เริ่มควนให้ลงไปทีปลา หอมมึ้นคะ

ผู้หญิง 2: หอมมาก

ผู้หญิง 1: ที่นี้เดียวใส่เป็นผักชี แค่นี้แหละค่ะ เสร็จแล้วค่ะ ปลาทอดกระเทียมพริกไทย

English translation:

Woman 1: Hello. The next thing we are going to make is Garlic and Pepper Fish. So here are the ingredients: First, we need fish; you can use any kind but in Thailand we use Kra Pong Fish which is hard to find here. Then, we need minced garlic, soy sauce, pepper, oyster sauce as always, sugar and then oil. Here, we use low heat. First we started with high heat and turned it down. You see, there is already some smoke. Use a lot of oil because if we don't put enough in, the fish is going to stick to the pan and break into small pieces. Now, add the fish to the pan.

Woman 1: Once you see the fish separated into even pieces, pour excess oil away.

Woman 2: Are we supposed to leave some oil in the pan?

Woman 1: Yes, leave enough of it to stir fry the fish.

Woman 2: Okay.

Woman 1: About that much. Now, add oyster sauce and sugar. Oh, when you fry or stir fry something, be careful not to add sugar directly to the oil.

Woman 2: Why?

Woman 1: Because it will make the oil explode in your face. Another thing that will give a similar reaction is water.

Woman 2: So when we add sugar, we put it directly on the fish, right?

Woman 1: Yes, but you've got to be careful. Now, put the fish on one side of the pan and we'll start making the sauce. First, add all the garlic into the pan. This is minced garlic. We can also add some water. Then, add peppers, a lot of them. Now, start to stir fry the fish. Does it smell nice?

Woman 2: Very nice.

Woman 1: Now, add parsley and we're done. Our Garlic and Pepper Fish is ready.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use every day. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2013 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated