

CultureTalk Thailand Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Garlic Pork Ribs

Thai transcript:

ผู้หญิง 1: สวัสดีค่ะ วันนี้ก็มีมาอีกหนึ่งเมนู เมนูนี้ก็คือซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย

ผู้หญิง 2: ค่ะ

ผู้หญิง 1: นะคะ ก็อันนี้ที่เราทำก็คือเป็น ซี่โครง ซี่โครงหมู แล้วก็ไอพวกที่หมักก็เป็น
เมื่อกี้ที่ใส่ลงไปมีชีอิ้วขาวเห็ดหอมมะคะ มีเออเป็นน้ำปลา แล้วก็ยังมีเป็นเออ อะไรนะ ซอสหอยนางรม ไข่
แล้วก็ป่นชีอิ้วดำ ก็มีเกลือนิดหน่อยแล้วก็ยังมีน้ำตาล แล้วก็อันนี้ที่กำลังจะมาใส่เป็นกระเทียมลงไป เป็นกระเทียมแล้ว
อีกนิดหนึ่ง แล้วก็ป่น เออ พริกไทยป่น บดลงไปเรื่อยๆเลย

ผู้หญิง 2 : นี่หมักประมาณกี่นาทีอะ

ผู้หญิง 1: หมักประมาณ 15 นาที ก็พอแล้ว ก็คลุกทุกอย่างให้เข้ากัน อะ ก็พอจะได้แล้ว แล้วก็ปิดฝาไว้ค่ะ

ผู้หญิง 1: ค่ะ นี่ก็เป็นหมูที่หมักไว้แล้ว ก็ประมาณ 15 นาที ก็เราก็จะมาทอด นี่ก็มีกระทะ น้ำมันใส่ไว้แล้ว
รอร้อนร้อน อะ เดี่ยวมาทดสอบก่อนว่าร้อนรึยัง ร้อนแล้ว โอเค ร้อนมาก เราก็ผัดๆไป แต่เอาให้กรอบ ค่ะก็นี่ก็ทอด
ผัดๆไปเรื่อยๆ ดูพอสีเริ่มจะน้ำตาลๆแล้วก็เตรียมเอาลง ก็ให้สะเด็ดน้ำมัน นิดหนึ่ง ตักเลย

ผู้หญิง 1: ค่ะ ก็ยังมีน้ำมันเหลืออยู่นะคะ นิดหนึ่ง ก็บางคนชอบกินกระเทียม
ก็เอากระเทียมมาคลุกกับน้ำมันที่เหลืออยู่เมื่อกี้ ก็ใส่ลงไปทอด กระเทียมก็เริ่มกรอบแล้ว ทีนี้ คือหมูของเรา

ผู้หญิง 2: คือราคาไปเลย

ผู้หญิง 1: ราคาไปเลยทุกคน ซี่โครงหมูของเรา

ผู้หญิง 2: และนี่นะคะก็ได้มาแล้วเป็น ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทยนะคะ กระเทียมกรอบๆทองๆ อร่อยมาก

English translation:

Woman 1: Hello, today we are going to cook another menu, which is Garlic Pork Ribs.

Woman 2: Yes.

Woman 1: Okay, so what we have here are ribs...pork ribs. For seasoning, we already added mushroom soy sauce, fish sauce and umm what is it? Oh oyster sauce, yes. And then black soy sauce, a little bit of salt and sugar.

Woman 2: How long do you leave it for?

Woman 1: We leave it for around 15 minutes. But first, mix everything together. Okay, this looks good. Then, put the lid on.

Woman 1: So after 15 minutes, we will fry the pork ribs now. Here we have the cooking oil ready in the pan. Wait until it's heated. Let's test to see if it is hot enough. Okay, it's super hot. So we just stir fry it until it is crispy. Continue to stir fry it. When it turns brown, it's ready to be served. Remove it from the pan and drain off the oil.

Woman 1: We still have some cooking oil left in the pan. Since some people love to eat garlic, we'll fry it in the leftover oil. Okay, the garlic is turning crispy. Here they are, our pork ribs.

Woman 2: Top the ribs with fried garlic.

Woman 1: Yes, that's right. Here are our pork ribs.

Woman 2: And what we have here are the Garlic Pork ribs. The crispy golden garlic looks so yummy.

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