

Plats thaïs pas pimentés

Plats complets avec du riz

khao man kai ข้าวมันไก่ (poulet cuit dans du bouillon)
khao ka moo ข้าวขาหมู (jarret de porc)
khao mok kai ข้าวหมกไก่ (poulet au curry avec du riz jaune)
khao pad kai / moo / kung ข้าวผัดไก่/ หมู / กุ้ง (riz frit au poulet / porc / crevette)
khao moo daeng ข้าวหมูแดง (porc laqué)
khao moo glob ข้าวหมูกรอบ (lard frit)
khao na pet ข้าวหน้าเป็ด (canard)
khao tom ข้าวต้มไก่/ หมู / กุ้ง (soupe de riz avec poulet / porc / crevette)

Plats complets avec des nouilles

raad na ราดหน้าไก่ / หมู (nouilles avec sauce et poulet / porc)
pad si yiew ผัดซีอิ้วไก่ / หมู (nouilles sautées à la sauce de soja et poulet / porc)
kung ob woon saen กุ้งอบวุ้นเส้น (nouilles sautées aux crevettes)

Viandes

kai / moo katiam ไก่/ หมู กระเทียม (poulet / porc à l'ail)
kai yang ไก่ย่าง (poulet au barbecue, généralement servi avec du riz gluant ข้าวเหนียว)
kai pad pong kari ไก่ผัดผงกะหรี่ (poulet à la poudre de curry indien)
kai pad med ma-muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง (poulet aux noix de cajou)
kai piaw wan ไก่เปรี้ยวหวาน (poulet et légumes sauce aigre douce)

Soupes

khwi tio ก๋วยเตี๋ยว (bouillon avec nouilles, pousse de soja, viande...)
tom jeud ต้มจืด (bouillon avec champignons, tofu, parfois nouilles...)

Curry au lait de coco (parfois un peu relevés, mais très faciles à manger)

kaeng massaman แกงมัสมั่นไก่ (soupe de curry avec du poulet, des pommes de terre, des cacahuètes...)
kaeng panaeng แกงเผงไก่ (poulet au curry et feuilles de citron kفير)
tom kha kai ต้มข่าไก่ (soupe au lait de coco, poulet, citronnelle et galanga)

Autres

khai jiao ไข่จิว (omelette)
khai jiao moo saap ไข่เจียวหมูสับ (omelette au porc haché)
pad pak ruam ผัดผักรวม (légumes sautés)