

Phonetics for Common Vietnamese Ingredients

Herbs

Cilantro - Ngò (n-gaw)
Culantro - Ngò gai (n-gaw gai)
Dill - Thì là (tee lah)
Fish mint - Diếp cá (zeep kah)
Lemongrass - Xả (sah)
Mint (regular spearmint) - Húng (hoong)
Mint (spicy spearmint) - Húng cay (hoong kay)
Red perilla - Tía tô (tee-ah toh)
Rice paddy herb - Ngò om (n-gaw awm)
Sorrel - Rau chua (rau chu-ah)
Thai basil - Húng quế (hoong quay)
Vietnamese balm - Kinh giới (kin zoy)
Vietnamese coriander - Rau răm (rau rahm)
Wild betel leaf - Lá lốt (lah loht)

Ingredients

Annatto (achiote) seeds - hạt điều (haht dee-u)
Banana leaves - lá chuối (lah chu-oy)
Beef - thịt bò (teet baw)
Caramel sauce - nước màu/nước hàng (nook moh/nook hahng)
Cellophane noodles - miến (mee-en)
Chicken - gà (gah)
Chicken broth - nước lèo gà/nước dùng gà (nook leh-ao gah/nook zung gah)
Chile, dried flakes or whole - ớt khô (uht koh)
Chile, fresh - ớt (uht)
Chinese egg noodles - mì (mee)
Chinese five-spice powder - bột ngũ vị hương (boht n-goo vee hoong)
Chinese sweet sausage - Lạp xưởng (lahp su-oong)
Cinnamon - quế (quay)
Cinnamon, ground - bột quế (boht quay)
Cinnamon, sticks - quế chi (quay chee)
Cloves - đinh hương (ding hoong)
Coconut milk - nước cốt dừa (nook koht zu-ah)
Coconut water - nước dừa (nook zu-ah)
Cornstarch - bột bắp (boht bahp)
Crab - cua (ku-ah)
Curry powder - bột cà-ri (boht kah-ree)
Dried shrimp - tôm khô (tohm koh)
Eggs - trứng (troong)

Fine rice noodles - bánh hỏi (baan hoy)
Fish - cá (kah)
Fish sauce - nước mắm (nook mahm)
Flat rice noodles - bánh phở (baan fuh)
Flour, wheat - bột mì (boht mee)
Galangal - riềng (ree-eng)
Galangal, ground - bột riềng (boht ree-eng)
Garlic - tỏi (toy)
Ginger - gừng (goong)
Herbs - rau thơm (rau tuhm)
Hoisin sauce - tương hòi xì (toong hoy seen)
Lemongrass - xả (sah)
Lime - chanh (chaan)
Maggi Seasoning sauce - Maggi (mah-gee)
Monosodium Glutamate (MSG) - bột ngọt (boht n-gawt)
Mung beans - đậu xanh (doh saan)
Onion - hành tây (haan tay)
Oyster sauce - dầu hào (zau hao)
Peanuts - đậu phụng/ đậu lạc (doh phong/doh lahk)
Peanuts, roasted - đậu phụng rang/đậu lạc rang (doh phong rang/doh lahk rang)
Pepper - tiêu (tee-u)
Pork - thịt heo (teeth heh-ao)
Rice flour, regular - bột gạo tẻ (boht gao teh)
Rice flour, glutinous - bột gạo nếp (boht gao neh)
Rice paper - bánh tráng (baan trahng)
Rice wine - rượu đế/rượu trắng (ru-oooh deh/ru-oooh trahng)
Rice, raw glutinous/sticky- gạo nếp (gao nayp)
Rice, raw long-grain - gạo tẻ (gao teh)
Rice, cooked long grain - cơm (kuhm)
Rice, steamed glutinous/sticky - xôi (soy)
Rock sugar, yellow - đường phèn (doong fen)
Round rice noodles - bún (boon)
Salt - muối (mu-oy)
Scallion - hành lá/hành hoa (haan lah/haan hwa)
Sesame oil - dầu mè (zoh meh)
Sesame seeds - mè/vừng (meh/voong)
Sesame seeds, toasted - mè rang/vừng rang (meh rang/voong rang)
Shallot - hành tím (haan teem)
Shiitake (Chinese black) mushrooms - nấm đông cô/nấm hương (num dong koh/num hoong)
Shrimp - tôm (tohm)
Shrimp sauce - mắm ruốc/mắm tôm (mahm ru-ook/mahm tohm)
Soy sauce - nước tương/xì dầu (nook toong/see yoh)
Squid - mực (mook)
Star anise - đại hồi/hồi hương or tai hồi (dai hoy/hoy hoong or tai hoy)
Straw mushrooms - nấm rơm (num ruhm)
Sugar - đường (doong)

Tamarind - me (meh)

Tapioca starch - bột năng (boht nahng)

Turmeric - nghệ (n-geh)

Turmeric, ground - bột nghệ (boht n-geh)

Vinegar - giấm (zum)

Wood ear mushrooms - nấm mèo/mộc nhĩ (num meh-ao/mohk ny-ee)