

時間	カンボジア語(クメール語)	読み方	日本語訳
0:03~	ឆាខ្លីសាច់មាន់	チャー・クニヤイ・サイツ・モアン	生姜鶏肉炒め
0:07~	ខ្លីហាន់ជាសរសៃតូចៗ 3 ខំ	クニヤイ・ハン・チア・ソーセイ・トーイ・ト ーイ・バイ・カム	生姜を薄く切る 300グラム *辞書によれば、ខំ カム は重さの単位で「約100グラム」を表すようです。よって3ខំ だと約 300gなので、大きめの生姜3~4個分くらいと言うところでしょうか・・・?
0:14~	ស្លឹកខ្លឹម 2 ដើម	スルック・クトウム ピー・ダウム	わけぎ2本
0:20~	ម្សៅដៃនាង 2 គ្រាប់	ムテヘ・ダイ・ニアン ピー・クロアツプ	ムテヘ・ダイ・ニアン(と言うとうがらし) 2つ ・ម្សៅ ムテヘ 「とうがらし」という意味です。ម្សៅដៃនាង ムテヘ・ダイ・ニアン というのは とうがらしの一種なのだそうです。
0:22~	ខ្លឹមស 1 ស្លាបព្រាបាយ	クトウム・ソー ムオイ・スラー・プリア・バ ーイ	ニンニク大さじ(ご飯用のスプーン) 1 ・ស្លាបព្រា សラー・プリア 「スプーン」
0:27~	សាច់មាន់ហាន់ជាចំនិតស្តើងៗ 3 ខំ	サイツ・モアン ヒアン・チア・チョムヌッ ト・スダウン・スダウン バイ・カム	鶏肉は薄切りにする 300グラム
0:31~	ដាក់ខ្នះអោយក្តៅ	ダック・クテヘ・アオイ・クダウ	フライパンを熱する
0:33~	ដាក់ប្រេងឆាស្លាបព្រាបាយ	ダック・プレーン・チャー・ブオン・スラー・ プリア・バーイ	調理用(炒める用の)油を大さじ(ご飯用のスプーン)4 入れる
0:37~	បំពង់ខ្លីអោយក្រៀមបន្តិច	ボンポーン・クニヤイ・アオイ・クリナム・ボ ンタイツ	ショウガを少しカラッと(水分がなくなってしんなり?)するまで揚げる ・បំពង់ ボンポーン 「(油で)揚げる、フライにする」 ・ក្រៀម クリナム 「乾いて干からびた、しょんぼりした」
0:48~	ស្រង់ខ្លីចេញ ទុកមួយថ្ងៃរៀង	スロン・クニヤイ・チェニュー トック・ムオ イ・ラエク	ショウガを取り出して(別のところへ)置いておく
0:54~	ដាក់ខ្លឹមសចូល	ダック・クトウム・ソー・チョール	ニンニクを入れる
1:04~	ដាក់សាច់មាន់មសចូល	ダック・サイツ・モアン・チョール	鶏肉を入れる
1:09~	ឆាអោយសព្វ	チャー・アオイ・ソツプ	よく(混ざるように全体を)炒める ・អោយ アオイ 「させる」 ・សព្វ ソツプ 「全て」

時間	カンボジア語(クメール語)	読み方	日本語訳
1:27~	ដាក់ម្សៅស៊ីបខ្លួនរសជាតិសាច់មាន់ ១ស្លាបព្រាកាហ្វា	ダック・ムサウ・スップ・クノール・ロホチア ット・サイツ・モアン ムオイ・スラ・プ リア・カフェー	クノール鶏ガラスープの素をティースプーン(コーヒースプーン)1杯入れる ・ ម្សៅស៊ីប ムサウ・スップ 「化学調味料」 ・ ខ្លួន クノール 「(スープなどのメーカーの)クノール」 ・ រសជាតិ ロホチアット 「味」
1:35~	ដាក់ទឹកត្រី 2 ស្លាបព្រាកាហ្វា	ダック・トゥック・トライ ピー・スラー・プ リア・カフェー	魚醤をティースプーン(コーヒースプーン)2杯入れる
1:39~	ដាក់ប្រេងខ្យង 1 ស្លាបព្រាកាហ្វា	ダック・プレーン・クチョーン ムオイ・スラ ー・プリア・カフェー	オイスターソースをティースプーン(コーヒースプーン)1杯入れる
1:43~	ស្ករត្នោត 1 ស្លាបព្រាកាហ្វា	スコー・トノアット ムオイ・スラ~・プ リア・バーイ	パームシュガー(サトウヤシの液から作った砂糖) 大さじご飯用のスプーン)1杯
1:46~	រំលាយសព្វ	チャー・アオイ・ソップ	よく(混ぜるように全体を)炒める
1:53~	ដាក់ខ្លឹមចូល	ダック・クニヤイ・チョール	ショウガを入れる
2:00~	រំលាយសព្វ	チャー・アオイ・ソップ	よく(混ぜるように全体を)炒める
2:09~	ដាក់ស្លឹកខ្លឹមចូល	ダック・スルック・クトウム・チョール	わけぎを入れる
2:19~	ដាក់ម្ទេសហាន់ចូល	ダック・ムテヘ・ヒアン・チョール	とうがらしを入れて炒める