

100 Spices Name (मसालों के नाम)

Bilingual Educational Reference Chart • English • Hindi • Pronunciation

Teacher & Student Guide: This reference sheet lists 100 spices, herbs, and culinary seasonings in English and Hindi along with phonetic transliterations (Hinglish) for vocabulary building, home science, and general learning.

#	ENGLISH	हिंदी	PRONUNCIATION
1	Turmeric	हल्दी	Haladi
2	Cumin Seeds	जीरा	Jeera
3	Coriander Seeds	धनिया	Dhaniya
4	Black Pepper	काली मिर्च	Kali Mirch
5	Red Chilli	लाल मिर्च	Laal Mirch
6	Cardamom (Green)	छोटी इलायची	Chhoti Elaichi
7	Black Cardamom	बड़ी इलायची	Badi Elaichi
8	Clove	लौंग	Laung
9	Cinnamon	दालचीनी	Dalchini
10	Mustard Seeds	राई / सरसो	Rai / Sarso
11	Fenugreek Seeds	मेथी दाना	Methi Dana
12	Asafoetida	हींग	Heeng
13	Fennel Seeds	सौंफ	Saunf
14	Carom Seeds	अजवाइन	Ajwain
15	Bay Leaf	तेजपत्ता	Tejpatta
16	Ginger (Dry)	सोंठ	Saunth
17	Garlic	लहसुन	Lahsun
18	Nutmeg	जयफल	Jaiphal
19	Mace	जावित्री	Javitri
20	Star Anise	चक्र फूल	Chakra Phool
21	Saffron	केसर	Kesar
22	Poppy Seeds	खसखस	Khas Khas
23	Nigella Seeds	कलौंजी	Kalonji
24	Dry Mango Powder	आमचूर	Aamchur
25	Tamarind	इमली	Imli
26	Black Salt	काला नमक	Kala Namak
27	Rock Salt	सेंधा नमक	Sendha Namak
28	Sesame Seeds	तिल	Til
29	Curry Leaves	कढ़ी पत्ता	Kadhi Patta
30	Coriander Powder	धनिया पाउडर	Dhaniya Powder
31	Cumin Powder	जीरा पाउडर	Jeera Powder
32	Garam Masala	गरम मसाला	Garam Masala
33	Dry Fenugreek Leaves	कसूरी मेथी	Kasuri Methi
34	White Pepper	सफ़ेद मिर्च	Safed Mirch
35	Long Pepper	पीपली	Pipli
36	Cubeb Pepper	कबाब चीनी	Kabab Chini
37	Stone Flower		Pathar Phool

#	ENGLISH	हिंदी	PRONUNCIATION
51	Chia Seeds	चिया के बीज	Chia Beej
52	Sunflower Seeds	सूरजमुखी बीज	Surajmukhi Beej
53	Pumpkin Seeds	कद्दू के बीज	Kaddu ke Beej
54	Watermelon Seeds	मगज / तरबूज बीज	Magaj
55	Charoli / Buchanania	चिरौंजी	Chironji
56	Lotus Seeds	मखाना	Makhana
57	Garden Cress Seeds	चमसूर / हलीम	Halim / Chamsur
58	Sweet Basil Seeds	सबजा के बीज	Sabja Beej
59	Dill Seeds	सोया के बीज	Soya Beej
60	Parsley	अजमोद	Ajmod
61	Celery Seeds	अजमोद का बीज	Ajmod Beej
62	Thyme	अजवायन का फूल	Ajwain Phool
63	Rosemary	गुमझा / रोज़मेरी	Rosemary
64	Sage	सेज / साधु पत्ता	Sage
65	Tarragon	नागदौना	Nagdana
66	Marjoram	मरुआ	Marua
67	Chives	प्याज़ के पत्ते	Pyaz ke Patte
68	Vanilla Bean	वैनिला	Vanilla
69	Kashmiri Red Chilli	कश्मीरी मिर्च	Kashmiri Mirch
70	Paprika	लाल शिमला मिर्च पाउडर	Paprika
71	Cayenne Pepper	तीखी लाल मिर्च	Teekhi Mirch
72	Allspice	कबाब चीनी प्रजाति	Allspice
73	Juniper Berries	हाऊबेर	Hauber
74	Galangal	कुलंजन	Kulanjan
75	Betel Nut	सुपारी	Supari
76	Catechu / Acacia	कत्था	Kattha
77	Slaked Lime	चूना	Chuna
78	Licorice Root	मुलेठी	Mulethi
79	Gum Tragacanth	गोंद कतीरा	Gond Katira
80	Edible Gum	गोंद	Gond
81	Frankincense	लोबान / लोभान	Loban
82	Myrrh	गुग्गल	Guggal
83	Sandalwood Powder	चंदन पाउडर	Chandan Powder
84	Mustard Oil	सरसों का तेल	Sarso ka Tel

#	ENGLISH	हिंदी	PRONUNCIATION
		पत्थर के फूल / छबीला	
38	Alkanet Root	रतनजोत	Ratanjot
39	Pomegranate Seeds	अनारदाना	Anardana
40	Kokum	कोकम	Kokum
41	Citric Acid	टाटरी / नींबू का सत	Tatari
42	Camphor (Edible)	भीमसेनी कपूर	Kapoor
43	Alum	फिटकरी	Fitkari
44	Jaggery	गुड़	Gud
45	Basil / Tulsi	तुलसी	Tulsi
46	Mint Leaves (Dry)	सूखा पुदीना	Sukha Pudina
47	Oregano	अजवायन के पत्ते	Ajwain Patte
48	Rose Water	गुलाब जल	Gulab Jal
49	Screwpine Essence	केवड़ा जल	Kewra Jal
50	Flax Seeds	अलसी के बीज	Alsi ke Beej

#	ENGLISH	हिंदी	PRONUNCIATION
85	Sesame Oil	तिल का तेल	Til ka Tel
86	Clarified Butter	देशी घी	Desi Ghee
87	Vinegar	सिरका	Sirka
88	Soy Sauce	सोया सॉस	Soy Sauce
89	Yeast	खमीर	Khameer
90	Baking Soda	मीठा सोडा	Meetha Soda
91	Baking Powder	बेकिंग पाउडर	Baking Powder
92	Cornstarch	कॉर्नफ्लोर / अरारोट	Ararot
93	Saffron Strands	जाफरान	Jafran
94	Sambar Powder	सांभर मसाला	Sambar Masala
95	Rasam Powder	रसम मसाला	Rasam Masala
96	Chaat Masala	चाट मसाला	Chaat Masala
97	Tea Masala	चाय मसाला	Chai Masala
98	Panch Phoron	पांच फोड़न	Panch Phoron
99	Kitchen King Masala	किचन किंग मसाला	Kitchen King
100	Table Salt	सफ़ेद नमक	Safed Namak

Teacher & Student Activity Ideas: 1. Identify the 5 most common essential spices used daily in Indian cooking. 2. Practice reading the Hinglish pronunciations to improve culinary and vocabulary skills. 3. Classify items into Seeds, Roots, Leaves, and Blended Masalas.