

Тайская кухня

САДЫКОВА АЙГЕРИМ РДГБ 3-2

Одна из особенностей национальной тайской кухни...

- и один из главных принципов - это возможность самому комбинировать различные вкусы и ингредиенты, которые будут в обилии предложены к вашему столу. Тайцы не пользуются во время еды ножами - в любом блюде все продукты порезаны на мелкие кусочки.



- **Невозможно одним словом определить характерный вкус тайских блюд**, который им придаёт смесь истолчённых вместе соли, перца, чеснока и корня кориандра. Именно из-за использования большого количества специй и жгучего стручкового перца настоящий тайский стиль европейцу, скорее всего, покажется чересчур острым. Для приготовления обычного тайского обеда может понадобится около сорока видов специй и пряностей.



Существуют различные варианты соуса Чили

- “ Gaeng Mussaman ”, “ Gaeng Phanaeng ”, “ Gaeng Phet ”, “ Gaeng Liang ” - их использование зависит от типа блюда и сорта мяса. Тем не менее, наиболее популярен “ Gaeng Pet ” (в переводе с тайского значит *острый соус с карри*



Ингредиенты тайских блюд



Рис - важнейший продукт питания в стране.

- Средний таец съедает около 450 г риса в день. Чаще всего тайцы используют длиннозернистый рис сорта *душистый*. Родом из этой страны и распространённый во многих странах душистый рис (жасминовый тайский рис), который иногда называют * Thai fragrant * (тайское благоухание).



Второй основной продукт питания

- лапша

- **лапша** и макароны трёх типов: тонкая рисовая лапша, толстая и сытная лапша и, наконец, жёлтая яичная лапша. Вы можете заказать и обжаренную лапшу и отварную с бульоном, и лапшу без бульона. Лапша подаётся на гарнир таким блюдам как, мясные или рыбные фрикадельки, пельмени с мясом. К лапше подаются молодые побеги сои и другие овощи.



Неотъемлемая часть любой трапезы - супы.

- Их, как правило, едят параллельно со всеми остальными блюдами - по две-три ложки, что бы освежить полость рта. При варке супов овощи в них не кладут. Тайский суп представляет собой мясной или рыбный бульон, приправленный зеленью и специями, иногда в него добавляют рисовую лапшу или рис

Следующим по значимости продуктом после риса, лапши и овощей для основной массы населения Таиланда является рыба.

- Таиланд- страна морская и речная, поэтому практически повсеместно там распространены блюда из рыбы и моллюсков. Часто рыбу - как морскую, так и пресноводную - готовят целиком, с головой и с хвостом, лишь предварительно почистив её. На многочисленных городских базах Таиланда в вашем присутствии тайский повар приготовит очень популярную в этой стране маленькую жареную макрель.



Мясо

- **Мясо** считается скорее предметом роскоши и часто комбинируется в рецептах с овощами, рисом, лапшой, рыбой или моллюсками и большим количеством кокосового соуса. Из мясных продуктов наиболее распространена свинина, которую высоко оценивают все побывавшие в Таиланде иностранцы. Свинина присутствуют в большинстве тайских мясных блюд, говядина в меньшей степени. Характерно использование нескольких видов мяса в одном блюде. Заметное место в тайском меню занимает и птица, особенно куриное мясо.

Кокосовое молоко



- Кокос - визитная карточка всех кухонь Юго-Восточной Азии. Тайская кухня, как и кухни других стран Юго-Восточной Азии, не знает привычных для нас молока и молочных продуктов. Вместо молока и сметаны для тушения и варки в тайской кулинарии используются кокосовое молоко и кокосовые сливки. Туристы, познакомившись с азиатской кухней, ошибочно полагают, что *кокосовое молоко* - это жидкость, содержащаяся в самом кокосовом орехе.

Сладости.

- Жители Таиланда не испытывают особой любви к сладкому. Из смеси яиц, бананов, кокосов и клейкого риса они готовят всевозможные пудинги, пирожки и мороженное, не вызывающее восторга у иностранцев. Два исключения из этого- « Fou Thong », сладкое Бизе в форме шариков, завезённое в эти края в 17-ом веке португальцами, а также « Khanom Luuk chur » - кокосовая масса с желе, чем-то напоминающая марципан, из которого лепят аппетитные шарики в виде экзотических фруктов.



Напитки, выпивка

- **Внимание! В стране действует закон, согласно которому продавать алкогольные напитки в розницу можно только с 11:00 до 14:00 и с 17:00 до 24:00. Развлекательные центры имеют право продавать алкоголь только с 21:00 до 24:00.**



Пиво

- Пиво в Таиланде очень популярно и недурно по качеству. Обычно оно разлито в маленькие бутылки или банки по 0,33л, или в большие по 0,6 л. Самым популярным сортом пива является Singha, около 90% тайского рынка. Оно довольно крепкое-6 градусов, поэтому, если хотите сохранить ясную голову как можно дольше и не уснуть раньше времени, предпочтение отдавайте светлому пиву этого же сорта - Gold. Пиво марки Kloster и Amarit имеет единого производителя. Эти марки подходят тому, кто считает Singha слишком крепким, а Carlsberg слишком дорогим



Виски

- В Таиланде производят местные сорта виски. Они дешевы и вполне удовлетворительного качества. Виски "Меконг" пьют с содовой водой или колой, льдом и зеленым лимоном. Виски Song Thip делают из сахарного тростника, оно несколько дороже, чем "Меконг", но не менее крепкое. Стоимость небольшой бутылки «Меконг» - от 80 бат.



Экзотическая еда

- Далеко не во всех странах Азии вы сможете попробовать такую экзотику как жареная саранча, тараканы, скорпионы, гусеницы и т.д. Но в Таиланде есть все. Конечно, эти жареные «гады» продаются не на каждом шагу, но, если присмотреться и поискать, то найти можно, особенно на местных продуктовых рынках. Готовят их в кипящем масле прямо на ваших глазах, складывают в пакетики или бумажные кулечки, добавляют туда соль, соус, специи, какие-то листья. На вкус это не представляет ничего особенного – что-то хрустящее и соленое – но с пивом очень даже ничего



- **Традиционный тайский ужин** – это праздничный хаос из основных блюд, десертов, холодных и горячих закусок, фруктов и супов. Начинать ужин хоть с мороженого, хоть с чашечки кофе – никто на вас пальцем показывать не будет. Если же вы не хотите в тайском ресторане соблюсти европейские устои, то заказывайте каждую смену блюд отдельно, в противном случае всё будет принесено одновременно.

Тайский традиционный ужин



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!