

TOP 旅游 | 美食



泰式咖喱蟹



椰汁鸡汤



冬阴功汤

舌尖上的泰国 酸辣泰菜挑战你的味蕾

出去玩,人们第一目的是看当地的美景,第二,那肯定是品尝当地的美食了。郑州人对于泰国饮食并不陌生,近两年郑州出现的泰国餐馆已让我们熟悉了泰式酸辣汤、炒河粉等泰国传统食品。在泰国,东阴功汤、泰式咖喱鸡、椰汁鸡、辣牛肉沙律等绝对让吃货们大呼过瘾。此外,如果你对泰国烹饪有兴致的话,在曼谷除了能让你品尝到真正的泰国风味,还会有专业的泰国厨师亲手教你做出地道美味。 郑州晚报记者 慎重

泰国饮食的特点

泰国的饮食文化悠远流长,不仅有传统的东南亚饮食习惯,还巧妙地融入了印度、中国以及西方等多国美食烹饪技巧,出其不意的烹饪效果不仅给世界饮食文化带来惊喜,还为世界各国的游客们提供独特味蕾享受。不同地区有各自不同的喜爱的菜肴。北方人偏爱糯米饭配烤鸡及辣味木瓜沙律,这种沙律混合了木瓜丝、虾米、柠檬汁、鱼露、大蒜和随意掺杂的碎辣椒;北方人喜好“Naem”——当地特有的酸肉;南方人则对回教风味及各种生猛海鲜情有独钟。

除此之外,泰国的各种热带水果如香蕉、芒果、榴莲、菠萝蜜等,可以让爱养颜的女人们大饱口福,但鲜水果不可以进入中国国境,就只能在当地饱口福了。



芒果糯米饭



泰国烤肉

冬阴功汤

这道汤的名字中,“冬阴”是酸辣的意思,“功”是虾的意思,翻译过来其实就是酸辣虾汤。冬阴功汤酸辣,其中还放有大量咖喱,不过习惯了之后不少人倒是会贪恋上它。

芒果糯米饭

泰国经典的甜主食。芒果和糯米饭要一起进嘴才能起最魔幻的化学反应。芒果甜中带酸,这酸味与裹上了泡浸香浓椰浆的泰国香糯米饭的甜味混合,美妙无比。糯米洁白如玉,芒果灿灿如金,大鱼大肉的油腻过后,这道主食就显得格外清新爽口。

椰汁鸡汤

泰式椰汁鸡汤可谓是曼谷名汤,已有数百年的历史。因为椰奶带甜味,又比较油腻,所以一般在泰国菜中,椰奶多用作咖喱菜肴之调味或调色,极少作烹汤用。但在这道菜中,却利用椰奶代水煮汤,别具一格。汤中还加上南姜、香茅、芫荽、朝天椒、鱼露、青柠榨汁和砂糖等配料。口味香甜浓郁,让人难以忘怀。

肉类烧烤

泰国乃至整个东南亚对于肉类和水产的习惯食用方式除了炖煮便是烧烤。满大街都是烧烤摊,炉子上都摆着等待被烤熟的各种肉类和涂满盐粒的鱼。烤熟了再配以爽口的生黄瓜和生菜,蘸着味道浓郁的酱料,吃在嘴里别有一番风味。

泰式咖喱蟹

泰国的咖喱分为黄咖喱、红咖喱和绿咖喱,黄咖喱在口味上类似于印度咖喱,但味道会更香浓,口味也不会过辣;红咖喱偏辣,绿咖喱偏甜。泰式咖喱蟹所用的咖喱多为黄咖喱,烹调过程中还会加入椰浆和鱼露,味道香醇可口,浓郁诱人。

青木瓜沙拉

辣味青木瓜沙拉是一种以青木瓜丝为主料,配以鱼露、柠檬汁、蔬菜丝、大蒜和辣椒的凉拌沙拉,口感辛辣。青木瓜沙拉原本是老挝——泰国东北部地区的风味美食,后传至泰国各地并被人所喜爱。

王屋山漂流

避暑清爽 特惠价: 178元/人 确保天天随到随漂

郑州大区经理: 小丁18637764939/13290941877

豫北地区超大型漂流! 滑雪漂流融为一体的综合性景区!

康辉国旅紫荆山: 60183726 大字: 67663360 百事通: 63355558 紫金山百货: 65920688
康辉国旅东大街: 66293788 中旅: 67805533 中青旅: 63878811 大石桥: 63883909 大学路: 68730022

直通车集合地点: 紫荆山6: 30 青少年宫7: 00 咨询电话: 0371-68793966 各家旅行社均可报名

地址: 济源市王屋镇林山村 电话: 0391-6736666 传真: 0391-6733999 官方网站: www.wwspl.com

必选王屋山漂流的4大理由:

- 1、道教胜地, 圣水洗礼, 既纳清爽又生鸿运。
- 2、依托晋豫两省交界处的天坛山超大型水库, 天天开漂, 随到随漂!
- 3、河道全长6公里, 落差168米, 既有疯狂刺激点, 又有激情嬉水区, 老人儿童都能漂。
- 4、距离郑州不足180公里, 两小时抵达景区, 既无舟车劳顿, 又可览太行王屋二山之绝佳风光!

咨询电话
0371-68793966
代售自驾门票