



泰國風味餐

統鮮美食 製

泰國菜講究酸辣鹹甜苦五味的平衡，
受地理環境影響分成北、東北、南及
中部四大菜系

甜酸口味搭配雞肉，適合泰國的氣候。



泰國是東西文明融合之地，受到多元文化影響，飲食口味非常豐富。以咖哩來說，就有分黃咖哩、綠咖哩、紅咖哩、叢林咖哩和瑪莎曼咖哩，因常搭配香料和椰奶，所以香氣更為濃郁，且有不同口感及色澤

泰國香料入湯

香茅→帶有檸檬香氣

檸檬葉→具柑橘香氣，是卡菲爾萊姆的葉子

南薑→氣味濃郁，分成大、小南薑

，前者苦味厚、後者帶甜味

