

La cuisine du centre de la Thaïlande

Écrit par voyage

Lundi, 21 Janvier 2013 10:28 -

La plupart des Thai du centre apprécient les plats avec des saveurs harmonieux (salé, acide, sucré, amer) avec un goût prononcé pour le sucré. Oui, les thais adorent le sucré-salé. Les plats sont plus recherchés et sont souvent des dérivés des plats des autres régions avec plus de travail et présentés toujours avec des légumes sculptés. Par exemple NamPrik Lonraew est un dérivé du NamPrik Kapi (je vous les mets en thai pour que vous puissiez les commander dans les resto thai)

Toutes les familles mangent surtout du **riz nature** accompagné pour le diner par 3 à 4 plats :

- un bouillon ou une soupe aux épices avec ou sans noix de coco (comme un Tomyam, soupe à la citronnelle),
- un plat sauté pimenté ou non (comme un poulet sauté au piment),
- un plat Yam, salade épicée (comme Yam kung : crevette au citron),
- des légumes avec NamPrik (sauce avec des épices), un poisson souvent frit
- et parfois un plat de viande (comme une omelette ou du porc grillé)

-->



La cuisine du centre de la Thaïlande

Écrit par voyage

Lundi, 21 Janvier 2013 10:28 -

-->

Consultez la source sur Mon-voyage-en-thaïlande.com: [La cuisine du centre de la Thaïlande](#)