

以当地著名
交通工具命名的
Tuk Tuk Ride

以杜松子酒、新鲜青柠汁、糖浆及雪碧调好后，加上香茅、辣椒、姜及青柠叶，酸香中带一点清新的香料味。



炎炎夏日 味游泰国

身处密不透风的大都市，总会令人想起泰国 Resort 的休闲气息。

比起印度，泰国虽然同是旅游胜地，色彩却要柔和得多，大约是将血脉里的那一笔遒劲留在烹饪文化之中，才有了风靡时世的泰国菜，让酸与辣在锅碗中邂逅，撞击出酣畅淋漓的独家风味。佛法不染尘世烟火气，而口腹之享则穷尽餐厨奥妙，红尘内外的柔情，就在这“出尘”与“入世”之间。佛寺看遍城中日月，坊间故事亦自有情味，个中跌宕，正如那一碗冬阴功汤，来者自然不可错过。

泰国菜的口味偏重酸、甜、辣，善于搭配各种自然食材和用多种香料调味，但烹调方法比较简单，一般为生食、快炒、油炸、烤焗、炖煮等几种。喝汤对泰国人很重要，泰国的汤汁浓味重，是用菜肴熬煮而成，可以作为主菜搭配米饭食用。泰国的甜品风格独特，除了新鲜水果外，常用的食材还有鸡蛋、绿豆、米粉、莲子、棕榈糖、木薯根等，也流行用各种芳香的花为原料制成糖浆来煮制液态的甜品。

泰国菜有四大菜系，根据地理和文化不同分为泰北菜、泰东北菜、泰中菜与泰南菜，各地使用的食材往往跟邻近国家相似。由于长期受华人饮食尤其是潮州菜影响，泰国也有不少接近中餐的菜式，例如粥、贵刁（棵条）、海南鸡饭等。泰式正餐通常以香米或糯米做成的米饭为主食，佐以一两道以鱼或肉为主的泰式咖喱，再加上一份汤和一份沙拉。



扒鲜虾柚子沙律

选用酸甜有致的泰国甜柚，毫无苦涩味；大虾以海盐及胡椒炒煮，鲜香可口。两者拌以沙葛片、烘香椰子粒，以及鱼露、椰糖及辣椒煮成汁料，酸甜中带香辣，令人胃口大开。



炒金边粉

将金边粉过冷水，加入豆腐粒、海虾、银芽、花生碎及炸干鱼碎炒煮，并放入炸辣椒，增添香辣滋味。花生碎可丰富口感，炒时释出的油分，能令金边粉更有滋味。接着淋上以辣椒膏、鱼露、青柠汁及酸子汁煮成酱汁，最后于表面铺上“金黄被子”，即将蛋黄、生粉水混合，倒在镬上快煎，并用筷子画出网状。



卖相如椰子的 Thai Co Co

以白兰姆酒、椰子水、Malibu 兰姆酒、青柠及石榴糖浆调制而成，缀上一撮薄荷，轻呷时忆起当地艳阳天的美妙时光。



油泡鸡球

鸡肉切块炸熟，色拉油加入辣椒酱爆炒，淋在鸡肉上，嫩滑、味鲜、香辣入味。



冬阴功

将虾头及虾壳熬成汤底，加入香茅、南姜、辣椒及青柠叶等泰式香料，以慢火煲煮一小时，令汤头充满鲜味，最后加入海虾煮至刚熟上桌，虾肉弹牙鲜香，配上酸辣汤底，开胃得很。



泰式咖喱炒蟹

极受欢迎的泰国名菜，切块的红蟹加上配菜与咖喱和各式香料共炒，突出蟹肉的鲜味与弹性，风味独特。主料为泰国的青木瓜切丝，配料有青豆角、蒜头、虾米、西红柿、椰糖、辣椒等，再加入酸子汁及柠檬汁，整道菜香辣而带酸，口感爽脆，十分开胃。

芒果糯米饭

芒果糯米饭是泰国经典的甜主食。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，这酸味与裹上了泡过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，这道主食最为清新爽口。