

炎炎夏日 越热越咖喱



咖喱一词源于泰米尔文,意思就是调料,可以指调味品“咖喱”,也泛指用咖喱烹调出的各种食品。咖喱是以姜黄为主料,另加多种香辛料(如芫荽籽、桂皮、辣椒、白胡椒、小茴香、八角、孜然等)配制而成的复合调味料,味辛辣带甜,具有一种特别的香气。主要用于烹调牛羊肉、鸡、鸭、螃蟹、土豆、花椰菜、汤羹等,在东南亚许多国家是必备的重要调料。

要认识咖喱,要先认识辣椒。辣椒在印度语中叫 mirch,红的叫 lal,绿的叫 hali,只有红的用来煮咖喱,但煮出来的不只红色,还有黄、绿、橙、咖啡色等。咖喱的种类很多,以国家来分,其源地就有印度、斯里兰卡、泰国、新加坡、马来西亚等;以颜色来分,有红、青、黄、白之别,根据配料细节上的不同来区分种类口味的咖喱大约有十多种之多,这些迥异

不同的香料汇集在一起,就能够构成各种咖喱的各种令人意想不到的浓郁香味。

最早出产香料的地区包括印度、印尼、中国等。天气炎热,除了令人食欲大减之外,也令食物容易变坏及滋生细菌。将食物配入香料,除了能增加食物色香味之外,也能促进胃酸分泌,令人胃口大增,同时更能令食物保存更久,正适合炎热的气候。

品味泰国异域美食 @环球咖啡厅



泰式咖喱蟹



泰式咖喱虾

泰国全称泰王国,位于东南亚。浓郁的佛教文化和优美的海岛风光,一直都是西方旅行者的热门独家目的地。他们对当地饮食的好感和留恋,导致了泰国菜在中国的盛行。

大部分泰国人正餐中都是以1大碗米饭为主食,佐以1道或两道咖喱料理、1条鱼、1份汤以及1份沙拉,随各人喜好以任何先后次序吃都可以,餐具则是叉子和大匙。餐后点心通常是时令水果或用面粉、鸡蛋、椰奶、棕榈糖做成的各式甜点。泰国的饮食文化也因地形而分为四个区域,生产出各式各样的菜系特色:

北部:以清迈为首的北部地区,是旧时的古都所在,因此有许多当时留下的文化与艺术,而北部地区的传统主食是以米浆制成的米糕。而在菜肴方面,则以具有中国西南部风味的腌生猪肉或咖喱及色拉为主要特色。

东北部:邻近高棉的东北部地区处于偏僻,是泰国环境最原始,也较穷困的地区。因此,东北部的菜肴便以口味浓郁且辛辣闻名,但有些东北部的菜肴也对于泰国菜有很深远的影响,“泰北辣肉”便是一道极为出名的泰国东北美食了。

中央平原:以泰国首都为首的中央平原正对着印度洋,气候湿温、适合耕作,加上湄公河亦流经此处,因此那里便成为了泰国饮食文化最丰盛的地区。也由于曼谷本身是一个港口的关系,因此,在吸收了许多外来的文化后,也发展出一套独特的美食文化。中央平原的传统主食是米食与各类的米制品、炒饭,加上当地的海鲜、肉类以及各种丰美的水果、蔬菜,让曼谷不仅是泰国的首都,更是泰国的美食之都。更值得一提的是,泰国有名的调味品“鱼露”与“虾酱”都是中央平原的特产。

南部:以回教徒、印度、南洋移民居多,因此菜肴特色除了口味重、辣椒之外也运用了大量的咖喱、热带椰子(椰奶、椰糖及椰肉)来烹调,同时由于拥有丰富的海鲜来源,这一区的特色菜式多以咖喱烹海鲜为主。

北京万商花园酒店于2014年6月1日~8月31日期间,特聘泰国本土烹饪大师,为京西石景山的百姓带来纯正的泰国美食。

这位拥有20年烹饪经验的泰籍厨师在11年前将泰国地道美食带到中国,他擅长使用各种泰国特色调料润味,如黄姜、罗望子、青柠檬、柠檬草、薄荷、罗勒、辣椒、茼蒿和泰式鱼露。

在北京万商花园酒店环球咖啡厅,您将品尝到纯正口味的泰国招牌菜冬阴功汤、木瓜沙拉、虾饼、柠檬蒸鱼、咖喱蟹、菠萝烧饭,还有美味的小甜点激起您的食欲。在品尝美味的同时,您还可以参与酒店组织的抽奖活动,赢取泰国往返机票及精致的泰国礼品。

北京万商花园酒店 环球咖啡厅

地址:北京市石景山区银河大街1号

电话:(010)68681199 转 57



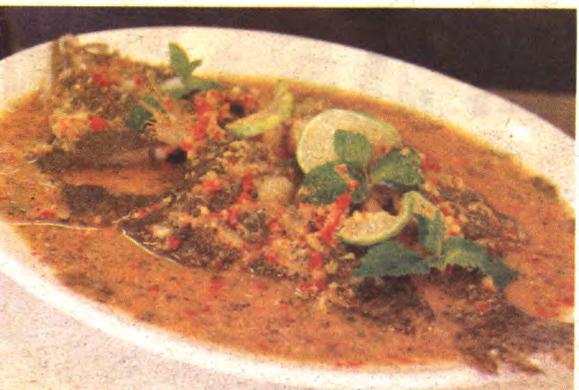
木瓜沙拉



泰式海鲜沙拉



泰糕



柠檬蒸鱼



环球咖啡厅