

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-tajska-z-kokosem-i-sola-himalajska-1kg-p-241.html>



Przyprawa Tajska z Kokosem i Solą Himalajską 1kg

Cena	25,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa Tajska z Kokosem i Solą Himalajską



Przyprawa Tajska charakterystyka

Marco Polo w swoich podróżach kulinarnych trafił również do dalekiej Tajlandii. Kuchnia tajska jest niezwykłym połączeniem smaków i aromatów, gdzie słodycz łączy się z ostrością, a to wszystko jeszcze wzbogacona jest subtelnymi, świeżymi nutami ziół oraz cytrusów. Przyprawa naszej firmy to wspaniała kompozycja przyprawa z dodatkiem wiórków kokosowych. Gwarantujemy, że zaskoczy ona nie jednego poszukiwacza smaku w kuchni.

Charakterystyka kuchni tajskiej

Typowy tajski posiłek obejmuje pięć głównych smaków: słony, słodki, kwaśny, gorzki i pikantny. Podczas gdy tajski posiłek, może być ostra dla obcego podniebienia – szczególnie nie azjatyckiego podniebienia, jedzenie z tej części świata zapewnia równowagę wszystkich 5 wyżej wymienionych smaków. Co więcej, tajskie jedzenie to przede wszystkim nieskazitelny wygląd posiłku, więc można się spodziewać kolorowych sałatek, ryżu na parze o idealnie stożkowym kształcie oraz świeżych i egzotycznie wyglądających warzyw. Warto też wspomnieć że pad thai jest narodowym daniem Tajlandii.

Przyprawa Tajska - wyjątkowość unikalności smaków



Tym, co tak bardzo różni tajskie jedzenie od innych kuchni, jest użycie kontrastujących smaków. Tajskie jedzenie w tym nasza przyprawa łączy ostre przyprawy ze słodkimi, lekkimi smakiem kokosa z świeżym cytrusów. Warstwowe smaki tajskiego jedzenia sprawiają, że każde danie wydaje się zupełnie wyjątkowe i to odróżnia je od potraw w innych kuchniach azjatyckich. Dzięki naszej przyprawie tajskiej jesteś w stanie nadać danu ten charakterystyczny wątek

Historia kuchni tajskiej

Dawniej zwierzęta wodne, rośliny i zioła były bardzo popularnymi składnikami większości tajskich posiłków. Unikano dużych ilości mięsa, częściowo dzięki buddyzmowi pochodzeniu, a zamiast tego paski mięsa doprawiano ziołami i przyprawami lub gotowano albo pieczono, a następnie szatkowano. Tradycyjna kuchnia tajska polegała kiedyś na duszeniu i pieczeniu dania, albo jego grillowaniu. Jednak obszar, który jest teraz Tajlandią, Laosem, Birmą (Myanmar), Kambodżą i Wietnamem, został zasiedlony przez starożytnych Chińczyków około 1400 lat temu. Wraz z migracją Chińczyków do Azji Południowo-Wschodniej smażenie w głębokim tłuszczu stało się na tych terenach bardzo popularne. Do czasów dzisiejszych klasycznymi daniami tajskimi pozostają pad thai (smażony makaron) i khao pad (smażony ryż).

Skład naszego produktu

Skład: Kolendra, Kwasek Cytrynowy, Chili, Cukier, Sól Himalajska, Kokos