

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-tajska-z-kokosem-i-sola-himalajska-40g-p-240.html>



Przyprawa Tajska z Kokosem i Solą Himalajską 40g

Cena	5,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMies017
Kod EAN	5902686970835
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 wążek

Historia kuchni tajskiej

Dawniej zwierzęta wodne, rośliny i zioła były bardzo popularnymi składnikami większości tajskich posiłków. Unikano dużych ilości mięsa, częściowo dzięki buddyjskiemu pochodzeniu, a zamiast tego paszki mięsa poprawiano 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).

Z czego się składa typowa tajska mieszanka przypraw?

Tajskie mieszanki przypraw często łączą wiele egzotycznych składników. W naszej mieszance tym składnikiem jest kokos, kolendra i nutka cytryny. W niektórych mieszankach przyprawy tajskiej można znaleźć składniki takie jak trawa cytrynowa, galangal i liście limonki kaffir, z popularnymi przyprawami, takimi jak imbir (kuzyn galangalu), aby uzyskać ten wyraźny tajski smak.

Spróbuj dodać naszą przyprawę do smażonych warzyw i posypać je dodatkowo świeżą kolendrą lub posyp nią sałatkę z posiekanej zielonej papai i kielków fasoli. Możesz również użyć jej do przyprawiania warzyw gotowanych na parze i ryżu jaśminowego lub połączyć ze zrobionym szybkim sosem orzechowym, mieszając masło orzechowe, tamari, ocet i wodę i naszą przyprawę. Smak Tajlandii w całej okazałości!

Skład naszego produktu

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

Informacja o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO₂ (dwutlenek siarki).