Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 15:27

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.

Rozkoszuj się autentycznym smakiem Tajlandii dzięki naszej wyjątkowej przyprawie tajskiej z dodatkiem wiórków kokosowych i soli himalajskiej. Ta zmysłowa mieszanka składników ożywi Twoje potrawy, dodając im egzotycznej głębi i intensywności.

Składniki Premium:

- **Kolendra**: Nadaje delikatną, cytrusową nutę, charakterystyczną dla kuchni tajskiej.
- **Kwasek Cytrynowy**: Zapewnia świeżość i lekko kwaśny akcent, który poprawia smak potraw.
- **Chili**: Dodaje pikantności i podkreśla aromatyczny charakter mieszanki.
- **Cukier**: Balansuje ostrość i dodaje lekkiej słodyczy.
- **Sól Himalajska**: Bogata w minerały, nadaje głębi smaku i delikatnie wzbogaca każdy kęs.
- **Wiórki Kokosowe**: Dają subtelny, egzotyczny smak i chrupkość, idealnie komponując się z resztą składników.

Zastosowanie przyprawy tajskiej w kuchni

Przyprawa tajska z wiórkami kokosowymi i solą himalajską to wszechstronny dodatek, który doda egzotycznego smaku i aromatu do różnorodnych potraw kuchni tajskiej oraz nie tylko. Oto kilka sposobów, w jakie możesz wykorzystać tę przyprawę w kuchni:

1. **Curry Tajskie**: Dodaj 1-2 łyżeczki przyprawy tajskiej do swojego ulubionego curry z warzywami, mięsem lub tofu. Przyprawa wzbogaci smak sosu kokosowego, nadając mu głębię i delikatną słodycz.

2. **Potrawy Wok**: Przyprawę tę możesz użyć do przygotowywania potraw wok, dodając ją podczas smażenia warzyw, makaronu ryżowego lub kurczaka. Zapewni intensywny smak i aromat.



Potrawa Wok z dodatkiem przyprawy tajskiej firmy Marco Polo

3. **Sałatki**: Posyp przyprawę tą na sałatki owocowe lub warzywne, aby dodać im egzotycznego smaku. Wiórki kokosowe dodają chrupkości, a pozostałe składniki wzbogacają smak dressingów.

4. **Zupy Kokosowe**: Użyj tej przyprawy do przygotowywania zup kokosowych z dodatkiem warzyw, kurczaka lub krewetek. Delikatna słodycz wiórków kokosowych idealnie współgra z aromatycznym chili i kolendrą.



Zupa kokosowa z dodatkiem przyprawy tajskiej firmy Marco Polo

5. **Marynaty i Sosy**: Dodaj do marynat dla mięsa lub ryb, aby nadać im tajski akcent. Możesz również posypać tę przyprawę na grillowane potrawy lub dania z grilla.

6. **Ryż i Makaron**: Wzbogać smak gotowanego ryżu lub makaronu, dodając trochę przyprawy tajskiej. To szybki sposób na stworzenie aromatycznej przystawki lub dania głównego.

7. **Krewetki i Dania Morskie**: Przyprawa ta doskonale komponuje się z owocami morza. Użyj jej do smażenia krewetek, ryb lub innych owoców morza, aby dodać im wyrazistego smaku.

8. **Klasyczne Potrawy Tajske**: Oczywiście, możesz również użyć tej przyprawy do przygotowywania klasycznych dań tajskich, takich jak Pad Thai, Tom Yum czy Larb. Dodaj odrobinę przyprawy, aby wzmocnić smak i zapewnić autentyczny smak Tajlandii.



Pad Thai z dodatkiem przyprawy tajskiej firmy Marco Polo

Warto eksperymentować z tą przyprawą, dodając ją do ulubionych dań i odkrywając, jak subtelnie wzbogaca smak potraw. Niezależnie od tego, czy lubisz pikantne, delikatnie słodkie czy egzotyczne smaki, ta przyprawa doda Twoim potrawom nowej głębi i aromatu.

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 wstanie nadać daniu 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 buddyjskiemu 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).

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

Skład naszego produktu

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

Informacja o alegrenach

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