

641.5(593)

M 125



# МАГИЯ КУХНИ ТАИЛАНДА



With Compliments  
Royal Thai Embassy,  
Astana

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
Ингредиенты	13
Галангал	15
Листья каффир-лайма	19
Каффир-лайм	20
Лайм	22
Лимонная трава	23
Перцы	24
Тамаринд	28
Куркума	28
Имбирь	29
Кокос	29
Рисовая лапша	30
Стеклянная лапша	30
Лапша из тапиоки	31
Рисовая бумага	31
Мята	32
Кинза	32
Тайский базилик	33
Листья перца Бетель	33
Тайские баклажаны	34
Горох	34
Горький огурец	35
Свежий черный перец	35
Чеснок	36
Лук-шалот	36
Молодая кукурузка	37
Пальмовый сахар	37
Сухие креветки	38
Кардамон	38
Арахис	39
Кунжут	39
Салаты	41
Салат из капусты с курицей ( Ям Гай )	43
Салат из манго ( Ям Мамуанг )	45
Салат из ананаса с креветками ( Ям Спэрод )	46
Салат из зеленой папайи ( Сом Там )	49
Тайский мясной салат ( Ям Нейа )	50
Салат из стеклянной лапши ( Ям Ван Сен )	53
Салат из помело ( Дам Сом О )	54



## Закуски

Летние роллы ( Бэн Куон )	57
Закуска с бетель-листьями ( Бай Чамплау )	59
Ларп ( Ларп Гай )	60
Фаршированные кальмары ( Мук Ной Тит )	63
Креветки в кокосовой стружке ( Лон Гунг )	64
Сате из курицы ( Сате Ле )	67
Рис с креветками в банановых листьях	68
Утка с апельсинами ( Блет Тун Леунг )	70
Креветочные шарики на лимонной траве	73
Классические кальмары по-тайски	74
Жареные свиные ребрышки	77
Весенние роллы ( Нем Ран )	78
Окра на пару	81
Закуска из помело	82

## Супы

Кокосовое молоко ( Ханг Гати )	85
Куриный бульон ( Нам Чеа )	87
О Том Ям	90
Остро - кислый суп с креветками ( Том Ям Кунг )	93
Кокосовый суп с курицей ( Том Кха Кай )	94
Тайский борщ ( Том Ям по-русски )	96
Суп из морепродуктов с рисовой лапшой ( По Так )	99
Суп из бычьих хвостов ( Ханг Вуа )	100
Куриный суп с овощами ( Том Чиу Гай )	102
Суп с креветками и свиной	104
Острый рыбный суп с тамариндом	107

## Основные блюда

Рис	108
Курица в имбирно-тамариндовом соусе (Кан Ма Кам)	111
Курица с молодым манго (Пад Кай Мамуанг Суд)	113
Курица с кешью	118
Свинина в карамели	121
Кальмары в остром соусе (Бламуэк Фад Прик)	122
Кальмары в красном карри	125
Морепродукты с рисовой лапшой	127
Мули с креветками и гребешками	128
Креветки с рисовой лапшой ( Гунг Оап )	131
Сибас с галангалом (Морской Окунь)	132
Морепродукты в зеленом карри ( Пэд По Так )	133
Овощной микс	136
Креветки с зеленой фасолью (Фад Прик Хид Гунг)	139

	Острые баклажаны	144
	Морепродукты в соусе Нам-Прик	147
	Курица в зеленом карри ( Генг Гио Варн Гай )	148
	Рыба в банановых листьях	151
<b>Соусы</b>		153
	Арахисовый соус	154
	Чили соус	154
	Сливовый соус	155
	Соус Нам Пла Прик	155
	Зеленый карри соус	156
	Красный карри соус	156
	Желтый карри соус	157
	Соус Нам-Прик	157
	Соус Хой Син	158
	Креветочная Паста	158
	Кисло-сладкий соус	159
	Паста Гаенг Пха	159
<b>Десерты</b>		161
	Тапиока с кокосовым молоком (Сакоо Мапро )	162
	Кокосовые оладьи с мятой	165
	Десерт из фруктов страсти ( Пэйшн Фрут )	166
	Жареные бананы ( Глэй Чаал )	169
<b>Фрукты</b>		171
	Дуриан	172
	Карамбола	173
	Личи	174
	Рамбутан	175
	Колючий Фрукт	176
	Мангостин	178
	Салак	179
	Розовое Яблоко	180
	Черимойя	181
	Желтый Дракон	182
	Красный Дракон	183
	Кивано	184
	Плод Страсти (Пэйшн Фрут)	185
	Лонконг	186
	Тамарилло	187
	Гренадила	188
	Кумкват	189
	Рука Будды	191
<b>Алфавитный указатель</b>		192