



干煎红咖喱三文鱼



榴莲芒果焗龙虾



火龙果椰浆炖燕窝

泰煌： 地道泰式美味在舌尖蔓延

走在大街上,如果你心血来潮想吃泰国菜,或者是想品尝地道的泰式料理,想都不要想,“泰煌”当然是你在南京城吃正宗泰式美味的绝佳去处。泰煌料理是一家正宗的泰式顶级料理店,为年轻时尚人群带来异域不一样的经典口味。紧跟时尚脚步的泰煌老板陈培元对泰式美味孜孜不倦的追求,对泰式饮食文化深入透彻的解读,给每一个热衷泰式美味的老饕们带来不一样的惊喜,与此同时,泰煌时尚简约的现代设计、豪华完备的包房设施,为食客营造出尊贵典雅的美食境界。这个多彩的时节,泰煌独创的泰式新品再一次引爆了金陵城美食的每个角落。今夏,一起在泰式宫廷尽享味蕾的奢华!

舌尖蔓延·榴莲芒果焗龙虾篇

乍听起来,我们怎么也不会把这样三种不同的元素在一起联想,更不会把它与经典美味联系起来。榴莲和芒果都是泰国很风靡的水果,榴莲味道特别浓郁,酥软味甜,芒果生津止渴,消暑舒神;清香可口、鲜美多汁的大块芒果果肉与榴莲独特的气息配合得恰到好处,甜而不涩,配上肉质透亮饱满的龙虾,泰煌开创新性地三者融合,鲜甜的人间美味在舌尖上流淌,弥散着一种沁人心脾的滋味。

舌尖蔓延·火龙果椰浆炖燕窝篇

这道夏季的时令菜,颇受女性消费者的青睐。火龙果具有美容和保健双重功效,燕窝一向被认为是女人保养的珍品。椰子浆清如水、甜如蜜,是极好的清凉解渴之品。泰煌将燕窝与火龙果相结合,燕窝的爽滑混着火龙果的清香,成为白领女性滋补养颜的不二之选。

舌尖蔓延·干煎红咖喱三文鱼篇

咖喱在泰国是极为重要的一种

调料,泰式美味中自然更少不了咖喱的“陪伴”。泰煌的咖喱酱的制作很考究,含有十几种泰国的天然香料和辣椒,口味由温和到极辣的都有。红咖喱的味道则比较厚重。在泰煌泰国大厨们鬼斧神工的厨艺下,红咖喱配上三文鱼,筋道的肉质让浓郁的香味充盈在唇齿之间,给三文鱼的养生之意增添了另一道诱人的风景。以其匠心独运,演绎着最完美的饮食潮流、融入了时尚潮流的泰煌还让商旅人士、朋友小聚推出了下午茶,因为在泰煌,诠释的不仅是一种生活品位,更是一段奇妙的异国味蕾之旅!

泰国中部是泰国传统的核心地带,围绕着湄南河的肥沃平原,发展出许多知名的泰国佳肴,最早,古代的素可泰王朝首都相较之下比较简单,主要以到处丰收的米食为主,新鲜的鱼类、本土种类的大蒜、盐、黑胡椒等。在大城王朝时期统治的四世纪,又加入了更多复杂的原料。其中最重要的包括当时从南美产的辣椒,其他主要产品包括香菜(胡荽)、莱姆及蕃茄等。

身为当时国际性王朝,大城不只是吸引当地的贸易商人,同时也吸引如中东、欧洲、中国、印度、波斯及葡萄牙等商人远道而来,他们贡献的许多食物经过微妙的改变,转化成适合当地泰人的口味并运用当地食材,增加了食物烹饪的多样化。

类似的发展延续到1782年成为首都的曼谷,中式或是更精确的说法中泰式食物此时非常受欢迎,尤其是各种面食,大部分食物都是用拌炒方式,如Phat Phak Bung Fai Daeng(大火快炒菠菜)。水果在食物中也开始扮演重要角色,泰国果农们开始种植新品种、更香甜多汁的芒果、榴莲、柚子及其他种类的水果等。

泰国菜的历史

泰煌料理
Thai Spices

THAI

ROYAL DELICACIES

泰式
皇家美味

感/受/热/带/美/食/风



视觉的享受
味蕾的欢腾

1912店
ADD: 南京1912街区B7幢(长江后街2号)
TEL: 025-84452928 / 84454898

德基店
ADD: 南京德基广场一期301(中山路98号)
TEL: 025-84712608 / 84712618

