

INTRODUCTION TO THAI CUISINE

The difference between Thai and European cuisine lies not only in the ingredients used and the style of cooking, but also in the manner in which individual dishes are selected to form the meal.

A group of Thai ordering a meal would start by selecting one or more appetizers, accompanied by a drink, whilst each group member selects one or two dishes from the menu. The individuals will select dishes which compliment those chosen by the other members of the group, thus forming a well rounded and balanced meal to be enjoyed by all. Three to five dishes are typical for a group of two to four people. A simple rule is to order one dish per person and one, or maybe two more (perhaps a couple of vegetable dishes).

The meal commences once all group members have been served their first portion of rice. Soups are not served as a starter but as part of the main meal, which is all served as a single course. "Thai Etiquette" requires that each guest transfers only a spoonful from a particular dish onto their plate at one time. This spoonful is then eaten accompanied by rice before taking a spoonful from another dish, and so on.

The most common mistake made during the meal by non-Thai, is the tendency to put a spoonful of each dish onto their plate before they commence eating. This mixes all the tastes of each dish together and detracts from the appreciation of the tastes of the individual dishes.

SPICY FOOD SELECTION

Although spices are integral to the taste of Thai food, not all Thai dishes are hot and many are mild or not spicy at all. If you are not sure about the spiciness of a dish, please ask our staff and request the level of spiciness that you would prefer. You can ask for the dish to be 'toned down' by saying 'Mai pet' (not spicy) or 'Pet nit-noi' (a little spicy)

However, the "spiciness" of any particular dish can be diluted by mixing a little of it with a spoonful of rice but if you have mistakenly eaten something that is far too hot for your individual taste, ask for a "sliced banana". Eating this will help remove the sting.

EINFÜHRUNG IN DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE

Die Thailändische und Europäische Küche unterscheidet sich nicht nur durch die unterschiedlichen Zutaten und die Art und Weise des Kochens, sondern auch durch die Art und Weise, wie die einzelnen Gerichte ausgewählt werden.

Wenn eine Gruppe Thailänder sich Essen bestellen würde, dann würden sie erst mit ein paar Vorspeisen beginnen und einem Getränk beginnen. Währenddessen würde sich jeder ein oder zwei Gerichte von der Speisekarte aussuchen. Alle würden verschiedene, zu einander passende Gerichte auswählen, damit sich am Ende ein ausgewogenes und aufeinander abgestimmtes Mal ergibt. Drei oder vier Gerichte sind für eine Gruppe von zwei bis vier Personen typisch. Es ist üblich ein Gericht pro Person aus zu suchen oder möglicherweise zwei (zum Beispiel ein Paar Gemüsegerichte).

Das Mal beginnt, wenn alle ihre erste Portion Reis bekommen haben. Suppe wird nicht als Vorspeise, sondern als Teil des Hauptmenüs serviert. Alles wird als ein Gang serviert.

Die "Thai Etikette" erfordern, dass jeder Gast sich nur einen Löffelvoll von einem Gericht auf den Teller legt. Dieser Löffelvoll wird mit Reis gegessen, erst dann wird ein weiterer Löffelvoll von einem anderen Gericht genommen, usw.

Nicht-Thais begehen häufig den Fehler, sich von jedem Gericht einen Löffel voll auf den Teller zu legen bevor mit dem Essen begonnen wird. Dadurch wird der Geschmack von allen Gerichten vermischt und lenkt von den Geschmacksunterschieden der einzelnen Gerichte ab.

DIE AUSWAHL DER SCHÄRFE DER GERICHTE

Obwohl Gewürze zum ein fester Bestandteil Thailändischen Essens ist, sind nicht alle Thailändischen Gerichte scharf, viele sind mild oder gar nicht gewürzt. Wenn Sie sich nicht sicher sind wie scharf ein Gericht gewürzt ist, dann fragen Sie bitte unser Personal und bestellen den Grad der Schärfe der Ihnen angenehm ist. Sie können das Gericht „entschärfen“ indem Sie sagen „Mai pet“ (nicht scharf) oder „Pet nit-noi“ (ein bisschen scharf).

Die Schärfe eines jeden Gerichtes kann auch vermindert werden, indem eine kleine Menge des Gerichts mit einem Löffel Reis vermischt wird, aber wenn sie versehendlich etwas gegessen haben, was für ihren persönlichen Geschmack viel zu scharf ist, bestellen Sie eine „Banane in Scheiben“ Das Essen der Bananenstücke wird helfen das Brennen zu vermindern.

INTRODUCTION À L'ART DE LA TABLE THAÏLANDAIS

La différence entre la cuisine thaïlandaise et la cuisine européenne repose non seulement sur les ingrédients utilisés et dans le style de cuisson mais aussi dans la manière dont chaque plat est choisi individuellement pour composer le repas.

Une famille thaïlandaise commencera par choisir une ou plusieurs entrées accompagnées d'une boisson puis chaque membre de la famille choisira un ou deux plats. Ils choisiront des plats complémentaires afin de composer un repas riche et équilibré que chacun appréciera. Un groupe de 2 à 4 personnes choisira entre trios et cinq plats, soit un plat par personne plus un (ou deux pour varier les LÉGUMES).

Le repas commence une fois que tous les participants ont reçu leur assiette de riz. Les soupes ne sont pas considérées comme des entrées mais des plats de résistance.

La politesse thaïlandaise veut que chaque invité se serve uniquement une cuillère d'un plat à la fois. Une fois terminée en mangeant du riz, on peut se resservir, et ainsi de suite.

L'erreur commise le plus souvent par les étrangers est de se servir un peu de chaque plat avant de commencer à manger. Cela contribue à mélanger les goûts et empêche d'apprécier chaque plat individuellement.

SÉLECTION DE PLATS PIMENTÉS

Bien que les épices fassent partie intégrante du goût de la nourriture thaïlandaise, tous les plats ne sont pas pimentés, beaucoup sont moyennement pimentés voire pas du tout. N'hésitez pas à indiquer aux serveurs si vous voulez vos plats plus ou moins pimentés. Vous pouvez demander à ce que le plat soit moins pimenté en disant 'Mai pèt' (pas pimenté) ou bien 'Pèt nit-noi' (un peu pimenté)

Les plats pimentés peuvent être adoucis en les mélangeant avec du riz, et si vous avez mangé quelque chose qui est vraiment trop pimenté à votre goût, demandez une banane coupée en rondelles que vous pourrez manger pour aider à éteindre le feu.

INTRODUZIONE ALLA CUCINA THAIANDESE

La differenza tra la cucina Thailandese e quella Europea sta non solo negli ingredienti usati e lo stile di cucinarli, ma anche nel modo in cui i piatti sono selezionati e messi insieme per formare il pranzo.

Un gruppo di thailandesi al ristorante comincia con l'ordinare uno o due antipasti accompagnati da una bevanda mentre ciascun membro del gruppo sceglie uno o due piatti dal menù. Ognuno sceglie un piatto che si abbina bene ai piatti scelti dagli altri così formando un pranzo ben equilibrato e completo che può piacere a tutti. Da tre a cinque piatti sono normali per un gruppo di due o quattro persone. Una regola semplice è scegliere un piatto per persona, più uno o due piatti, magari uno di verdura.

Il pranzo inizia una volta che tutti sono stati serviti con la prima porzione di riso- Le zuppe non sono servite come antipasta ma come parte del piatto principale che viene servito insieme come un'unica portata.

L'etichetta Thailandese richiede che ciascuno ospite metta solo una cucchiata di ogni pietanza sul proprio piatto. Questa cucchiata è mangiata con il riso prima di prendere un'altra cucchiata da un'altra pietanza e così via facendo. L'errore più comune dei non Thailandesi è la tendenza di mettere un po' di ogni pietanza sul proprio piatto prima di cominciare a mangiare. Facendo così si mescolano i sapori di ogni pietanza e distoglie dall'apprezzamento del gusto di ogni singolo piatto.

COME SCEGLIERE I PIATTI SPEZIATI

Anche se le spezie sono una parte integrale della cucina Thailandese, non tutti i piatti sono piccanti e alcuni sono mite o non speziati per niente. Se non sei sicuro su quanto ti piacciono forte le spezie basta chiedere al nostro staff per richiedere quanto vorresti piccante il tuo piatto. Può chiedere che il piatto sia meno piccante dicendo « mai pet » (non piccante) oppure « pet nit noi » (un po' piccante).

Tuttavia si può diminuire la piccantezza del piatto mescolandolo con un po' di riso, ma se per errore hai chiesto un piatto troppo piccante per i tuoi gusti basta chiedere una banana affettata. Mangiando la banana toglie la piccantezza.