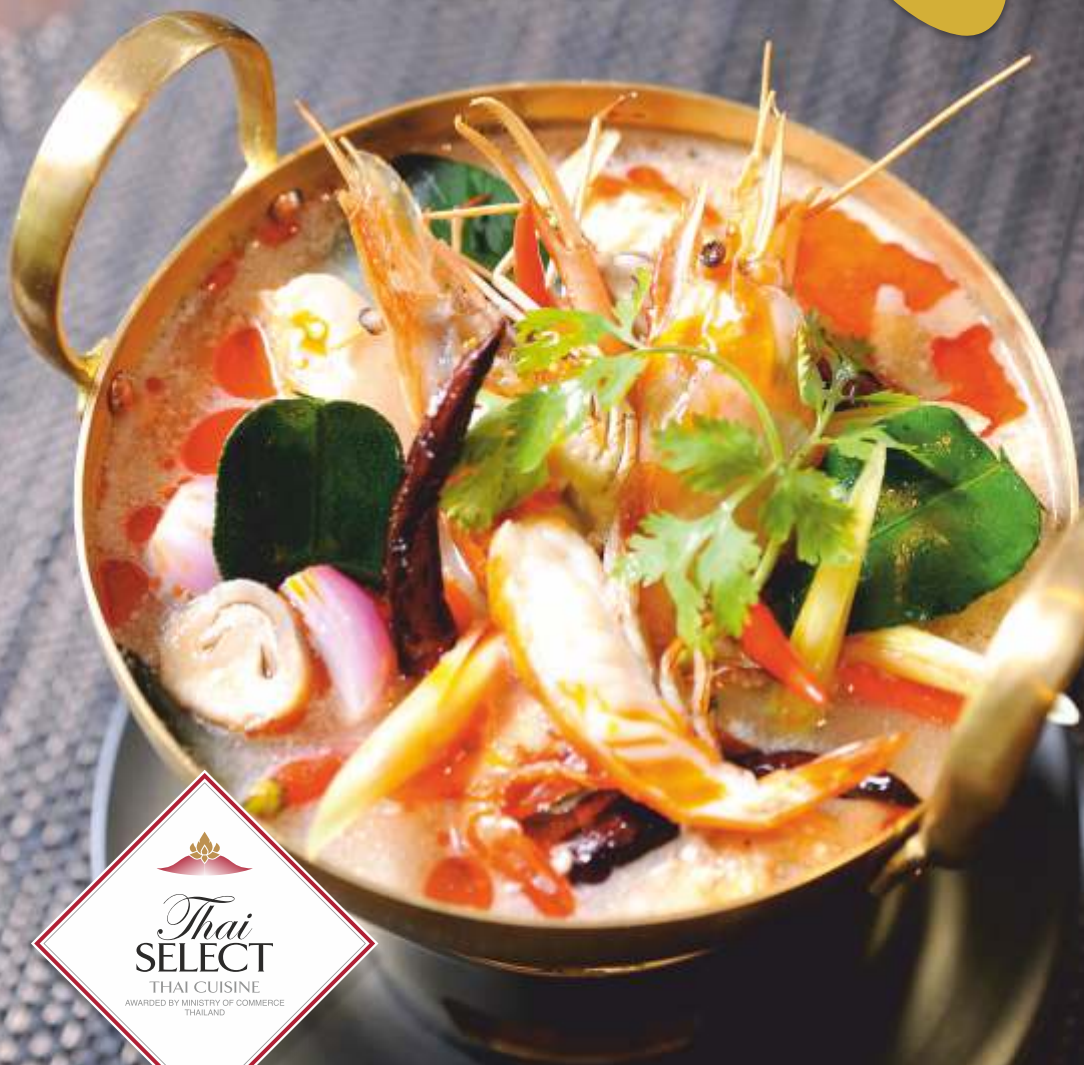


DELICIOUS

THAI

FOOD RECIPES



Thai
SELECT

THAI CUISINE

AWARDED BY MINISTRY OF COMMERCE
THAILAND



Green Chicken Curry

Kaeng Khiaw Waan Kai

Preparation

1. Heat large pot and pour the first part of fresh coconut milk (100 g). Set the heat to medium high and simmer the coconut milk until a separate layer of cream appears.
2. Add the green curry paste into the pot and sauté with the coconut milk. Stir and blend the mixture nicely until an aromatic scent flourishes. Gently pour the rest of the coconut milk in part 1 to circumvent burns.
3. Place the chicken pieces in the mixture till it appears approximately 40% cooked. For flavoring, add palm sugar and fish sauce then stir together. Add the second part of the coconut milk into the mixture and return the pot to boil over high heat.
4. When the curry starts to boil once again, slowly place the eggplants or green peas, stir well and bring to boil.
5. As the eggplants or green peas soften, slice the long red chili and lime leaves to expose their strong fragrance and flavors then finish off by showering them in the mixture, along with basil leaves. Stir well, then close the stove.

Ingredients (for 2 servings)

- 150 g Chicken breast (cut in pieces)
- 40 g Green curry paste
- 100 g Eggplants (cut into pieces) or green peas
- 160 g Fresh coconut milk (part 1)
- 360 g Coconut milk (part 2: 180 g of coconut milk mixed with 180 g of water)
- 16 g Long red chili (sliced lengthways)
- 10 g Basil leaves
- 2 g Lime leave, stem removed
- 14 g Palm sugar
- 16 g Fish sauce





Hot and Sour Prawn Soup

Tom Yum Koong

Preparation

1. Clean the fresh prawns by rinsing them thoroughly in cool water. Then peel the shells off and dispose of the dark vein by dissecting along its back ridge.
2. Heat the stock to boil and apply the thinly sliced galangals, lemon grass and shallots into the boil to release a fragrance of savory herbs.
3. Toss in fresh prawns and mushrooms into the mixture. To create Tom Yum's distinctive flavor, season the boil with fish sauce, brown sugar, lemon juice and bird's eye chili. Pour in some creamy milk and roasted chili paste for a desirable thickness. Lower the heat and let the mixture simmer until the mushrooms soften. Add finishing touches by showering coriander and chili on the surface and it is ready to be served.

Ingredients (for 2 servings)

- 2 cups Chicken stock
- 200 g Fresh prawns
- 2 tbsp. Galangal (sliced diagonally)
- ¼ cup Lemon grass (thinly sliced)
- 4 Shallots
- 5 leaves Kaffir lime leaves
- ½ tbsp. Chili (pounded)
- 3 Coriander roots
- ¼ cup Coriander
- 2 tbsp. Roasted chili paste
- ¾ cup Creamy
- 2 tsp. Grounded salt
- 3-4 tbsp. Fish sauce
- 3-4 tbsp. Lemon juice
- 1 tsp. Brown
- 1 cup Mushrooms





Chicken Coconut Soup

Tom Kha Kai

Preparation

1. Pour the coconut milk into a pot. Add lemongrass, galangal root and the shallots. Bring to boil over medium heat.
2. Add the chicken slices, fish sauce and sugar, then simmer and stir constantly for 5 minutes until the chicken becomes soft.
3. Add the tomatoes and mushrooms, and cook for another 2-3 minutes with avoiding the tomatoes being overcooked. Finally, add the lime leaves and chili to it, and sprinkle the lime juice over it. Taste the soup and adjust seasoning if required. This soup doesn't belong to the spiciest dishes of the Thai cuisine. It rather tastes sweet, salty and sour at the same time. Decorate it with coriander leaves when served.

Ingredients (for 2 servings)

- 750 ml Coconut milk
- 2 pcs. White part of Thai lemongrass crushed in mortar
- 5 cm Galangal root sliced into small pieces
- 4 pcs. Shallots squeezed with the knife
- 400 g Skinless chicken breast fillet, sliced into pieces
- 2 tbsp. Fish sauce
- 1 tbsp. Palm sugar
- 200 g Cherry tomato cut into halves
- 150 g Champignon mushrooms
- 3 tbsp. Lime juice
- 6 pcs. Kaffir lime leaves, sliced in half
- 1-3 pcs. Bird eye chilli, removed seeds and crushed
- Few coriander leaves, for decoration





Thai Stir-Fried Noodles with Prawns

Pad Thai Koong

Preparation

1. Soak the noodles until soft. Drain.
2. Patiently heat all of the ingredients for the Pad Thai sauce and together in a nonstick pot over low heat. Let the sauce simmer and dissolve for approximately 10 minutes until the sauce thickens into a caramel and let it sit aside.
3. Set the wok on high heat and add cooking oil for frying. Add red onions and fry until a fragrant develops. Add dried long red chili, fresh tiger prawns, fried tofu, dried shrimps, pickled radish and rice noodles. Stir fry until the ingredients are crispy and golden. If the noodles dry quickly, add small amounts of water and stir fry until the noodles are tender and the liquid starts to dry out. Crack eggs into the wok and break the yolk. Add a generous amount of Pad Thai sauce into the wok and continue to stir fry until the sauce is well infused into the noodles. Keep stir frying evenly then add bean sprouts and chinese chives.
4. Decorate the serving plate with some fresh vegetables on the sides, such as bean sprouts, chives, roasted peanut (coarsely ground) and wedges lemons.

Ingredients (for 4 servings)

- 200 g Flat rice noodles
- 250 g Fresh tiger prawns
- 80 g Fried tofu (diced)
- 50 g Pickled radish (chopped)
- 50 g Fried dried shrimps
- 120 g Red onions (thinly sliced)
- 2 Eggs
- 10 g Dried long red chili (crushed evenly)
- 250 g Bean sprouts
- 1/4 cup Chinese chives (cut into 1 inch pieces)
- 3 tbsp. Cooking oil

Pad Thai sauce

- 125 g Tamarind juice
- 120 g Palm sugar
- 15 g Brown sugar
- 15 g Vinegar
- 30 g Fish sauce
- 5 g Salt





Stir Fried Chicken and Cashew Nuts

Kai Pad Med Mamuang Himmapan

Preparation

1. Slice chicken into small pieces (1 cm) and marinate in flour.
2. Pour vegetable oil into frying pan and heat until the oil is hot.
3. Place chicken into the frying pan and fry until crispy golden brown. Add cashew nuts, dried chili, and bell peppers into the frying pan and stir fry until aromatic.
4. Prepare sauce by simmering oyster sauce, sugar and Thai chili paste in a small nonstick pot until the sauce thickens.
5. Add sauce into the frying pan and continue frying. Add garlic, onions, sugar and chili for per preference. Fry until the ingredients are well cooked. The dish is ready to be served.

Ingredients (for 3 servings)

- 150 g Chicken fillet
- 40 g Tapioca flour
- 10 g Fried dried chili
- 100 g Cashew nuts
- 1 Onions (cut into 6 pcs.)
- 100 g Diced green and red bell peppers
- 10 g Spring onions
- 10 g Chopped garlic
- 480 g Vegetable oil for frying

A szósz elkészítéséhez

- 30 g Oyster sauce
- 15 g Granulated Sugar
- 30 g Thai chili paste





Steamed fish with curry

Chu-Chee Pla

Preparation

1. Steam or cook the fish fillet.
2. Heat the vegetable oil in a pan, add curry paste and stir constantly until aromatic. Add the coconut milk and bring to boil.
3. Season with fish sauce, sugar and concentrate tamarind. Stir briefly and bring to boil, when the mixture is well blended, add in the fish fillet. Add kaffir lime leaves. Remove from heat and put in basil leaves.
4. Garnish with the strips of red and green chillies and serve.

Ingredients (for 2 servings)

- 2 pcs. Fish fillet
- 3 tbsp. Fish sauce
- 1 tbsp. Palm sugar
- 2 tsp. Tamarind Concentrate
- 2 cups Coconut milk
- 2 tbsp. Vegetable oil
- ¼ cup Red curry paste
- ½ cup Sweet basil leaf
- 4-5 Kaffir lime leaves shredded
- 1 each red and green spur chilli, sliced into strips





Stir-Fried Spicy Noodles

Kuay-Teow Phad Kee Mow

Preparation

1. Boil water in a cooking pot, blanch the noodle for 2 minutes, strain and rinse with cool water
2. Put the oil in a wok and stir-fry the chilies and garlic until golden. Then add prawns and squids continue frying until they are cooked.
3. Add carrot and mushroom followed by the noodle, turning them quickly, add seasoning.
4. Add green peppercorns, basil leaves and sliced chilies. When all the ingredients are well mixed dish and serve.

Ingredients (for 2 servings)

- 300 g Fresh rice noodle or 2 packs of Thai Chef or MAMA Instant Noodle
- 50 g Medium sized prawns, peeled and deveined
- 50 g Squid, cut in pieces
- ¼ cup Carrots, cut
- ¼ cup Mushroom ,cut
- 1-2 tbsp. Garlic, finely chopped
- 7-10 Bird chilies, coarsely chopped
- 3 tbsp. Vegetable oil
- ¼ cup Green peppercorns
- 1 cup Holy basil or sweet basil leaves
- 2 each of red and yellow spur chilies, sliced

Seasoning

- 2 tbsp. Oyster sauce
- 1 tbsp. Fish sauce
- 1 tsp. Dark soy sauce
- 2 tsp. Granulated Sugar





Thai Papaya Salad

Som Tam Thai

Preparation

1. Grind the chili, garlic cloves and green beans by using a pestle and a mortar in order to enable the ingredients to release and infuse flavors.
2. Peel and shred the papaya and carrots then place them into a bowl, along with half-cut cherry tomatoes and add the dressing. Toss in dried shrimps and slightly grounded peanuts or cashew nuts into the bowl and toss the ingredients together.
3. Serve on a plate with grilled chicken, sticky rice, or fresh vegetables, such as green beans, cabbage or lettuce.

Ingredients (for 2 servings)

- 1 cup Papaya or Kohlrabi (shredded)
- ½ cup Carrots (shredded)
- ½ cup Dried shrimps
- 1-3 Chili
- 2 tsp. Garlic cloves
- ¼ cup Roasted peanuts or cashew nuts
- ¼ cup Cherry tomatoes
- ¼ cup Green beans

Dressing

- 1-2 tbsp. Tamarind juice
- 1½ - 2 tbsp. Palm sugar
- 2 tbsp. Fish sauce
- 1½ tbsp. Lemon juice





Csirke Sa-tay

Sa-tay Kai

Preparation

Hús és pác fűszerkeverék előkészítése

1. Pácolja be a csirkemell szeleteket a fenti összetevőkből készített keverékkel, majd azt követően tegye félre körülbelül 30 percre.
2. Szűrja fel vékony nyárspálcákra a csirkemell szeleteket, és grillezze őket készre.

Satay-szósz előkészítése

1. Dolgozza össze egy edényben a curry pasztát és a mogorót, majd tegye félre.
2. Forralja fel a kókusztejet, ameddig fel nem veti a „fölet” (zsírréteg a felszínen). Ezután adja hozzá a curry pasztát, folyamatosan kevergetve, ameddig az teljesen elkeveredik. Ezt követően adja hozzá a halszószot, a pálmacukrot és a tamarindszósz sűrítményt, majd tegye félre későbbi felhasználásra.

Ingredients (for 4 servings)

Hús és pác fűszerkeverék

- 500 g csirkemellfilé; vékony, lapos szeletekre vágva
- 1 teáskanál őrölt koriander
- 1/2 teáskanál őrölt kömény
- 1/2 evőkanál curry-por
- 1 evőkanál általános stir-fry szósz (más néven: „seasoning sauce”)
- 1/2 mérőpohár édesített sűrített tej
- 1/4 teáskanál konyhasó

Satay-szószhoz

- 1/2 mérőpohár massaman curry paszta
- 1/4 mérőpohár durvára őrölt amerikai mogoró
- 1/2 evőkanál tamarindszósz sűrítmény
- 2 mérőpohár kókusztej
- 1/4 mérőpohár pálmacukor
- 3 evőkanál halszósz



Édes-sós uborkás köret elkészítése

Keverje össze vizet az ecettel, majd adja hozzá a cukor és sót jól elkeverve, hogy teljesen feloldódjanak. Ezután a keverékét forralja fel, majd tegye félre. Tegye az uborka- és a mogoróhagyma-szeleteket, valamint a felszeletelt chili paprikát egy tálalóedénybe, majd öntse a szirupot rá, úgy, hogy az teljesen ellepje a zöldségszeleteket.

Hozzávalók

- ½ mérőpohár ecet
- 2 evőkanál kristálycukor
- 1 teáskanál konyhasó
- ¼ mérőpohár víz
- uborkaszeletek
- ázsiai mogoróhagyma, vékony szeletekre vágva
- friss zöld és piros „spur chili paprika” felszeletelve

Legfőbb hozzávalók



koriander



köménymag



curry por



amerikai mogoró



shalott hagyma



pálmacukor



uborka



Kókusztejes ragacsos rizs mangóval

Khao Niao Ma Muang

Preparation

1. A rizst áztassuk be körülbelül kétszeres mennyiségű hideg vízbe és hagyjuk állni legalább három órán át. Azután szűrjük le, majd tegyük egy kimondottan ragacsos rizs gőzöléséhez való bambusz kosárba, vagy két réteg muszlinnal kibélelt gőzölő edénybe.
2. A gőzölő edény alatt forraljuk fel a vizet, ezt követően a rizst óvatosan helyezzük a forrásban lévő víz felé, majd vegyük kisebbre a lángot és gőzöljük a rizst 20-25 percig, amíg meg nem dagad, és puha, fényes nem lesz. A főzési idő változhat attól függően, hogy előzetesen meddig áztattuk a rizst. Az elpárolgott vizet 10 percenként pótoljuk.
3. Amíg a rizs fő, a kókusztejet egy kis lábasban keverjük össze a cukorral és a sóval, s lassú tűzön melegítsük, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Ezután az elkészült rizsbe fakanállal keverjük bele a kókusztejet.
4. Krém: egy kis edénybe melegítsük fel a kókusztejet; dobjunk bele egy csipetnyi sót, illetve adjuk hozzá az étkezési keményítőt. Ezután melegítsük addig, amíg besűrűsödik.
5. Hámozzuk meg a mangót; vágjuk fel cikkekre; halmozzuk a rizst egy tányérra, majd öntözzük meg a krémmel. Helyezzük mellé a hangó szeleteket, majd szobahőmérsékleten tálaljuk.

Ingredients (for 2 servings)

- 1 nagy érett mangó
- 200 g ragacsos rizs
- 170 ml kókusztej + 10 ml a krémhez
- 1 evőkanál pálcacukor
- ½ teáskanál konyhasó
- 1 teáskanál étkezési keményítő





Főtt banán kókusztejsben

Kluay - Buad - Chee

Preparation

1. Főzzük a banánt mintegy 20 percig, amíg megfő. Hámozzuk meg, majd szeleteljük fel falatnyi méretűre.
2. A kókusztejet egy kis lábasban keverjük össze a cukorral és a sóval, lassú tűzön melegítve, s folyamatosan kevergetve, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Ezután kóstoljuk meg, s ízlés szerint, korrigálhatjuk az ízét, majd ezt követően adjuk hozzá a banánszeleteket. folytassuk a főzést, ameddig a banánszeletek át nem itatódnak kókusztejjel.
3. Desszertes tálban szervírozzuk; szezámmaggal hinthetjük meg a tetejét.

Ingredients (for 4 servings)

- 2-3 banán (nem teljesen érett)
- 2 mérőpohár kókusztej
- 1/3 mérőpohár kristálycukor
- teáskanál konyhasó
- 3 evőkanál fehér szezámmag, pirított (opció)





**OFFICE OF COMMERCIAL AFFAIRS,
ROYAL THAI EMBASSY**

Hungary 1025 Budapest Vend u. 26.

Tel: +36 1 212 2738 Fax: +36 1 212 2736

E-mail: thaitradebudapest@thaicomm.hu