Ayam Tandoori adalah masakan yang berasal dari Punjab, India dan keberadaannya dapat ditelusuri hingga zaman Kesultanan Mughal di Asia Selatan. Makanan ini masih menjadi makanan popular di daerah tersebut dan juga di Asia Tengah.

Kata Tandoori diambil dari kata "tandoor", yaitu semacam alat masak tradisional india berbentuk guci besar dari tanah liat, dimana Ayam dan bumbu-bumbu yang dicampurkan dimasukkan ke dalam tandoor dan dibakar sampai matang dengan suhu tinggi..   
Tapi, kita juga bisa lho bikin Ayam Tandoori atau pakai oven atau panggangan biasa.  
  
Daging ayam untuk masakan ini pertama-tama direndam adonan susu asam kental (youghurt) yang telah dibumbui dengan rempah2, tergantung resep yang diinginkan. Biasanya masakan ini disuguhkan pedas, tetapi sekarang ini bisa disesuaikan dgn lidah yang tidak tahan pedas . Bubuk cabai dan kunyit dapat memberikan warna yg merah dan orange pada daging ayam tsb. Sejalan dengan modernisasi, warna merah dan kuning ini adalah hasil dari pewarna makanan.