**Ayam Tandoori** adalah masakan [Punjabi](https://id.wikipedia.org/wiki/Punjabi) yang berasal dari Punjab dan keberadaannya dapat ditelusuri hingga zaman Kesultanan [Mughal](https://id.wikipedia.org/wiki/Mughal) di [Asia Selatan](https://id.wikipedia.org/wiki/Asia_Selatan). Makanan ini masih menjadi makanan popular di daerah tersebut dan juga di Asia Tengah.

Daging [ayam](https://id.wikipedia.org/wiki/Ayam) untuk masakan ini pertama-tama direndam adonan [susu](https://id.wikipedia.org/wiki/Susu) asam kental yang telah dibumbui dengan [*garam masala*](https://id.wikipedia.org/wiki/Garam_masala) - [bawang putih](https://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih), [jahe](https://id.wikipedia.org/wiki/Jahe), [cabai](https://id.wikipedia.org/wiki/Cabai) dan macam-macam [lada](https://id.wikipedia.org/wiki/Lada) [India](https://id.wikipedia.org/wiki/India) tergantung dari resep rasa yang diinginkan. Biasanya masakan ini disuguhkan [pedas](https://id.wikipedia.org/wiki/Pedas), tetapi kemudian dijadikan tidak pedas sesuai dengan cita rasa negara-negara Barat. [Lada merah](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Lada_merah&action=edit&redlink=1), bubuk cabai dan bumbu-bumbu lainnya memberikan warna merah pada daging ayam. [Kunir](https://id.wikipedia.org/wiki/Kunir) ([kunyit](https://id.wikipedia.org/wiki/Kunyit)) memberikan warna oranye kekuningan. Sejalan dengan modernisasi, warna merah dan kuning ini adalah hasil dari pewarna makanan.

Ayam Tandoori secara [tradisional](https://id.wikipedia.org/wiki/Tradisional) dimasak dalam [oven](https://id.wikipedia.org/wiki/Oven) bawah tanah (yang disebut [*tandoor*](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tandoor&action=edit&redlink=1) di India) dengan [suhu](https://id.wikipedia.org/wiki/Suhu) tinggi. Tapi, sekali lagi karena kemajuan zaman, masakan ini bisa disiapkan hanya dengan menggunakan [panggangan](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Panggangan&action=edit&redlink=1) biasa.