

Thai gardens : <http://www.thaigardens.com.mx>



Pad Thai: <https://mxcity.mx/2017/03/pad-thai-tailandia-en-la-roma-condesa/>



Galanga Thai house: <https://www.opentable.com.mx/r/galanga-thai-house-ciudad-de-mexico>



Thai town: <https://www.opentable.com.mx/r/thai-town-ciudad-de-mexico>



Bangkok: <https://local.mx/restaurantes/bangkok-restaurante-thai/>



Comida tailandesa: La increíble diversidad de la cocina tailandesa hace que Tailandia sea uno de los países más emocionantes del mundo para visitar. La cocina tailandesa abarca platos de cuatro regiones distintas: las llanuras centrales, el norte, el noreste y el sur. El factor unificador es la forma en que cada uno utiliza sabores picantes, amargos, dulces y salados para crear sabores vibrantes y equilibrados. Los ingredientes clave incluyen el omnipresente chili, que se usa para agregar fuego a casi todos los platos. El zumo de lima y el tamarindo proporcionan el sabor amargo, mientras que el dulzor a menudo proviene del azúcar de palma. El sabor salado se agrega usando salsa de pescado, conocida como Nam Pla (salsa de pescado), Kapi (pasta de gambas) o en el pescado fermentado del noreste sin salida al mar conocido como Pla Ra .