Tailandesa

<http://www.thaigardens.com.mx/reservaciones/>

Tailandia, es uno de los más complejos países de Asia, y su cocina, sin lugar a dudas, la más sofisticada y famosa. La gastronomía forma parte de su filosofía de vida, un rito tanto en su preparación como en su degustación, un arte donde se despiertan todos los sentidos.

Ubicado en el corazón de Polanco y una de sus principales avenidas Thaï Gardens, es considerado embajador de la cultura gastronómica tailandesa en México y el mundo. Así, nos traslada por medio de su ambientación, sus aromas y su música al antiguo reino de Siam y su Auténtica Cocina Tradicional Royal Thai.

Por sus aromas, su exquisita cocina tradicional Royal Thai, su atmósfera y su incomparable estilo, Thaï Gardens más que un restaurante…una filosofía.

Suuawii

Buscando deleitar los paladares de quienes se atrevan a venir, rodeada de una atmósfera singular, creando ambiente, coctelería, música, platillos únicos y sobre todo lo ``Bonito´´ que es y significa Suuwaii.

<https://www.facebook.com/SUUWAIIMX>

Take a Wok

Somos un concepto innovador que da al cliente la oportunidad de crear infinidad de combinaciones.

Surgimos para satisfacer las necesidades de la gente que gusta de una comida rápida, saludable y con excelente calidad.

Nuestros ingredientes son frescos, naturales y ofrecen una alimentación sana y equilibrada.

<http://www.takeawok.com.mx>

Galanga Thai Kitchen

¡Si no puedes ir a Tailandia, Tailandia viene a ti! 💛Sumérgete en los sabores del Sudeste Asiático con nosotros desde los platillos, coctelería y postres.

La autenticidad de sus platillos está avalada por el público asiático que lo frecuenta; incluso, usan en sus preparaciones plantas aromáticas (lemongrass, galanga, lima kaffir, pandam…) cultivadas por ellos mismos.

Otro punto interesante es que en Galanga no se complica la elección de las bebidas, como en otros restaurantes asiáticos, ya que Eleazar ha creado una carta de cocteles y vinos en la que predominan los espumosos, pensada para maridar los sabores thai a la perfección.

<https://www.facebook.com/GalangaThaiKitchen/>

1. Tailandia es el epicentro del street food que está tan de moda. Se come y cocina en la calle. Los puestos callejeros, siempre carritos con ruedas, aparecen y desaparecen según las horas del día. También son comunes las barcas de comida que suministran alimentos cocinados en los mercados flotantes. Una forma de entender la cocina llena de encanto pero cargada de limitaciones higiénicas, a pesar de que en los últimos años, los cocineros ambulantes llevan guantes y los platos se tapan con papel film. Una de las calles más populares de Bangkok por la calidad de la oferta que reúne, la conocida Soi 38, será demolida el próximo año, aunque seguro que sus cocineros encuentran rápido una nueva ubicación.

2. La clave de la cocina tailandesa es que mezcla cinco sabores: dulce, picante, agrio, amargo y salado. De esa forma consigue atacar al paladar por todos los flancos y cuando está bien ejecutada, y el picante no es predominante, logra una armonía de sabores difícil de encontrar en otras cocinas. Las hierbas frescas (cilantro y albahaca tailandesa, sobre todo) añadidas en el último momento de la elaboración del plato, sirven para acentuar la sensación de frescor.

3. El ingrediente básico es el arroz, que acompaña casi todas las comidas. Tailandia es el primer exportador de arroz del mundo con tres cosechas anuales. La importancia de este ingrediente es tal que cuando se refieren a la comida se habla de kin kao que significa comer arroz

4. En Tailandia no se usan palillos. Se come con cuchara y tenedor. El tenedor se emplea para trocear (la proteína se suele picar menuda para no tener que cortarla) y para empujar la comida sobre la cuchara. El tenedor no suele llevarse a la boca, sus funciones son equiparables a las del cuchillo en occidente.

5. Existe una enorme variedad de cocinas regionales. En términos generales los platos más picantes se cocinan en el Sur, zona de clara influencia india. En el norte, a causa del clima más frío la comida contiene más grasa. En el Noreste los sabores se reducen al salado y picante, desapareciendo el resto.

6. La leche de coco es un ingrediente esencial. Marca la diferencia con los curries indios a los que se añade ghee (especie de mantequilla clarificada) y los tailandeses que casi siempre emplean esta leche para ligar el guiso.

7. Tom kha gai (Sopa de pollo con leche de coco). Es la sopa más famosa de Tailandia, tremendamente picante y aromática. Existen múltiples versiones, la más habitual es la de pollo y casi todas son blanquecinas por efecto de la leche de coco. Además se componen de un majado de hierbas, especias, salsa de pescado, galanga y chiles. Por cierto utilizan el chile serrano y otras variedades que llegaron desde América, aunque también se emplean algunos chiles autóctonos como el ojo de pájaro exageradamente picante.

8. Pad Thai (fideos fritos tailandeses). Los fideos salteados –que no fritos como se traduce del inglés- son uno de los platos nacionales. Se acompañan siempre con gambas y huevo que se cocina en un lateral del mismo wok donde se están salteando los fideos. Su aroma y sabor se lo proporciona la salsa de pescado, pero no es un plato con salsa, ésta se utiliza solo como condimento.

9. Mango stikie rice. Es la versión tailandesa del arroz con leche. Un plato del que los golosos no pueden olvidarse. Es habitual encontrarlo en los puestos de comida callejera, pero también en los restaurantes más elegantes. Se prepara con arroz glutinoso cocido en leche de coco con azúcar. El mango cortado en láminas o dados se añade después. Cuando está bien hecho la textura del arroz es espectacular, mórbida pero consistente al mismo tiempo.

10. Curry verde con berenjenas enanas. Es otro clásico de la cocina local. Las berenjenas enanas (una variedad local del tamaño de un guisante o una ciruela) son imprescindibles, sin ellas no se entendería el plato ya que aportan unas notas amargas muy características. Pero en realidad lo más importante es que la pasta de curry verde sea casera y no industrial. Los ingredientes indispensables para elaborarla son chiles verdes, semillas de cilantro y comino tostadas, pimienta blanca, piel de lima keffir, raíces de cilantro, galanga y hierba limón picadas, cúrcuma, cebolla roja y pasta de camarones. El curri verde es muy aromático pero también muy picante, aunque su color despiste.​