泰国旅游推荐甜品：

泰国人喜欢让甜品有香味，他们把茉莉和其他芳香的花浸在水中，再用这种有了香味的水制成糖浆。再用一些种子和豆在糖浆中煮，制成液态的甜食。下面介绍几种流行的甜点：

1、**Sangkhaya Fakthong （南瓜奶油蛋羹）：**在南瓜顶部剪开一个小长条，将里面的南瓜子和大部分的过囊取出。将鸡蛋打入碗中，轻轻搅动，加糖、和椰乳脂，继续搅动直至完全融合。将混合好的液体倒入南瓜中，上锅蒸（大約需20分鐘），等到奶油蛋羹成型熟了以後，即可食用，可供4人品尝。

2、**Bua Loi Phuak （椰乳芋頭球）：**在碗中放入粘米、面粉和玉米淀粉，加入捣碎的芋頭粒，然後搓揉，揉成一個柔軟的生面团。將面团分別揉成一個個小球，放在一边。將棕櫚糖和盐倒入椰奶中，稍稍加熱将它們溶解，在加熱的過程中，不断搅拌。等至滾开，倒入芋頭球。然後稍等几分鐘煮開後，從火上拿下，就热吃。可供 4-6 人食用。

3、**Kluai Buat Chi（椰奶香蕉片）：**将香蕉从向切片去掉香蕉皮。在平底锅內倒入椰奶加糖和盐。煮至滾開加入香蕉片，几分钟后再次煮開，然后从火上拿下。既可趁热吃，也可等到冷卻后食用。

4、**椰香西米石榴冰**：將荸薺切碎後，裹上泰国独有的紅色蜜糖，加入紅石榴后，精煮成外美內脆的嫩紅西米，最后淋上香浓的椰浆，拌以碎冰，絕對美味可口，让您消暑退火。

5、**椰浆蛋羹：**這是一種非常甜的乳蛋糕，用椰奶、鸡蛋和糖制成。如果將其放在椰壳裏，就成椰子椰浆蛋羹。

6、**蛋黃球：**色金黃，圓球狀，其成份為蛋黃、糖漿和麵粉。另一種用同樣材料製成的甜點叫蛋卷，也是金黃色，但是做成麵條狀。

7：**椰浆甜粉蕉湯**：這是一種將軟的煮熟的芭蕉浸在椰奶裏製成的甜品，味道極佳。

8、**荸薺糕**：是一種椰子布丁，由粳米粉、木薯粉、荸薺、蓮子、椰奶和糖做成，用蕉葉包裹，呈雪白色的糕，吃起來滑膩香甜。

9、**糯米芒果或糯米榴蓮：**(是在泰餐馆吃过极其喜欢的甜品噢)在芒果或榴蓮的季節，這是一種非常令人喜愛的甜品。它是將糯米與椰子濃汁混在一起，然後與成熟的芒果或榴蓮一起吃。

10、**粉蕉糯米粽：**一種用糯米、椰漿、粉蕉等做成的甜品，製作方法：先把浸泡過的糯米炒幹，炒時放入椰漿、糖和鹽，把切成條的粉蕉放在炒好的糯米中，用芭蕉葉包成長方形。將兩個長方形合在一起，用細繩捆上即成為一個粉蕉糯米粽，放入鍋內煮熟，即可食用。粉蕉糯米粽吃起來香甜可口，略帶鹹味，是泰國人日常喜愛食品，也是每年一度解夏節時不可缺少的給僧侶的食品。

11、**甲亞薩甜食:**甲亞薩甜食是泰國人秋日節的傳統食品。甲亞薩是用糯米花、炒熟的稻穀、芝麻、花生、糖等原料放在一起熬制而成，酥脆香甜可口，呈片狀、塊狀或團狀。在秋日節，人們將甲亞薩甜食拿到寺院裏，佈施給僧侶，或祭祀先人，鄰里之間也相互贈送。

12、**炸香蕉:**炸香蕉是將香蕉剝皮，放在板上輕輕拍打，使成扁形，並在表面上抹一點鹽，然後放在油鍋裏炸，待表面變黃即撈出，外焦裏嫩，呈咖啡色，果肉中的甜汁經油炸後溢於表面，給香蕉包上一層糖米，吃起來酸甜可口。

13、**冰淇淋:**一些著名的冰激淋店如哈根达斯、鲁宾森在普及的价格往往是国内的一半。喜欢吃冰淇淋的MM可以多吃点补回国内的差价了。

14、椰子糕和果冻是爽口受欢迎的饭后点心，经常个别用香蕉叶包起来，放在托盘上，增添甜食的美感，令垂涎三尺。其它用糯米、椰汁、豆类、南瓜、地瓜等材料所烘制的不同糕点，也同样可口，非常受欢迎。

15、还有一种好吃的街头甜食称为「烤椰塔」(Khanom Krok)，这种甜食是将浓稠的椰粉、米的粉末、鸡蛋和糖混合，然后放在塑模的陶锅里煮，在泰国许多街上的摊贩都有卖。

16、配上炒肉和胡萎的米粉，或是一张卷着甜降的薄煎饼或炒得很酥的香蕉馅饼小摊，都是令您食指大动的可口小吃。

17、水果沙冰（shake） 沙冰中最喜欢香蕉牛奶、菠萝（pineapple），不过各家水平也有差异，总的来说水果汁含量绝对大大高于国内。