

Menú de la clase de cocina tailandesa

1. Pastas de curry.

- 1.1 Pasta de curry verde
(Nam Prik Gaeng Kheao Wan)
- 1.2 Pasta de curry Pa-nang (Nam Prik Gaeng Pa Nang)
- 1.3 Pasta de curry de Massaman (Nam Prik Gang Massaman)

2. Curries

- 2.1 Curry verde (Gaeng Kheao Waan)
- 2.2 Curry Pa-nang (Geang Pa Nang)
- 2.3 Curry de Massaman (Gang Massaman)

3. Fideos tipo noodles

- 3.1 Pad Thai
- 3.2 Fideos Borrachos (Pad Khee Mao)
- 3.3 Tallarines gruesos fritos con salsa de soja (Pad See Ew)

4. Sopas

- 5.1 Sopa de langostinos caliente y amarga (Tom Yum Kung)
- 5.2 Sopa de leche de coco con pollo (Tom Kaa Kai)
- 5.3 Sopa agridulce con pollo asado (Tom Sab Kai Yang)

5. Postres

- 7.1 Bolas de sagú en leche de coco (Sago Bua Loi)
- 7.2 Arroz dulce pegajoso con mango (Khao Niaow Ma Muang)
- 7.3 Plátano en leche de coco (Kluay buad She)

6. Rollitos De Primavera Fritos