

Emplacements des publicités sur le site

Écrit par Administrateur
Jeudi, 02 Décembre 2010 14:41

Voici une capture du site qui présente les trois principaux emplacements publicitaires sur Thaïlande Tourisme.

- **L'emplacement "TOP"** - Les publicités se trouvent en première position à droite de la page. C'est le meilleur emplacement du site et celui qui a le plus d'impact sur les visiteurs.
- **L'emplacement "MIDDLE"** - Les publicités se trouvent en milieu de page sur la droite du site.
- **L'emplacement "BOTTOM"** - Les publicités se trouvent en bas de page, toujours à droite du contenu.



Recherche

ACCUEIL LA THAÏLANDE GUIDE PARTIR ACTIVITÉS LE MAG COMMUNAUTÉ BLOGS PHOTOS VIDÉOS ANNUAIRE FORUM

PRÉSENTATION HISTOIRE RELIGION ET CROYANCES GASTRONOMIE LA LANGUE THAÏ ART ET CULTURE LE PEUPLE THAÏ ACTUALITÉS DE THAÏLANDE ACTUALITÉS / NEWS RSS ARTICLES À LIRE



VOUS ÊTES ICI : LA THAÏLANDE > GASTRONOMIE > LA CUISINE THAÏ - UN MARIAGE DE SAVEURS VENUES D'ASIE ET D'EUROPE

La cuisine thaïe - Un mariage de saveurs venues d'Asie et d'Europe

02/01/2011 14:41:00 par l'administrateur



Be the first of your friends to like this.



La cuisine thaïe, aujourd'hui mondialement célèbre, est extrêmement variée et veut à elle seule le voyage en Thaïlande. C'est le fruit d'un mariage de saveurs venues d'Asie et d'Europe durant des siècles d'échanges commerciaux et diplomatiques.

La gastronomie thaïlandaise occuperait aujourd'hui le 5ème rang mondial des cuisines les plus appréciées après celle de la France, de l'Italie, et de Hong-Kong. À l'origine, la nourriture thaïlandaise traditionnelle utilisait que très peu d'ingrédients de base : le poisson, les légumes, les animaux et le riz.

Les influences étrangères ont peu à peu introduit l'utilisation de viandes dans la cuisine thaïlandaise. Aujourd'hui encore, on utilise peu de viande de bœuf. En revanche, le porc, la volaille, le poisson et les fruits de mer sont très utilisés. C'est une gastronomie régionale où l'on découvre pour chaque région des spécialités et des saveurs bien différentes. Malgré cela, on distingue principalement deux types de cuisine, celle du Nord-Est, relevée et

influencée par la Laos et celle du Sud, encore plus pimentée mais parfumée et caractérisée par l'utilisation du Curry.

Le repas Thaïlandais



L'aliment de base en Thaïlande est le riz. Ce n'est pas un hasard si le verbe « manger » se dit Khun Khao qui littéralement signifie « manger du riz ». Rappelons que la Thaïlande est le premier exportateur mondial de riz depuis 1960, un riz considéré comme le meilleur de la planète. Il en existe des dizaines de variétés. Le riz collant, à la vapeur, parfumé ou sauté qui l'on accompagne de porc, de volailles, de poissons ou de crevettes.

Les nouilles sont l'autre aliment principal. Il en existe plusieurs sortes comme par exemple les Kuytiao à base de farine de riz, les ba-mo à la farine de blé et aux œufs ou bien les Nhoon Jim à base de pâte de riz cuites. On les mange en bouillon avec de la viande ou du poisson, ou bien sautées comme le fameux Pad Thai, le plat très apprécié des touristes. Les amateurs de piments pourront se régaler de nombreux plats très épicés. Cependant, n'avez aucune inquiétude si vous ne supportez pas la cuisine épicée, des quantités de délicieuses recettes ravivent votre palais.



Manger en Thaïlande, un art de vivre

Totalement, les repas en Thaïlande sont une affaire conviviale impliquant au moins 2 personnes. Peu importe l'endroit où l'on mange, l'important est, naturellement, d'être accompagné.



On mange la cuisine Thaïlandaise avec une cuillère et une fourchette. Les couverts sont utilisés étant donné que viandes, volailles et poissons sont toujours servis coupés en petits morceaux. La fourchette sert à pousser la nourriture dans la cuillère. Si mettez un couteau dans la bouche semble grossier à la majorité des Occidentaux, il en va de même pour les Thaïlandais avec la fourchette.

Les baguettes sont réservées aux plats chauds comme les soupes. Dans le Nord du pays, on déguster les plats avec les mains, plus particulièrement le riz collant. La main droite en fait une exception qui est toujours dans le vrac ou sert à attraper un peu de nourriture dans un des plats.

Enfin, il n'y a pas vraiment d'heure pour manger en Thaïlande. Les restaurants ouvrent tôt et ferment tard, remplacés la nuit par des marchands ambulants et autres petites échoppes. Ne vous attendez donc pas de voir les Thaïlandais constamment à table, ils mangent quatre à cinq fois par jour ! Le repas se termine rarement par un dessert, les « choses sucrées » sont consommées généralement au cours de la journée.



NEWS DU FORUM



Re: PATTAYA BY NIGHT - L'astre vén
Dans Libre expression
Dernier message de Siro ?



Re: PATTAYA BY NIGHT - L'astre vén
Dans Libre expression
Dernier message de Supermami



Re: PATTAYA BY NIGHT - L'astre vén
Dans Libre expression
Dernier message de Siro ?



Re: PATTAYA BY NIGHT - L'astre vén
Dans Libre expression
Dernier message de Siro ?



Re: PATTAYA BY NIGHT - L'astre vén
Dans Libre expression
Dernier message de Supermami



Re: PATTAYA BY NIGHT - L'astre vén
Dans Libre expression
Dernier message de Siro ?

Voir tous les derniers messages

ARTICLES LES PLUS LUS

ARTICLES RÉCENTS



La prostitution en Thaïlande
04/01/10



Réserver un billet d'avion pour la Thaïlande
04/01/10



Fuck and Forget - Journal de Pattaya de Coton
03/01/10



Les boissons (avec ou sans alcool) en Thaïlande
01/01/10



Le Bouddhisme en Thaïlande
01/01/10



GROUPE ACTIFS



Fan de Thaïlande
1 bulletin
2 membres

TOP MEMBRES



Administrateur
★★★★★



Supermami
★★★★★

Emplacements des publicités sur le site

Écrit par Administrateur

Jeudi, 02 Décembre 2010 14:41

[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)