

以椰乳作为咖喱酱的基本作料，还有许多调味料包括柠檬草、虾酱、鱼酱以及十几种本地种植的香料、辣椒，由温和到极辣的都有，任人挑选。泰国文化深受印度和中国文化的影响，有人说泰国文化的父亲是印度。从泰国菜中咖喱酱的影响便可以感受到。另外，柠檬叶和香茅(Lemon-grass)也是泰国菜常用的配料。

做法多样

泰国的饮食深受中国、印度、印尼、马来西亚甚至葡萄牙的影响，但又掺杂着奇怪的风格，独树一帜，吃起来别有风味。它的做法主要有以下几种：

1、中国炒锅大火快炒。这是一种近似广东菜的做法，新鲜的蔬菜，佐以泰式调料，可以炒出一道口感极其新鲜的菜。主要代表作有：米粉(用虾，猪肉，鸡蛋及甜酸酱合炒的米粉)、泰国咖喱鸡、椰汁鸡(鸡汁加柠檬加椰奶)与牛肉沙拉。

2、YAM。目前尚且找不到可替代的中文。其做法有点像做汤与做凉拌菜的综合。泰国地处热带，因此孕育了许多有名的YAM，比较著名的有一种叫做“SOMTAM”的木瓜沙拉，这种沙拉以木瓜丝、虾米、柠檬汁为主，再配以鱼酱、大蒜和杂的碎辣椒，口感辛辣。

3、炖。亚热带的气候炎热，孕育了丰富的汤文化。汤对于泰国人来说是维持家庭和睦，增进夫妻感情的润滑剂，因此，到泰国要多喝汤、喝靓汤。泰国的柠檬虾汤口味非同一般，一般人可能难以接受，首先是汤味极辣，而且其中又放有大量的咖喱，因此，只有口味非主流的人才能喜欢。

泰国不同地区有不同的菜肴。东北方人爱吃的是糯米饭配烤鸡。而北方人则偏爱一种当地特有的酸肉，叫做“NAEM”。南方的食物深受马来西亚的回教式风格影响，并且有各种生猛海鲜。

基本座位形式

传统的泰国人用餐时是采取席地而坐的方式进餐，不过现在的泰国餐厅都是桌椅的座位形式。因此，在用餐方式上与一般的中餐并无差别。如果一同用餐者有长幼或是辈分之分，则由靠近墙壁或是离门最远的上手座位起依次落座。

早期的泰国人的传统用餐方式自由随兴，是以芭蕉叶盛饭，再以手取饭菜进食。而今日的泰国餐具也十分简单，基本餐具为一只汤匙和一双筷子，以及一个圆盘。进餐时将饭盛进圆盘中，并用汤匙取有汤的菜肴吃饭，而筷子则是用来夹菜。

怎样吃泰国菜

由于不习惯用盘子吃饭，很多人刚吃泰国菜时会有一点不习惯。只要懂得正确的方式，就没什么困难了。吃泰国菜时正确的进餐方式是：就座先舀适量的白饭在盘中，再以汤匙将菜肴与饭拌匀，用汤匙以西餐喝汤的方式，由靠身体的内侧向前方舀起，吃完再盛饭。由于菜肴种类多，所以不要一次盛太多的饭，以免各种菜肴混在一堆吃起来五味杂陈也不方便。另外，吃饭时不要为了图方便将盘子端起来往嘴里倒，既不雅观也很失礼。