

www.green-bangkok-touren.de

Green Bangkok Touren
TSB day tours

Charoen Krung Road 85 Soi 520
10120 Bangkok
TAT Lizenz : 14 / 01337
St.Nr. 0103555005684



Büro Telefon

Phone : + 66 (0)20443299

Fax : + 66 (0) 26883232

Mobil:

Deutsch: +66 (0) 84 670 2060

Englisch: + 66 (0) 89810 4014



Essen in Garküchen

Garküchen und Restaurants in Thailand

Die Anzahl der Restaurants und Garküchen in den Ballungsgebieten Thailands sind sehr hoch. Auf dem Lande dominieren überwiegend die Garküchen. Touristen und Einheimische profitieren von diesem reichhaltigen Angebot.

Allein in der Hauptstadt Bangkok gibt es schätzungsweise bis zu 51.000 Garküchen.

Man findet sie an jeder "Straßenecke". Sie werden gerne von Touristen frequentiert, da sie ein vielfältiges Angebot und ein gutes Preis - Leistungsverhältnis haben. Für 1 € erhält man eine thailändische Köstlichkeit die bei uns in Europa ein vielfaches kosten würde.

Sie erhalten sehr preiswert frische Meeresfrüchte.

Die Garküchen sind sehr einfach ausgestattet und platzsparend aufgestellt. Einige kleine Tische und Stühle aus Plastik, Holz oder Metall stehen an der Straße oder auf dem Gehweg.

Hier kann man sich niederlassen eine Kleinigkeit essen und dabei die farbefrohe Kultur genießen.

Kann man als Tourist dort essen ?

Ja das kann man, auch wenn es dazu viele Meinungen gibt die sich widersprechen. Die Gerichte der guten Garküchen sind sehr schmackhaft und die Qualität ist sehr gut. Die Speisen werden zum Großteil in heißem Fett ausgebacken, gebraten oder gekocht.

Getränke:

Auf den Tischen steht immer Wasser, das man in der Regel umsonst trinken kann. Getränke gibt es ansonst in allen Variationen die meist in großen Kühlboxen direkt an der Garküche bevorratet werden.

Wenn die Garküche das Getränk nicht hat, dann wird es schnell im nächsten 7 Eleven gekauft, die an vielen Plätzen vertreten sind. Alkohol kann man dort aber normal erst ab 17:00 Uhr erhalten. Bankautomaten finden sie dort auch. Wir empfehlen Bankautomaten nicht in den Touristenzentren zu nutzen sondern die, die überwiegend von Thais genutzt werden.

Unsere Empfehlung :

Es ist möglich sich vorher einen Überblick von der Frische und Qualität zu verschaffen. Schauen sie sich die Speisen und die Zubereitung an. In den Auslagen werden die Zutaten ausgelegt und sind für jeden ersichtlich.

Das Besteck können sie vorher mit einer Serviette und Wasser reinigen. Wasser und Tücher stehen meist auf dem Tisch.

Wenn zahlreiche Einheimische an der Garküche ihr Essen einnehmen und die Garküche ständig frequentiert wird, können auch sie die Speisen genießen.

Man sollte immer bedenken, dass es in deutschen Restaurants und Imbissen auch nicht immer hygienisch zugeht und immer etwas vorkommen kann.

Beliebte Gerichte in Thailand

Begrüßung : Sawadii Krab (Aussprache Männer) oder Sawadii Kap (Frauen)

Scharf : Pet

Ein wenig scharf : Pet nit noi

Nicht scharf : Mai Pet

Bezahlen: Check bill Krap (Aussprache Männer) / Check Bill Kap (Aussprache Frauen)

ผัดซีอิ้ว



Pad Si lu

- Gebratener Nudeln mit Hühnerfleisch /Schweinefleisch mit Chinesischer Broccoli mit schwarzer Soy Soße
- Fried Nudle with Chicken / Pork / Chinese Broccoli and black Soy Sauce

ราดหน้า



Rad Naa

- Gebratener Nudeln mit Hühnerfleisch /Schweinefleisch /Garnelen mit Chinesischer Broccoli mit schwarzer Soy Soße
- Fried Nudle with Chicken / Pork / Chinese Broccoli in Chinese Gravy

ผัดไทย



Pad Thai

- Gebratener Reis mit Nudeln in spezial Soße mit Sojabohnensprossen Erdnuss, grüne Ziebeln und Eier
- Fried Rice Noodles in spezial Sauce with Bean Sprout, Peanuts, green Onion and Egg

ผัดมาม่า



Pad Ma Ma

- Gebratene Nudeln mit Eier und Hühnchen / Schweinefleisch / Garnelenmit Tomaten , Kohl , Zwiebel u. Ketchup
- Fried Chikken (Pork or Prawn) with Hot Basil, Chili on the Rice

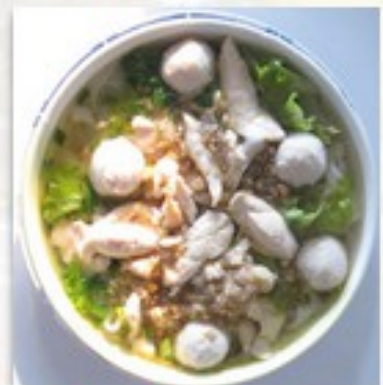
ต้มยำ



Dom Yam

- Heiße Suppe mit Garnelen oder Hühnerfleisch / Schweinefleisch mit Thailändischen Kräutern
- Hot Sour Soup with Prawn or Chikken / Pork Thai Herb

ก๋วยเตี๋ยวน้ำ



Guoi Tiow Nam

- Nudelsuppe mit Hühnchen oder Schweinefleisch
- Noodles Soup with Chikken or Pork

ข้าวผัดกุ้ง ไก่ หมู



Khao Pad Gung (Gai oder Muo)

- Gebratener Reis mit Garnelen oder Hühnerfleisch / Schweinefleisch
- Fried Rice with Chicken / Pork / Prawn

ข้าวกระเทียมพริกไทย



Khao Kra Tiem Prik Thai

- Gebratenes Hühnerfleisch / Schweinefleisch mit Reis Knoblauch & Pfeffer
- Fried Chicken or Pork with Garlic & Pepper on the Rice

ข้าวราดผัดเปรี้ยวหวาน



Khao Rad Pad Priow Wan

- Gebratenes Hühnerfleisch oder Schweinefleisch / Garnelen mit Reis und süßer, saurer Soße
- Fried Chicken with sweet & sour sauce on the rice

ข้าวราดผัดกระเพรา



Khao Rad Pad Kra Prao

- Gebratenes vom Hühnerchen oder Schweinefleisch / Garnelen mit Basilikum und scharfen Chili (mit oder ohne Reis)
- Fried Chicken (Pork or Prawn) with hot Basil Chili (with or without Rice)

ข้าวราดผัดพริก



Khao Rad Pad Prik

- Gebratenes vom Hühnerchen oder Schweinefleisch mit Reis und scharfen Paprika (mittel scharf)
- Fried Chicken (Pork or Prawn) with Bell – Pepper on the Rice

ข้าวราดเจ



Khao Rad Tsche

- Gebratenes gemischtes Gemüse mit Reis
- Fried mix vegetables on the rice

Ihr Team

Green Bangkok Touren TSB day tours