

Conseils de dégustation



LES ENTRÉES FROIDES

Lap, Som Tam, Nem Tha Dua, Yam... :

Pensez à les sortir du frigo quelques minutes avant dégustation. Elles se mangent à températures ambiantes.

LES "KAENG"

Soulever le couvercle de la boîte, 1 min au micro-ondes à 700W max. ou verser le contenu dans une casserole réchauffer à feu doux pendant 2 min. Pour le riz servez le dans une assiette légèrement creuse. Proposer le plat en sauce dans un bol. Il suffira de verser le plat au fur et à mesure dans l'assiette où se trouve le riz. Déguster à la cuillère et aider vous de la fourchette.

LES "SAUTÉS"

Pad thai, Krao Soi... :

Soulever le couvercle de la boîte, 1 min au micro-ondes à 700W max ou verser une goutte d'huile végétale dans une poêle ou un Wok, verser le contenu de la boîte, réchauffer pendant 2 minutes max. Présentez le plat, dans une assiette creuse ou un grand bol. Pensez à mélanger l'ensemble une fois le plat dans votre assiette.



ATTENTION À NE PAS RE-CUIRE !

LES "GRILLADES"

Moo Satay, Moo Yang, Tigre qui pleure :

Un aller-retour sur une poêle chaude est parfait.

LES DESSERTS "PANCAKE"

Dans une poêle, ajouter une pointe de beurre et réchauffer à feu doux pendant 1 minute.



ATTENTION À NE PAS RE-CUIRE !

LES "FRITURES"

Entrées ou desserts :

Dans un four préchauffé à 180°C, réchauffer pendant 2 min pour conserver le croustillant. Vous pouvez utiliser les boîtes fournies en enlevant le couvercle ou transvaser dans vos propres plats. (compatibles).



ATTENTION À NE PAS RE-CUIRE !