



THIPSAMAI®

The First...The Only One...The Ultimate...of PADTHAI



www.thipsamai.com



@thipsamai

thipsamaipadthai
thipsamaipadthai
@thipsamai_bkk
@thipsamai
www.thipsamai.com





THIPSAMAI®

The First...The Only One...The Ultimate...of PADTHAI

“팁싸마이 팟타이쁘라뚜피”의 유래

“볶은 국수”를 의미하는 팟타이는 제 2차 세계대전 기간에 처음으로 등장한 음식입니다. 국가주의의 일환으로서 태국을 대표하는 음식을 발명하고자 하였던 피분송크람의 뜻에 따라, 비싼 카우산 대신 쌀국수 면을 사용하고 국내에서 쉽게 구할 수 있는 친숙한 재료를 사용한 음식인 볶은 국수가 탄생하였습니다. 국수의 독특한 맛이 국민의 입맛에 잘 맞아 빠르게 유행을 타게 되었고, 태국인들은 이 음식을 “팟타이”라고 부르게 되었습니다.

“팁싸마이 팟타이쁘라뚜피”는 거의 한 세기에 달하는 오랜 역사와 전통이 있는 팟타이 가게로, 태국인도 인정하는 진정한 팟타이의 맛을 선보입니다. 음식을 만드는 데 쏟는 세심함과 정성에 있어 오랜 세대에 걸쳐 팟타이의 전통을 이어온 팁싸마이를 따라올 가게는 없다고 자신합니다. 또한 팁싸마이는 생새우와 새우기름으로 맛을 낸 팟타이쌌판의 창시자이기도 합니다.

“팁싸마이 팟타이쁘라뚜피” 가게 이야기의 시작은 싸마이 씨의 유년 시절로 거슬러 올라갑니다. 어머니를 따라 배를 타고 운하를 돌며 다양한 물건과 팟타이를 만들어 팔면서 싸마이 씨는 어머니의 어깨 너머로 팟타이를 포함한 다양한 요리를 배울 수 있었습니다. 이후 싸마이 씨는 어선 사업을 운영하던 촛 씨를 만나 결혼을 하게 됩니다. 그러나 남편 촛 씨의 어선 사업이 갑작스럽게 어려워지는 바람에 부부는 사업을 접어야만 했고, 새로운 시작을 위해 수도로 상경하여 싸마이 씨가 자신 있었던 음식인 팟타이를 만들어 팔며 장사를 시작하게 됩니다.

당시 “쁘라뚜피(귀신의 문)”라고 불렸던 “쌌란랏”의 어느 인도 한 구석에서 싸마이 씨는 낡은 나무 테이블과 작은 화로를 두고 매일 밤 팟타이를 팔았습니다. 처음에는 장사 시간이 그리 길지 않았지만, 그럼에도 꽤나 잘 팔렸습니다. 그러던 어느 날 육군 원수 피분송크람이 우연히 싸마이 씨의 팟타이를 와서 맛보고 매우 깊은 감명을 받아 “드디어 진정한 팟타이를 바로 이곳에서 찾았다!” 라고 극찬하며 널리 전파하게 된 것입니다. 어느덧 시간이 흘러 1966년, 부부는 마침내 가까운 곳의 건물에 세를 들어 “팁싸마이 팟타이쁘라뚜피”라는 상호를 걸고 가게를 열 수 있었고 여전히 여러 미식가와 손님들에게서 극찬을 받았습니다.

세월이 흐르고, 싸마이 씨가 병으로 몸져 눕자 촛 씨가 홀로 가게를 돌보아야 하는 부담을 지게 됩니다. 그러나 촛 씨 역시 지긋한 나이였기 때문에 전처럼 효율적으로 가게를 운영할 수가 없었고, 설상가상으로 닥친 거품 경제의 위기로 인해 팁싸마이 팟타이는 차츰 불황에 빠지게 되었습니다.

이 때 “씨카라첻 바이쌌뭇” 회장의 도움을 받아 촛 씨는 가게 운영의 많은 부분들을 획기적으로 개선하게 됩니다. 직원들에게 도덕, 의리, 문화를 강조함으로써 바른 인성을 먼저 갖추게 하고, 고객들에게 정성을 쏟는 서비스 정신을 교육하는 것을 시작으로 하여 최상급 재료를 엄선하는 방법과 청결하게 조리하는 방법에 신경을 쓰는 동시에 태국 정통 조리 방식 고유의 섬세함과 예술성 또한 잃지 않도록 하였습니다. 그렇게 하여 팁싸마이는 위기를 극복할 수 있었고, 전보다 더욱 번창하여 세계 각국의 매체로부터 극찬을 받는 가게가 되었습니다.



그러나 씨카라첻 바이쌌뭇 회장은 이에 만족하지 않고 팟타이의 진정한 맛을 전 세계로 전파하겠다는 큰 뜻을 품게 됩니다. 이후 그는 맛있는 팟타이를 손쉽게 만들 수 있는 간편한 레시피를 보급함으로써 국가의 정체성이 담긴 태국의 음식 문화를 널리 소개하고자 하는 원대한 목표를 향해 정진해왔습니다. 전 세계의 고객들이 팁싸마이의 맛있는 팟타이를 각 가정에서도 손쉽게 만들어 드실 수 있도록 하기 위해 오랜 기간 고심한 결과물로서 마침내 오리지널, 새우기름, 채식주의 등 다양한 맛의 팟타이 소스 제품들이 개발되어 여러분 앞에 선보이게 되었습니다.

“팟타이”의 발자취를 더듬다. 어째서 “팟타이 뿌라뚜피”여야만 하는가?

만약 태국을 대표하는 음식 리스트를 만든다면 “팟타이”라는 이름은 상단에 들어가야 할 것입니다. 팟타이는 “볶아서” 맛을 낸 “면” 요리의 일종입니다. 다른 태국음식에 비해 크게 다른 점이 없어 보이지만,

팟타이를 통해서만 맛볼 수 있는 특색 있고 풍성한 맛 덕분에 팟타이는 어느 국가에서 오는 관광객이든 반드시 한 번쯤 맛봐야 할 최고의 메뉴가 되었습니다.

전 세계적으로도 인정받는 매력을 가진 태국음식, 그 중에서도 “팟타이”는 가히 특별합니다. 다양한 재료를 사용하여 5대 영양소가 모두 풍부할 뿐만 아니라 짭짤, 단맛, 고소한 맛 등 겹치지 않는 여러 가지 맛들이 어우러져 풍부한 맛을 내고, 태국음식의 특징 중 하나인 그윽한 숯불 향기가 입안에 은은히 퍼집니다. 잘 만들어진 팟타이 한 접시는 세계인의 눈높이에 맞춰 태국의 특징과 문화를 가장 잘 전달할 수 있는 음식이라고 할 수 있습니다.



시암 왕국에서 탄생한 팟타이

팟타이는 태국을 대표하는 국가음식으로 피분송크람 육군 원수가 태국의 총리를 지내던 2차 세계 대전 시기에 탄생하였습니다. 당시 경제 위기가 닥친 상황이었기 때문에 정부는 국민들에게 가격이 비싼 자스민 라이스 대신 쌀국수 면을 주식으로 먹을 것을 권장하였고, 이에 피분송크람은 쌀국수 면과 손쉽게 구할 수 있는 재료를 사용한 음식인 팟타이를 떠올리게 되었습니다. 계란, 숙주, 두부, 새우, 부추 등의 재료를 사용하여 만드는 팟타이는 5대 영양소가 풍부하여 남녀노소 모두에게 적합한 음식입니다.

이외에도 여러 가지 재료를 첨가하여 볶은 다음 카이찌여우(계란부침)를 얹은 “팟타이허카이”, 건새우 대신 생새우를 넣은 “팟타이공쑈” 등 다양하게 응용한 여러 가지 팟타이가 있습니다. 만드는 곳마다 조금씩 차이가 있는데, “팁싸마이 팟타이쁘라뚜피”의 경우 큼직한 생새우와 썬쌀(쌀국수 면의 종류)가 주재료이며 곁을 계란부침으로 감싸서 냅니다.



팁싸마이가 큰 명성을 얻게 된 것은 당시 태국 총리였던 피분송크람의 영향력이 큼니다. 피분송크람 총리가 우연히 가게 앞을 지나던 어느 날, 길게 줄을 서있는 사람들이 말하는 입소문을 들어 보니 호기심이 일었던 피분송크람 총리는 가게에 들어가 팁싸마이의 팟타이를 맛보고 깊은 인상을 받아 극찬을 아끼지 않았습니다. 이 일화는 세간에 널리 퍼져 일반인은 물론이고 고위직 인물들의 발길 역시 끊이지 않았습니다. 이후 가게는 점점 더 번창하여 유명세가 해외까지 뻗어나갔고, 팁싸마이는 태국에서 처음으로 해외 신문에 실린 음식점이 되었습니다.

최고의 팟타이가 되기까지

거의 한 세기에 달하는 기나긴 역사를 지닌 팟타이 가게인 “팁싸마이 팟타이 뿌라뚜피”는 태국인이 인정하는 진정한 팟타이의 맛을 선보입니다. 음식을 만드는 데 쏟는 세심함과 정성에 있어 오랜 세대에 걸쳐 팟타이의 전통을 이어온 팁싸마이를 따라올 가게를 찾기란 쉽지 않습니다. 팁싸마이의 직원들은 손님께 항상 더 나은 서비스를 제공하기 위해 모두가 한 마음으로 모여 정성과 열정을 다합니다. 고객들의 요청에 귀를 기울이며 소통하는 팁싸마이는 가장 자신 있는 원조 팟타이 레시피 뿐만 아니라 여러 가지의 다양한 팟타이 메뉴를 개발하여 선보입니다. 우수한 품질과 최상의 맛을 자랑하는 100% 착즙 오렌지 주스 역시 자신 있게 소개합니다. 지나온 날들에 스며있는 따뜻한 마음으로 팁싸마이는 앞으로도 한결같이 태국의 멋과 맛을 유지해나갈 것입니다.

독자성과 우수성

팁싸마이는 전통적인 태국 음식의 특징이라고 할 수 있는 부드럽고 향기로운 훈연 향을 놓치지 않기 위해 여전히 숯불 화로로 음식을 조리합니다. 숯불을 사용하려면 예술에 가까운 경지로 불의 세기를 섬세하게 조절해야 하는 어려움이 따르기 때문에, 다른 음식점에서는 숯불을 거의 찾아보기 힘들게 되었습니다.

팁싸마이는 저희 가게만의 특별한 방식으로 만들어내는 썬짬(쌀국수 면의 종류)을 사용합니다. 생산 업체로부터 독점적으로 공급받는 이 특별한 면은 쫄득하고 부드러운 식감이 일품입니다. 자연산 새우의 머리에서 추출한 새우기름과 태국 스타일의 향신료를 혼합하여 면과 함께 볶아 맛을 낸 팁싸마이의 팟타이는 다른 곳과 차별화된 맛을 선보입니다.

가게의 시그니처 메뉴는 썬짬과 생새우를 주재료로 하고 새우기름으로 맛을 낸 후 계란으로 감싼 '팟타이썬짬 만공 공탈레쑈 허카이' 입니다. 기술적으로 매우 얇고 부드럽게 부쳐낸 계란과 팟타이의 진한 감칠맛이 어우러진 독보적인 메뉴입니다. 또 다른 메인 메뉴로는 '팟타이썬크르양(모듬 팟타이)'이 있습니다.



생새우, 게살, 오징어채, 망고를 한 데 볶아내어 고전적인 태국의 맛을 재현한 팟타이입니다. 이 역시 다른 곳에서는 찾아볼 수 없는 팁싸마이의 원조 메뉴 중 하나입니다.

팁싸마이 팟타이쁘라뚜피 가게의 역사

"팁싸마이"라는 이름을 내걸고 가게를 연 것은 1966년 9월 9일입니다. 그보다 더 오래 전, 장사를 처음 시작하던 때로 거슬러 가면 마하차이 도로의 보도 한 구석에 위치한 작은 테이블이 있는 노점 음식점이 그려집니다. 그곳이 바로 새우기름을 넣은 '팟타이썬짬'이 최초로 탄생한 지점으로,

방콕에서 가장 맛있는 팟타이 가게로 이름을 알린 곳입니다. 그 명성이 너무나 유명했던 나머지 지금까지도 많은 음식점들이 본인의 가게가 바로 그 원조 팟타이 가게라고 우기기 바쁩니다. 그러나 만약 방콕에서 가장 유명한 팟타이 가게를 꼽는다면 제일 먼저 떠오르는 곳은 언제까지나 "팁싸마이 팟타이쁘라뚜피"일 것입니다.

한창 꽃다운 나이로 접어들 무렵 싸마이 씨는 당시 마하차이 지방의 내력 있는 가문의 사람이었던 촛 바이싸뭇 씨와 결혼하기로 결심을 합니다. 이후 남편을 따라 마하차이로 시집을 가서 오랜 시간을 보내는 동안 요리에 대하여 풍부한 지식을 쌓은 싸마이 씨는 그 음식 솜씨를 이용하여 요식업에 종사하고자 하는 뜻을 품게 됩니다. 그리하여 싸마이 씨는 모친께 물려받은 팟타이 썬짬 레시피를 가지고 팟타이를 만들어 팔기 시작했습니다. 큼직한 생새우를 통째로 넣고, 새우기름으로 맛을 낸 다음 겉을 계란으로 감싼 싸마이 씨의 팟타이는 모든 사람들의 입맛에 딱 맞았습니다. 게다가 마침 그 시기에 촛 씨의 어선 사업이 끊임 없이 자금 문제에 시달리고 있었기 때문에 싸마이 씨와 촛 씨는 어선 사업을 접고 발걸음을 돌려 본격적으로 장사를 할 곳을 찾아서 방콕으로 들어오게 됩니다. 뭍이 좋은 곳을 찾기 위해 꽤나 오랜 시간을 배회하는 바람에 수중에 가지고 있던 돈이 떨어져 가기 시작했을 즈음, 뿌라뚜피 사거리에서 멀지 않은 곳에 위치한 안쌔랏이라는 곳이 눈에 들어왔습니다. 바로 그곳이 부부가 찾아 헤메던 장소임을 확인한 두 사람은 터를 잡고 팟타이 장사를 시작하게 됩니다.



시기 별 연대표

1939년경. 당시 파씨짜런 운하를 따라 노를 저으며 배 위에서 제철 수확물을 파시던 끄라툼벤 가문의 후어이 푸삿 씨가 팁싸마이 팟타이 레시피를 처음으로 고안하다.

1947년경. 싸마이 바이싸뭇이 모친 후어이 푸삿의 레시피로 팟타이를 만들어 팔기 시작하다. 이후 뿌라뚜피 사거리로 장소를 옮겨 장사를 계속하다. 피분송크람 총리께서 가게에 방문하시다.

1966년. "팁싸마이"라는 가게 이름을 짓다. 세간에서 "팁싸마이 팟타이쁘라뚜피" 또는 "팟타이쁘라뚜피"로 불리다.

1997년. 싸마이 바이싸뭇이 몸져눅자 남편 촛 바이싸뭇이 팁싸마이를 운영하지만 그 역시 노쇠하였을 뿐 아니라 당시의 경제 위기로 인하여 경영이 어려워지다. 가게의 이미지와 명성 모두 곤두박질치게 되고 촛 씨가 92세 되던 해에 결국 장사에 손을 떼다.

2012년. 짜마이 바이싸뭇의 아들 씨카라첷 바이싸뭇 박사가 가게 경영에 참여하여 팁싸마이를 완전히 되살리다. 영국 신문 The Guardian 에서 팁싸마이를 세계 최고의 면 요리로 칭송하다. Tripadvisor에서 전세계 경영 부문 가장 많은 표를 얻어 최우수상을 수상하다. 이외에도 국내외의 수많은 다양한 매체로부터 수상 및 언급되다. 이리하여, 향후에는 세계적인 무대에서 팟타이 제품을 선보이겠다는 목표를 세우다.



언급된 매체들

타이랏 신문 내의 칼럼, Daco 매거진, 타이 항공 및 여러 항공사의 여행 잡지, Time 매거진, Lonely Planet 여행사 등의 국내외의 다양한 요리협회를 포함하여 해외 뉴스 매거진인 NHK JAPAN, CNN, BBC, REUTERS 등에서 인정을 받았으며 다양한 국내외 텔레비전 매체에서 출연 요청을 받기도 하였습니다. 프랑스의 '마스터셰프'라는 프로그램에서는 요리 대회 결승전 참가자들에게 팁싸마이의 팟타이를 팟타이의 본보기로서 소개하고 맛을 보게 하였으며 (2013년 11월), 가장 최근에는 영국에서 가장 선호하는 웹사이트인 The Guardian가 면 요리 부문에서 팁싸마이의 팟타이를 세계 최고로 꼽았습니다.

한 점시의 팟타이가 되기까지... "팁싸마이"의 맛을 탐구하다

과거에 좋았던 것이 현재에도 좋다는 보장은 없습니다. 모든 것에는 발전이 필요합니다. 성공하는 방법은 없지만, "성공에 가까워지는 방법"은 있습니다. 최고가 되기 위하여 끊임없이 자기계발을 하고, 상품과 서비스 질을 향상시키기

위해 스스로 노력하는 것입니다. 이는 태국 음식을 표준화하여 전세계에 널리 전파하는 데 크게 힘쓴 전설적인 가게 팁싸마이 팟타이쁘라뚜피 의 3대 주인 **씨카라첷 바이싸뭇**의 한결 같은 행동 방침이기도 합니다. 거의 한 세기에 달하는 시간을 거쳐 오늘날까지 이른 팁싸마이는 각지에서 찾아온 손님들의 긴 줄로 항상 문전성시를 이루고, 관광객들이 침이 마르도록 칭찬하는 소리가 사방에서 들려옵니다. 가히 성공이라고 부를 수 있을만한 상황입니다. 이는 팁싸마이의 개인적인 성공을 넘어, 태국인 모두에게도 자랑스러운 일입니다. 적어도 "쁘라뚜피"에 위치한 이 두 칸짜리 음식점이 태국 고유의 섬세한 멋과 맛을 널리 전파하여 팟타이가 전 세계에서 각광을 받는 음식이 되는 데 일조했다는 사실은 분명합니다.

팟타이는 전통 요리 아닌 퓨전 요리

요리의 매력은 응용입니다. 어딜 가나 '퓨전'이라는 말이 성행하는 요즘이지만, 음식 문화의 교류는 아주 오래 전부터 있어왔던 일입니다. 베트남에는 '볶은 포'라는 뜻을 가진 '포싸오' 또는 '반포싸오' 라는 국수가, 말레이시아, 싱가포르, 인도네시아, 브루나이 부근에는 '차꾸어이띠여우'라고 불리는 팟타이와 아주 비슷한 요리가 있습니다. 납작한 쌀국수 면과 새우, 조개, 계란, 생선, 숙주, 소시지를 돼지기름으로 한데 볶은 다음 바나나잎 위에 얹어서 내는 음식으로, 페낭에서 쉽게 찾아볼 수 있습니다. 한편 태국에서는 비교적 먹거리가 풍부하기 때문에 다른 국가들에 비해 보다 많은 재료를 사용하는 편입니다. 일반적으로는 썬렉, 계란, 부추, 다진 단무지, 두부, 볶은 땅콩, 건새우 등을 넣고 고추, 피쉬 소스, 설탕으로 간을 하여 센 불에 볶아낸 다음 싱싱한 숙주, 부추, 라임, 바나나꽃을 곁들여 서빙합니다. 어떤 곳은 돼지고기를 넣기도 합니다.



Our Pride



BBC to the June 18 February 2014

travel

Is this Thailand's best pad Thai?

"It's not about the money - it's our duty as Thai people to preserve the original."

A new Thai restaurant in Bangkok has opened its doors, and it's not just about the food. It's about the story behind the food. The restaurant, Thipsamai, is a place where the traditional Thai street food, pad Thai, is served with a twist. The owner, a Thai woman, has spent years perfecting the recipe, and she is proud to share it with the world. The restaurant is located in a busy area of Bangkok, and it's a popular spot for both locals and tourists. The food is delicious, and the atmosphere is warm and inviting. The restaurant is a testament to the power of tradition and the importance of preserving it.

THIPSAMAI
Tel: 02-535-0000

Best Thai Restaurant in Bangkok

When I first walked into this restaurant that cooks on the side walk in front of the door, I was a bit apprehensive based on the looks of this 500 square foot place that is known to have the best pad Thai in the world. When I walked out I couldn't believe food had the ability to taste so good. Only warning, be prepared to order multiple entrees if you have an Eastern appetite.

Location: Bangkok, Thailand Photo and caption by: Thipsamai

NATIONAL GEOGRAPHIC

TRAVELER Photo Contest 2014

Best Thai Restaurant in Bangkok

When I first walked into this restaurant that cooks on the side walk in front of the door, I was a bit apprehensive based on the looks of this 500 square foot place that is known to have the best pad Thai in the world. When I walked out I couldn't believe food had the ability to taste so good. Only warning, be prepared to order multiple entrees if you have an Eastern appetite.

Location: Bangkok, Thailand Photo and caption by: Thipsamai

DACO 8 DEC 2013 - 8 JAN 2014

DATA

THIPSAMAI

THIPSAMAI is a Thai restaurant in Bangkok, Thailand. It is a popular spot for both locals and tourists. The food is delicious, and the atmosphere is warm and inviting. The restaurant is a testament to the power of tradition and the importance of preserving it.

THIPSAMAI
Tel: 02-535-0000

BBC to the June 18 February 2014

NEWS WORLD RADIO AND TV

The best of Bangkok's street food

By Jonathan Meades

Food - specifically Thai cooking - should be one of the highlights of any visit to Bangkok. There are thousands of restaurants to choose from, but if you don't try Bangkok's street food, cooked to order, usually over a fierce flame in a wok, you are missing out. So how do you choose where to go?

Pad Thai at Thipsamai

Few dishes are as well-known in Thailand as pad Thai. This fried noodle recipe originates from an attempt by a nationalist Thai leader in the 1940s to give noodles - a Chinese import - a more Thai flavor. By toasting a competitor, Pad Thai was the result. Cooked in a sizzling-hot wok, the noodles are fried with bean curd, garlic chives, dried shrimp, then tamarind juice and palm sugar are added, and it is served with chilies, nam pla - the ubiquitous fermented fish sauce - bean sprouts, banana blossom and coriander leaves. At Thipsamai, back in Bangkok, perhaps the most famous pad Thai restaurant, they keep at least two woks going on charcoal stoves, producing a pad Thai every minute. Then, in a trademark twist, a woman coats another wok with egg, and with two flicks of her spatula, ingeniously wraps the noodles in a neat, egg bag. Like so much Thai street cuisine, this is not health food, but it is irresistibly delicious.

9 September 2013 09:13 GMT

THIPSAMAI

THIPSAMAI is a Thai restaurant in Bangkok, Thailand. It is a popular spot for both locals and tourists. The food is delicious, and the atmosphere is warm and inviting. The restaurant is a testament to the power of tradition and the importance of preserving it.

THIPSAMAI
Tel: 02-535-0000

oan to the June 18 February 2014

THIPSAMAI

THIPSAMAI is a Thai restaurant in Bangkok, Thailand. It is a popular spot for both locals and tourists. The food is delicious, and the atmosphere is warm and inviting. The restaurant is a testament to the power of tradition and the importance of preserving it.

THIPSAMAI
Tel: 02-535-0000

Die Oberbadische

Neujahrs-JOURNAL

REISE

In ihren Kursen präsentiert Ning immer auch den Klassiker Pad Thai. Während des Zweiten Weltkrieges wurde es zum Nationalgericht erklärt, um den Reiskonsum einzudämmen. Zur Herstellung von Reisnudeln kann man auch gebrochene Reiskörner verwenden. Für Pad Thai werden Fischsauce, Tamarindenpaste, Knoblauch, Chili und Mungbohnenprossen verwendet. Gebrochene Krabben verleihen ihm zusätzlich Würze, Koriander, Frühlingszwiebel und Limette Frische.

Pad Thai gibt es überall, aber nirgendwo so gut wie bei Thipsamai. In der Nähe des Hauptbahnhofs in Bangkok ist Thipsamai ein beliebter Treffpunkt für Reisende. Das Restaurant ist ein beliebter Treffpunkt für Reisende. Das Restaurant ist ein beliebter Treffpunkt für Reisende.

Thipsamai: 313 Market Road, Tel: +66 2512 2121, www.thipsamai.com. Open daily, 6:30 p.m. - 1:30 a.m., closed alternate Wednesdays.

CNN Travel

Where to eat Asia's most iconic dishes in Bangkok

Filipino adobo, Burmese mussels and Malaysian nasi lemak. All these and more in this hunt for the region's most famous eats.

Thipsamai: Pad Thai

Thipsamai is a Thai restaurant in Bangkok, Thailand. It is a popular spot for both locals and tourists. The food is delicious, and the atmosphere is warm and inviting. The restaurant is a testament to the power of tradition and the importance of preserving it.

THIPSAMAI
Tel: 02-535-0000

TIME

A Gourmet in Bangkok Needs Street Smarts

FABULOUS FOOD IS ASURICIOUS in Bangkok at festive value. At any time of day or night, street-eating Thai meals are available just about everywhere at affordable restaurants, market stalls, trendy cafes and fine-dine hotels. Despite the relative scope of street eats, most often and up to the waffles, full of tropical produce, Thai food has a solid reputation.

There are two reasons for that. Some chefs take their training seriously, and others are just good at what they do. The following places don't have an English-speaking staff and translated menus, but neither do they serve homogenized food. Some have English-speaking staff and translated menus, but neither do they serve homogenized food. Some have English-speaking staff and translated menus, but neither do they serve homogenized food.

THIPSAMAI
Tel: 02-535-0000

Our Pride



Where to find real deal Pad Thai in Bangkok

Pad Thai (also spelled Pad Thai or Phat Thai), arguably Thailand's most famous culinary export, also tends to be its most commonly misinterpreted dish. Both abroad and increasingly at home, Pad Thai is twisted into variants that have little to do with the original creation. Perhaps this is because real Pad Thai, a handful of good quality rice noodles stir-fried with a simple sauce and a few mostly seafood-related ingredients, is deceptively simple in concept, but markedly more difficult to make.



Thip Samai
Hands down the most lauded place in Bangkok for Pad Thai is **Thip Samai**. Despite nearly 50 years under its belt, a recent renovation sees the restaurant drawing even larger crowds (be prepared to queue). Our pick: Pad Thai man gung, Pad Thai fried with decadent shrimp fat, which lend the noodles a pink hue and a rich flavour.



Bangkok's Thai restaurant scene has been a hot topic of debate for years. Bangkok's well-known for its street food, which is often the first choice for visitors to the city. However, the city's street food scene is not the only one that is thriving. The city's restaurant scene is also thriving, and the city's street food scene is also thriving. The city's restaurant scene is also thriving, and the city's street food scene is also thriving.



(Reuters) - Food is a hot topic of debate but travel website VirtualTourist (www.virtualtourist.com) has compiled its selection of 10 of the world's most iconic dishes and the best places to find them.



Pad Thai - Bangkok
One of Thailand's most accessible and less spicy dishes, Pad Thai is many people's first foray into Thai cuisine. Comprised of stir-fried rice noodles, egg, bean sprouts and peanuts, the dish is traditionally served with lime wedges and can be found all over Bangkok's street food scene. The most famous spot for Pad Thai in Bangkok is **Thip Samai**, an unassuming storefront across from Wat Thephadaram in the Banglamphu district. The restaurant serves original Pad Thai, as well as a "superb" version with Thai noodles served in an omelette.



Our Pride



Our Pride



เซลล์ชวนชิม



รางวัล ★★★★★



เซลล์ชวนชิม



Our Pride



ด.ม. ช.บ. ล.ก.

o2n

#TEAMGIRL

O-lunla
โอ-ลันลา

THAILAND
RESTAURANT
NEWS

amazing
THAILAND

ยุทธภูมิ
กระตะเล่



BK
MAGAZINE
ASIA CITY LIVING

เบงกอก
ทูเดย์



ต้นเรื่อง
กับ ศุภโชค โอภาสะคุณ

THE
SUNDAY NATION
INSIGHTFUL, IN TREND, INDEPENDENT

U 周刊
magazine



Our Pride



신선한 재료만 고집하는 “부엌”의 이야기

저희 가게에 오셔서 음식을 드신 손님들은 단 한 분도 모래 붙은 단무지, 시든 야채, 가짜 라임, 더러운 접시 등의 위생적인 문제로 불쾌함을 겪으신 적이 없습니다. 날마다 수천 명의 손님들이 가게에 방문하시는 데다, 위생은 단순히 저희 가게만의 문제가 아니라 국가의 체면과도 직결되기 때문에 사장으로서 굉장히 신경을 써야 하는 일이라 여기고 있습니다. 외국에서 찾아오신 손님께 맛과 질, 서비스 그 어느 부분에서도 실망을 안겨드릴 수 없기 때문입니다. 모든 재료 하나하나를 신중하게 탐구하고, 고르고, 가려내는 팁싸마이의 세심함은 가게를 성공으로 이끌어준 비밀 레시피에 버금가는 중요한 요소입니다. 이 작은 팻타이 가게에 품질 관리 사무부서가 존재한다는 사실, 게다가 식품학 부문 우수 학위까지 수여받았다는 사실을 알면 누구라도 놀랄 것입니다.

“쌀국수 면”은 저희가 팻타이를 만들 때 굉장히 신경을 쓰는 부분입니다. 좋은 면은 손으로 집었을 때 물기가 주변에 붙어 있어야 합니다. 저희 가게는 길고 부드러우며 쫄깃한 식감을 가진 ‘썬짬’이라는 특별한 면을 사용합니다.



계란의 신선도 역시 빼놓을 수 없는 중요한 부분입니다. 오래된 계란과 신선한 계란의 가장 큰 차이는 점액의 유무로, 오래된 계란은 점액이 적고 탄력이 없는 반면 신선한 계란은 갓을 때 끈끈한 점액을 확인할 수 있습니다. 팁싸마이 팻타이의 하이라이트라고 할 수 있는 팻타이를 둘러싼 부드러운 계란 부침의 비밀은 그저 항상 신선한 계란을 고르는 것뿐입니다. 물론 청결함도 빠트릴 수 없겠지요. 계란 껍질은 고운 미색에 매끄러워야 하며, 팁싸마이는 청결을 위해 한 번 사용한 계란판을 절대 재사용하지 않습니다.

팁싸마이에서 사용하는 두부는 간수를 완전히 빼고 내용물만 남긴 단단한 두부입니다. 좋은 두부는 단면에 기포가 없고 고소한 콩 내음이 납니다. 업체를 고를 때는 제품 생산 공정 및 재료의 선택에 있어서 수출 가능 기준을 지키는 믿을만한 업체를 골라야 합니다.



팻타이에 넣을 부추는 신선해야 하며, 반드시 줄기만을 사용해야 합니다. 파란 줄기 부분만 썰어서 볶을 때 사용하고 밑둥은 따로 골라냅니다. 팁싸마이는 가장 좋은 부추만을 골라 사용합니다. 줄기마다 세심하게 살펴가며 시든 부분은 떼어낸 후 깨끗하게 씻어서 얼음물에 담가 둡니다. 냉장고에 넣어두는 것보다는 이렇게 하면 너무 차가워지지 않고 적당한 온도가 유지되어 야채가 무르지 않습니다.



팁싸마이에서는 생으로 먹는 용도의 숙주와 팟타이에 넣는 용도의 숙주를 구분합니다. 팟타이에 넣을 것은 검은 머리 부분을 떼어내고 알칼리성 물에 담가두어 화학적 물질을 완전히 제거한 뒤 사용합니다.

다진 단무지는 너무 짜지도 않고 너무 싱겁지도 않으면서 맛과 품질이 우수하기로 유명한 랏차부리에서 만들어진 제품을 사용합니다. 혹시라도 섞여있을지 모르는 자갈, 모래, 나무조각 등을 완전히 없애기 위해 매번 조리 전 깨끗하게 세척하는 과정을 거칩니다.



볶은 땅콩은 습기를 제거하는 과정을 거쳐 사용합니다. 시중의 볶은 땅콩 제품들은 땅콩을 불에 볶기 때문에 쉽게 타버려 거뭇한 부분이 많습니다. 그러나 팁싸마이는 열을 사용하지 않으며 그날그날 소량만 빵아서 준비하기 때문에 탄 부분도 없고, 땅콩의 고소한 향이 고스란히 남아있습니다.

건새우는 머리, 몸통, 꼬리가 모두 붙어있는 것을 사용합니다. 또한 다른 재료들처럼 건새우 역시 일일이 검수 과정을 거치면서 조개 껍데기, 게딱지 또는 작은 생선 등을 골라낸 후 사용합니다.



라임은 가게에 항상 구비해 두어야 합니다. 제철이 아닌 시기에 라임 가격이 아무리 비싸더라도 팁싸마이는 한 번도 가짜 라임을 구매한 적이 없습니다. 주인장의 어머니께서 가르쳐 주신 라임을 고르는 방법은 이렇습니다. 표면이 매끈하고 반질반질한 라임을 골라야 즙이 많고, 껍질 색에는 초록색만 보여야 합니다. 껍질이 노랗게 된 라임은 신선하지 않은 것이기 때문입니다. 좋은 초록 빛의 라임은 껍질에 기름이 있는데, 이를 짜서 넣으면 음식에 먹음직스러운 향기를 더해줍니다.

단맛이 우선

팁싸마이는 팟타이를 만들 때 단맛을 가장 먼저 낸 후에 신맛, 짭맛을 조절합니다. 만약 입맛에 맞지 않을 경우 신 맛을 미리 뺄 수 있기 때문입니다. 정통 중부 지역의 팟타이는 종려당(야자나무 열매로 만든 설탕)이나 재거리(사탕수수로 만든 비정제 설탕)를 사용하고, 면은 설탕을 머금어 노란 빛을 띠게 됩니다. 한편 팟타부리에서는 팟타이에 갱(태국식 수프)을 만들 때 쓰는 향신료와 몸집이 작은 게를 넣어서 전체적으로 색이 주황빛을 띠게 됩니다.

진정한 미식가들이 말하기를, 음식을 가장 맛있게 먹을 수 있는 비밀은 인내라고 합니다. 음식의 참된 맛을 제대로 맛보기 위해서는 음식을 먹기 전 4-6시간 정도는 침이나 물을 삼키는 것 이외엔 아무것도 먹지 말고 인내의 시간을 거쳐야 합니다. 우리 현대인들은 끼니와 끼니 사이에 곧잘 간식을 먹는 바람에 음식의 맛을 제대로 느끼질 못합니다. 만약 그저 살기 위해서 먹는 것이라면 식사 전에 무엇을 먹든 상관이 없겠지만, 맛을 제대로 느끼면서 먹고 싶다면 자신에게 엄숙해질 필요가 있습니다. 혹은, 무언가를 보다 맛있게 먹을 방법을 찾고 있다면 신맛을 먼저 맛보는 것이 도움이 될 수 있습니다. 연구 결과에 따르면 신맛을 느낀 후 무언가를 먹을 때 그렇게 하지 않고 먹었을 때보다 더욱 맛있게 느껴진다고 합니다.



팟타이 4.0

태국은 세계의 주방이다. 왜 굳이 비싸야 하는가! 이 문구는 팁싸마이 가게의 창시자이자 현 가게 주인의 어머니이신 싸마이 씨께서 가게를 운영하는 중요한 원칙과 토대 등을 자식들에게 가르쳐 주시며 들려주신 말씀입니다. 현재 팁싸마이에서 판매하는 팟타이는 가장 싼 메뉴가 75바트, 가장 비싼 메뉴가 500바트입니다. 가장 잘 팔리는 메뉴는 썬짬과 생새우를 주재료로 하고 새우기름으로 맛을 낸 후 계란으로 감싼 '팟타이썬짬 만공 공탈레쑈 허카이'로, 큼지막한 새우 두 마리를 넣은 한 접시 가격은 120바트입니다. 가게는 매일 오후 5시에 열지만 가게 앞의 줄은 오후 4시부터 길게 늘어지기 시작합니다. 매력적인 볼거리 중 하나로, 4시 45분 전에 오시는 손님께서는 직원들이 염불을 외고 불상에 합장을 하며 영업을 시작하기 전 간단히 의식을 치르는 모습을 보실 수 있습니다.



힘들어서 못 기다리시겠다고요? 이리 오세요. 팁싸마이 지점들을 소개합니다.

매일마다 긴 줄을 서는 손님들 중 60%는 한국, 중국, 일본, 싱가포르, 필리핀, 홍콩, 유럽, 미국 등 외국에서 오십니다. 저희 가게의 40명이 넘는 매니저와 직원들이 대기 줄과 입장을 관리하고, 내부에는 200석 이상을 수용할 수 있는 약 50개의 테이블이 있기 때문에 아무리 줄이 길어도 실제 대기 시간은 약 25분을 넘지 않습니다. 그러나 기다림을 선호하지 않는 손님들을 위해 팁싸마이 팟타이의 지점 다섯 곳을 소개해드리고자 합니다.

팁싸마이 팟타이쁘라뚜피

영업시간 17:00~01:00

전화: +66 2226 6666



팁싸마이 팟타몬톤싸이4지점

영업시간 11:00~20:00

전화: +66 86 429 9999

팁싸마이 킹파워 랑남지점

영업시간 10:00~21:00

전화: +66 92 288 8888



팁싸마이 아이콘시암지점

영업시간 10:00~22:00

전화: +66 91 234 5678

팁싸마이 레스토랑 시암파라곤점

위치: 시암파라곤 G층

운영시간: 오전 9.30시-오후 10.30시



טיפ싸마이 พัทไธเบรารั่วพิ 공식 연락처

 thipsamaipadthai

 thipsamaipadthai

 @thipsamai_bkk

 @thipsamai

 www.thipsamai.com



www.thipsamai.com



@thipsamai





SRI

Siam Royal International Co., Ltd.



시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.



시카라첻 바이사뭇 회장은 작은 팟타이 가게에 영감을 받아 시암로열국제(주)를 설립하였습니다. 거의 한 세기에 달하는 기나긴 역사를 지닌 팟타이 가게인 “**팁싸마이 팟타이 브라뚜피**”는 태국인이 인정하는 진정한 팟타이의 맛을 선보입니다. 음식을 만드는 데 쏟는 세심함과 정성에 있어 오랜 세대에 걸쳐 팟타이의 전통을 이어온 팁싸마이를 따라올 가게는 없다고 자신합니다.

“**팁싸마이 팟타이 브라뚜피**” 가게의 운영을 물려받은 후계자 시카라첻 바이사뭇 회장은 팟타이의 진정한 맛을 전 세계로 전파하겠다는 강력한 의지가 있었고, 맛있는 팟타이를 손쉽게 만들 수 있는 간편한 레시피를 보급함으로써 국가의 정체성이 담긴 태국의 음식 문화를 널리 소개하고자 하는 원대한 목표를 세우게 됩니다. 이후 굳은 결심이 선 시카라첻 바이사뭇 회장은 참된 태국 음식의 맛을 계승하는 ‘맛의 교과서’를 개발하고자 “**시암로열국제(주)**”를 설립하였고, 2009년 9월 9일에 첫 사업의 문을 열게 되었습니다.

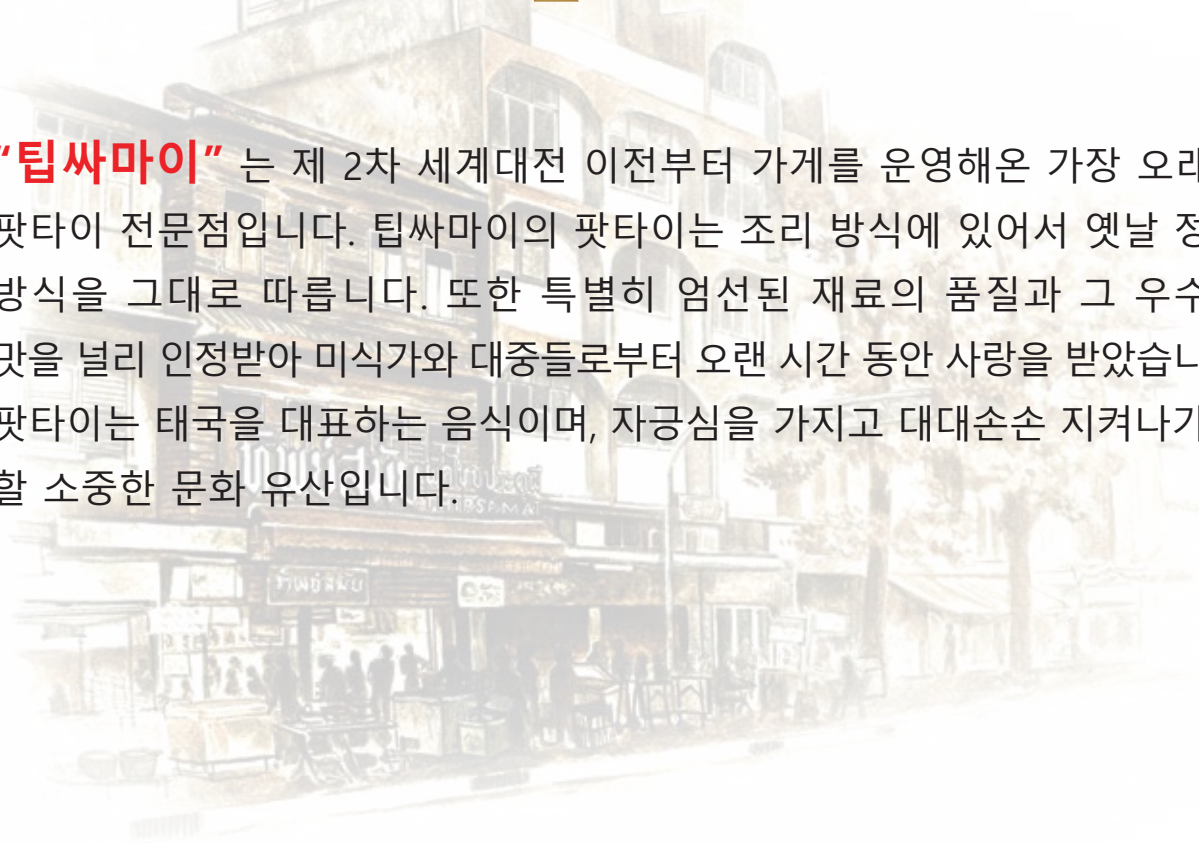


시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.



“팁싸마이” 는 제 2차 세계대전 이전부터 가게를 운영해온 가장 오래된 팟타이 전문점입니다. 팁싸마이의 팟타이는 조리 방식에 있어서 옛날 정통 방식을 그대로 따릅니다. 또한 특별히 엄선된 재료의 품질과 그 우수한 맛을 널리 인정받아 미식가와 대중들로부터 오랜 시간 동안 사랑을 받았습니다. 팟타이는 태국을 대표하는 음식이며, 자긍심을 가지고 대대손손 지켜나가야 할 소중한 문화 유산입니다.





시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.

팟타이 소스 (클래식)

Rice Noodle & Padthai Sauce (Classic Recipe)



오랜 시간을 거쳐 **“팁싸마이 팟타이 뿌라뚜피”**는 우수한 맛과 품질을 인정받아 국내외를 가릴 것 없이 명성을 얻게 되었습니다. 최상급 품질의 재료만을 사용하여 만든 팁싸마이 팟타이 소스는 손님들께서 가게에서 먹던 그 맛 그대로 맛있는 팟타이를 각 가정에서도 편리하게 맛보실 수 있도록 하기 위하여 고심한 끝에 탄생한 제품입니다.



시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.

팟타이 소스 (새우기름)

Rice Noodle & Padthai Sauce with Shrimp Oil



팁싸마이는 새우기름으로 맛을 낸 팟타이를 최초로 연구하고 개발해낸 가게입니다. 썬짬 면과 새우기름으로 만든 팟타이는 풍부한 감칠맛을 자랑하며 영양적으로도 훌륭한 음식입니다. 팁싸마이가 선보이는 새우기름을 첨가한 팁싸마이의 새우기름맛 팟타이 소스로 이제 가정에서도 손쉽게 맛있는 팟타이를 만들어 드실 수 있습니다.



시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.

팟타이 소스 (채식주의)

Rice Noodle & Padthai Sauce (Vegetarian Recipe)



팁싸마이는 채식주의자를 이해하고 배려합니다.
마음을 담아 만든 채식주의 팟타이 소스로 채식주의
팟타이를 만들어 보세요.



시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.



간편 조리 팟타이 세트

Ready to Cook Padthai Set

쌀국수 면 & 팟타이 소스 (클래식)

Rice Noodle & Padthai Sauce Classic Recipe

쌀국수 면 & 팟타이 소스 (새우기름)

Rice Noodle & Padthai Sauce with Shrimp Oil Recipe

쌀국수 면 & 팟타이 소스 (채식주의)

Rice Noodle & Padthai Sauce Vegetarian Recipe



시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.



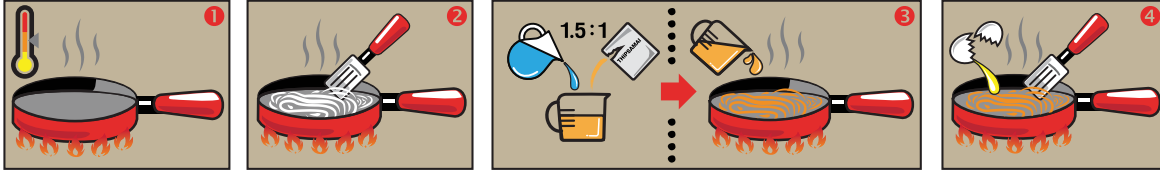
쌀국수 면 / 썬짬 Rice Noodle/ Sen-Chan

썬짬은 특별한 썬렉(길고 가는 쌀국수 면)의 한 종류로, 차지며 부드러운 식감을 함께 가지고 있습니다. 보존 기간이 길고 팟타이, 꾸어이띠여우 등 다양한 종류의 국수를 만들기에 적합합니다. 썬짬은 짬타부리 지역에서 처음으로 만들어졌습니다. 이후 다른 지역에 공장들이 많이 생겨났지만, 지금까지도 여전히 썬짬이라는 이름으로 불리고 있습니다.



시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.



팁싸마이 팟타이 소스를 사용한 팟타이 조리 방법 (센짬 또는 일반 쌀국수 면)

1. 팬을 중불에 올리고 식용유 2티스푼을 골고루 두른다.
2. 팬이 뜨겁게 달궈지면 준비해둔 센짬 (쌀국수 면) 90그램을 팬에 넣는다.
3. 이후 곧바로 소스를 넣은 다음 골고루 볶아준다. 소스는 물과 팁싸마이 팟타이 소스를 1.5:1 비율로 혼합하여 사용한다.
4. 다진 단무지, 건새우, 두부 등 기호에 따라 다양한 부재료를 추가한다.
5. 소스가 졸아들고 면이 부드럽게 익을 때까지 센 불에서 볶는다. (만약 면이 질기고 단단하다면 물을 조금씩 추가하면서 부드러워질 때까지 볶는다.)
6. 면이 완전히 익으면 불을 약하게 줄인 다음 부추와 숙주를 넣고 골고루 섞어 준다. 이후에 면을 한 쪽에 밀어두고, 팬에 식용유 한 스푼을 두른 뒤 계란 한 알을 잘 풀어서 붓고 스크램블을 만들어 준다.
7. 면과 계란 스크램블이 잘 어우러지도록 섞는다. (뽀뽀하다면 식용유를 조금 첨가해도 좋다.)
8. 물기가 완전히 없어지고 맛있는 냄새가 올라올 때까지 중불에서 잘 볶아주면 팟타이 완성.

Padthai cooking method using Thipsamai Padthai Sauce (Sen-Chan noodle or rice noodle)

Set a pan on the stove and add 2 teaspoons of oil, using medium heat.
Add 90 grams of the prepared Sen-Chan noodle (rice noodle) into the pan.
Mix water with Padthai sauce (1.5:1) and pour into the pan, then stir until combined.
Add preferable Padthai ingredients (eg. chopped sweet radish, dried shrimp, and hard tofu), then mix until combined.
Increase the stove heat and stir-fry until the noodle is soft. If it is not soft, then add a little bit of water until you are satisfied with the softness and tenderness of the noodle.
After the noodle is well cooked and set, then add Asian chives and bean sprouts, mix until everything is well cooked. Decrease the stove heat and put the noodle at one side of the pan. Add 1 tablespoon of oil into the pan, then add 1 egg and make it like scrambled egg.
Mix the noodle and egg together until combined (add a little bit more of oil if preferred).
Increase stove heat to medium, then stir-fry until Padthai is set and gives out the very good smell. Now your Padthai is ready to be served.



시암로열 국제(주)

Siam Royal International Co., Ltd.

99/99 มู 2, เพ็ทกาสัม โรด, อมยาอี, สามพรัน, นาคอนปาทอม, 태국 73160
 99/99 Moo 2, Petchkasem Rd., Omyai, Sampran, Nakornpathom,
 Thailand, 73160

Tel. 02-441-1111 E-mail: info@thipsamai.com

www.thipsamai.com | Thipsamaipadthai | @Thipsamaipadthai

