



綠色芬芳的飯，是由各種野菜榨汁烹煮而成。拌上各種隨手可得的生菜、椰子絲、魚鬆、炸魚餅、黑胡椒，還要辣椒魚露提味。來自山林的野菜，海洋的滋味，各種食材繽紛熱鬧，召喚遊子的味覺鄉愁。

Nasi yang beraroma dengan pelbagai jenis ulam, kelapa parut, serunding ikan, keropok, lada hitam dan budu bersama lada yang secukupnya. Ulam dari pergunungan, rasa lautan, dan pelbagai bahan berwarna-warni dan meriah, menyeru kepada rasa nostalgia pengembara.

野菜拌飯無所不在。是泰裔節慶時候，
村民協力完成、供奉僧人的食物。
是華人過年招待親友的餐點。
也是日常早餐、午餐或是下午茶。



Khaoyam boleh dapat di mana-mana. Ia boleh menjadi
hidangan utama pada perayaan kaum Siam dan Cina, dan
juga sebagai sarapan pagi atau minuman petang.

