

caishu11 / July 19, 2012 10:40AM

[有滋有味的生活 印度咖喱燴飯](#)

印度咖喱燴飯的做法

第1步蝦仁切丁，[\[url=http://blog.liontravel.com/babycm/post/13560/61208\]](http://blog.liontravel.com/babycm/post/13560/61208)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]research](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)放肉糜裏，放壹個雞蛋，加點料酒，印度咖喱粉拌均

第2步西紅柿，洋蔥，芹菜，胡蘿蔔，香菜，大蒜，加點水，在攪拌機裏打成糊糊。

第3步鍋裏放油，加入1的肉糜炒，[\[url=http://beetty.edublogs.org/2012/07/18/walk-on-the-way-in-memories/\]](http://beetty.edublogs.org/2012/07/18/walk-on-the-way-in-memories/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]memories](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)聞到香味以後，倒入2的糊糊，炒勻

第4步加點水，稍微煮壹下，加糖，鹽，淡奶油，壹點點masala (馬薩拉)

第5步加米飯，[\[url=http://kaiiy.noahblog.com/2012/07/18/xi-resembles-the-sound-of-rain/\]](http://kaiiy.noahblog.com/2012/07/18/xi-resembles-the-sound-of-rain/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]rain](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#) 均勻包裹好汁，OK

烹任技巧

沒有馬薩拉可以用點五香粉代替，[\[url=http://kaiiy.anime-cosplay.com/Entry/8/\]](http://kaiiy.anime-cosplay.com/Entry/8/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]happy](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#) 這個不能放多，壹點點就可以。喜歡的還可以加點奶油

菜品特色

來我做印度咖喱炒飯都會把菜切成小丁，然後炒。後來覺得麻煩，就幹脆把菜都打成糊糊，然後炒飯就變成了燴飯了。

這個方法非常簡單，味道也豐厚，粘粘軟軟的，[\[url=http://blog.qooza.hk/markey?eid=25495159\]](http://blog.qooza.hk/markey?eid=25495159)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]youth](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)就是賣相看著差，喜歡印度風味的可以試試~

看似平平淡淡，貌不驚人的壹碗米飯，其實裏面內藏千種乾坤，蘊含了好幾種蔬菜，還有肉蛋奶和海鮮，全部都上齊了。

印度咖喱味道很特別，跟我們平時吃的日式的咖喱口味不太壹樣，[\[url=http://takkery.hyakunin-issu.net/Entry/10/\]](http://takkery.hyakunin-issu.net/Entry/10/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]important](#)[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[/url\]](#)我覺得“咖喱”和奶味淡，調料味道重壹些。

我和老公都偏愛日式的奶香油咖喱，印度的差點，而且我老公十分不喜歡這爛乎乎的賣相，所以，這個咖喱飯，只是偶爾的調劑，妳壹定不會後悔學習的~~