

## 咖喱煮法

一般的人都認為煮咖喱是一件難事。

最容易不過是到日資百貨公司去買一包現成的，剪開錫袋，加材料，滾了就能吃。

泰國雜貨店也賣即食咖喱，連肉和蔬菜都替你弄好，放在微波爐叮一叮就是。

燒菜的樂趣，在於自己動手。

我來教你煮咖喱吧。

咖喱粉或醬自己也能調配，不過蠻複雜的，我勸你還是省節這個過程。

咖喱粉向店裏買好了。印度的、印尼的、馬來西亞的，任選。

先把一個洋蔥切碎。洋蔥是煮咖喱最主要的材料，不可缺少。

鑊下油，等油冒煙，就可以加入洋蔥碎去爆，爆到它發黃，就可以加咖喱粉了。

要多少份量？咖喱可稠可稀，依自己口味作準，通常是洋蔥碎都被咖喱粉厚厚地包住，是最適當的了，火不必太猛。

這時候，下你要煮的肉或魚，或蔬菜，勤力用鑊鏟炒之，讓咖喱和材料混在一起，另外準備一大碗椰漿，如果買不到椰漿，用牛奶代替也行。

差不多要竊住鑊底時，加椰漿或牛奶，材料一濕，又可再炒了。炒至半生熟。

把鑊裏的材料轉放進一個鍋中，再加大量的椰漿或牛奶進去滾，滾至全熟為止。

怎麼樣才知道熟了沒有？用筷子去插呀！一插就插得進去，表示已經熟透了。

現在可以加自己喜歡的蔬菜，通常是用薯仔，但太平凡，又不易熟。還是用羊

角豆好。羊角豆中有小粒的種子，煮至種子吸滿咖喱汁，一咬波的一聲在嘴中爆開，最好吃。

秘訣在於材料一定要和咖喱混合，讓它入味，兩樣東西一分開，絕對煮不出好咖喱來。

試試看吧，失敗了三次，包你學會。