



# 異國料理小知識

## ★ ★印度番茄咖哩★ ★

### 咖哩 (Curry)

咖哩起源於南亞，位於熱帶地區的印度有著豐富的香料植物，當地的居民將這些香料充分利用於日常生活當中，其中一種料理方式，是用香料做成的濃醬搭配米飯或麵餅食用，香料的內容及比例並沒有固定，當地稱這種香料調味料為masala，而現在我們熟知的Curry，其實是當地語言中「配料配菜」的意思，英國殖民後統稱做Curry。

### 咖哩 與 營養午餐

到了台灣，咖哩最重要的香料，改成使用大量的薑黃，其他香料幾乎嘗不出味道，也因為高比例的薑黃使得咖哩成品多為鮮豔黃色，營養午餐淋在飯上面的「螢光咖哩」就是這樣練成的，為了增加甜味，我們這次加入了番茄，來試試新口味。希望同學們喜歡這道異國料理。

### 印度與台灣料理結合



**雙翼食品 祝同學用餐愉快!**

資料來源:微糧選品