

# 周末一起吃咖喱

这几天阴雨不停,人也开始懒了起来。叫外卖似乎太可怜,吃火锅又觉得太吵。看着电视上一直播着伊能静的咖喱广告,心里一动:不如周末叫上好朋友吃咖喱吧!说不定回头自己就学会做咖喱了呢,哈哈。

## 蕉叶咖喱屋: 温暖的南瓜炖鸡

要推荐的不是大名鼎鼎的咖喱蟹和大虾,而是这里的“泰式南瓜炖鸡”。南瓜很粉很甜,一点调味料都没有加。放了红枣和枸杞很多药材后,南瓜的绵滑和乌鸡的鲜嫩融合在一起,正点到晕……如果不是不好意思,我连南瓜的瓜肉都不会放过的。这里的漂亮女经理江媛说她自己也非常喜欢这个菜,又好吃又养颜。

黄咖喱和红咖喱大家兴许都吃过,但白咖喱呢?我们点了一道“印度白咖喱鲜菌”。经理说这个白咖喱很少有人点,但是吃惯了会觉得很好吃。师傅在咖喱粉中加入腰果茸、乳酪和忌廉,令咖喱味来得很淡,但吃起来仍有淡淡香味,配合上各种鲜菌就更健康,绝对是老少咸宜。浇在米饭上拌一拌吃味道也不错。如果喜欢清淡一些的素菜,可以点“马来西亚贵妃苗”,和我们平常吃的豆腐差不多,但是这里炒得非常鲜嫩。

最后再点个自印度独特口味的油酥饼吧,甜甜的酥酥的。特别有趣的是,这个饼是立体状的,大大的圆锥形让我们不知道如何下手,旁桌的小朋友乐呵呵地还想把它扣在脑袋上呢!

人均消费:68元  
地址:湖滨路5号

## 印度小厨: 烧春鸡太棒啦!

这是一个印度老板开的店,他做事情特别认真。虽然不会标准的英语和中文,可他还是很努力很认真地和我们交流。把我们的报纸和我的名片整齐的放在一起用夹子夹好,然后把我们要拍照的时间和出报的时间记录下来。有这么认真的老板,这里的菜又怎么会差呢?

“印度小厨”的最大特色在于将印度南北菜系结合,而其他印度餐厅几乎都以北派菜为多,所以这里的印度菜口味特别多。从底楼开放式的玻璃厨房,就仿佛能嗅到那浓郁的印度味,不用问,所有的厨师都来自印度本土,黑黑的脑袋高高的鼻子圆圆的肚子。他们忙碌地做着飞饼,调配着咖喱。

去之前,就想着要吃吃他们的“招牌烧春鸡”,因为去过的朋友都说味道超级棒。半只烧春鸡上来了,亮亮的遍

文/摄 见习记者 徐晓岚



烧春鸡



咖喱菠萝炒饭



泰式南瓜炖鸡

体通红,一阵阵香味扑鼻而来,看得都不舍得吃了。很不放心地问了一下鸡为什么是红色的,印度老板还是用不标准的英语告诉我是因为香料的关系,听得很费劲。这道菜吃的时候会觉得味道接近烤羊肉,旁边有蘸酱,薄荷味,蘸一点味道更好。吃这菜先是感觉香,而后会觉得有点微辣,吃完一块后的想法就是再来一份。最好的是,难得吃到一点都不油腻的却浓香四溢的烤鸡。吃完鸡后发现,我们完全没有使用刀叉,哈哈。

葱油饼蘸咖喱汁是很实惠的美味,只要28元。饭后可以再来一份冰淇淋点心,20元左右。和好友谈心或者几个人聚在一起八卦,这里是不错的选择,可以消磨一个下午或一晚。

人均消费:50元  
地址:南山路61号

## 澄江轩: 小馆子里藏大厨

翠苑电影城斜对面,那家叫“澄江”的小馆子,藏着一个加拿大大厨和最好吃的咖喱饭。老板是加拿大人,游历很多国家的目的却是学习厨艺。

这个门面一点都不起眼的小馆子生意却好得出奇。还有不断的电话叫外卖的。老板娘和老板非常热情,几乎每个客人都能和他们成为朋友。我进门的时候,他们正在喝木瓜花生汤,给我盛了一碗,说他们这里每天都有不同的好汤作为咖喱饭的配汤。一碗汤水的料都那么足,真是超值啊!

这里的冬荫功汤非常好喝。辣的开胃,酸的暖胃,翻腾着绿色香菜和几只丰满的大虾。第一勺入口,那股子酸辣味藏得很好,可慢慢的你却会发现有什么东西顺着你的口、鼻、喉、内腹厮混成了一道热流,然后汗就沁上了额头。最后发现里面真的放了很多上好的各种香料。老板表扬我第一次就适应这个好汤的味道,因为很多客人都不能适应这个酸辣的口味。

很多留学生打车过来这里吃饭,老板娘用很流利的英语跟他们交谈着。老板还很顺溜地给留学生写一个英文菜单,真是不敢小看这个小馆子啊。

人均消费:15元  
地址:文一路391号协亨手机城旁



法国香草咖喱



葱油饼

## 清水云涧: 情调不错菜好吃

餐厅是全透明玻璃构造的,绿色植物点缀着石板小径构成一个返朴归真的环境,一楼小桥流水,幽雅别致;二楼宽敞明亮,适合商务会议、小型婚宴。餐厅还提供温馨下午茶和晚茶系列,你也可以把这里当作咖啡吧。

说是来吃咖喱的,可是一翻开菜单有点傻眼了,几乎“什么都有”,创新菜、经典杭帮菜、泰国菜什么都在。秘制虾酱炒制的马来蟹、口味鲜嫩的甘草虾茸、油而不腻的云涧第一骨、口味独特的金牌虾茸薄饼特色沙律及自制特饮是这里点击率最高的。我要推荐的是这里的“玛莎拉咖喱配养麦包”。很不起眼的养麦包本来是和咖喱联系不到一起的,可是搭配起来吃真的很不错。印度薄饼吃到嘴里有浓浓的奶香,有点像苏打饼干,脆脆的,可以点一份嚼巴一会。

这里的老板还有自己的生态农场呢!所以这家店里的鸡蛋蔬菜都是自家养的。玫瑰牛奶也是自己调配的,大家可以放心吃哦!

人均消费:50元  
地址:绍兴路与东新路十字路口公园内(和平演艺广场公园内)

## 贴士

## 咖喱好吃自己做

学做比饭店好吃又食料丰富的咖喱饭其实一点也不难,我这个菜鸟级的丫头也研究了一下,推出了自己的独创版,一起来分享下吧!

1、买鸡大腿2个、土豆2个、胡萝卜1根、蘑菇10个、番茄1个、洋葱半个备用(咖喱块超市有卖,分辛辣、中辣和微辣,还有甜味的,我一般用中辣)。

2、鸡腿连骨斩成小块(也可以用牛肉或猪肉),蔬菜都切成丁。先把锅烧热,放一点色拉油,下鸡肉块翻炒,变色后加料酒和少许水,移入砂锅或不锈钢锅内,改小火煮。随后放入土豆、胡萝卜一起煮。

3、再起油锅,把洋葱煸香了,放番茄进去用锅铲压碎,变成糊。鸡肉和土豆等半熟以后,放入蘑菇,稍后再放入炒好的番茄酱,加一点盐,不能多,因为咖喱块是咸而辣的。

4、材料基本上入味以后,用木勺进锅搅拌,加入掰碎的咖喱块,然后不停地拌,以防粘锅底,根据口味,加一些酱油、牛奶、番茄沙司。一大锅咖喱“扑扑”地打出大泡泡来了,香味扑鼻,熄火ok啦!

我把米饭用电饭煲煮好后打松,用较浅的盘子盛一半米饭一半咖喱,考究的再煎个黄闪闪的荷包蛋搁在米饭上。吃的时候,将米饭和咖喱拌和起来。咖喱又烫又辣,准备一杯冰水后,你就可以快乐享用浪漫咖喱餐了。

想和我一起去吃吗?可以加我 msn/e-mail: much-dreamer@hotmail.com