



泰式綠咖哩



香氣馥郁、濃郁的泰式綠咖哩，絕對可以說是泰式經典菜餚之一，以焦糖洋蔥汁取代洋蔥，除了減少熬煮食材的時間，也讓洋蔥香氣更凸顯。不管是搭配米飯或是泰式米線享用，都別有一番風味呢！

材料

泰式綠咖哩

沙拉油 40g
雞腿肉 500g
泰國茄子 300g
青豆仁 200g
檸檬葉 3pic
綠咖哩醬 100g
魚露 10g
棕枰糖 60g
 健美鮮 5g
 焦糖洋蔥汁 5g
椰奶 800g

製程

泰式綠咖哩

- 1.取一乾淨單手鍋倒入沙拉油，加入雞腿肉拌炒至表面微白無血水露出
- 2.加入綠咖哩醬拌炒至香味溢出，再加入少許椰奶熬煮至雞肉7-8分熟
- 3.加入剩餘材料及調味料，煮15-20分鐘至食材全部熟透且入味，即完成
- 4.此醬料可搭配泰國長米、泰式米線...等主食一同食用



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw