



椰子咖喱 贴士

要制作美味的咖喱菜肴，在刚开始烹调时，
将2/3的椰奶及水与咖喱浆调匀并加入菜肴中烹煮。

余下的1/3椰奶则留在最后作点缀。

在端上咖喱前，加入余下的椰奶，
除了能令咖喱菜肴的颜色和质感更佳，
也能保存椰子的芬芳和味道。

而且，最后加入的椰奶也能
提升其他食材的味道。