

咖哩烹煮方式

咖哩塊



or

咖哩粉塊



STEP 1



將洋蔥、蔬菜與肉類切丁備用。

STEP 2



切至中火，加入 S&B 濃縮焦化洋蔥粉、蔬菜與肉拌炒。

STEP 3



加水淹過食材，沸騰後轉小火，將食材燉軟。

STEP 4



咖哩容易燒焦，需不定時攪拌！

關火並加入咖哩塊或粉塊，均勻攪拌，融化後轉小火收汁，增加醬汁濃稠度。

STEP 5



咖哩足夠濃稠就可關火出餐！

咖哩醬汁



or

咖哩調理包



STEP 1



在足夠大的湯鍋中將水沸騰，將未拆封醬汁直接放入沸騰水中加熱20分鐘。

STEP 2



拆封即可搭配現成配料出餐。

醬汁亦可直接倒入鍋中加熱，或與食材一起烹煮。

◆ 醬汁/調理包優點 ◆

- ✓ 降低料理技術門檻，加熱/備餐容易，無烹煮經驗人員亦可操作。
- ✓ 品質穩定，不受人為烹煮影響口味。

◆ 適合商家 ◆

- ✓ 店內無廚房或設備簡單之餐飲店。
- ✓ 菜單僅提供部分熱食的餐飲店。
- ✓ 追求一致口味的連鎖餐飲。
- ✓ 短暫銷售、季節性餐點與特殊菜單。

咖哩 Q & A 常見問答

Q. 咖哩塊為什麼要關火才能加入？

先關火再放咖哩塊，才不會因為沸騰使咖哩塊結塊而難以融化！在水沸騰時，將咖哩塊放入的話，咖哩塊中麵粉的澱粉成份開始作用，容易凝結成澱粉塊，因此為防止咖哩結塊，必須先關火，等醬汁稍微冷卻後再放入咖哩塊，攪拌至融化再開火喔！

Q. 用不完的咖哩塊如何保存？

冷藏保存即可！將沒用完的咖哩塊放入密封容器，置於冰箱中冷藏，可以延長食用期間至 3 個月。冷凍保存雖然能夠長時間預防咖哩腐壞，但若未徹底密封，可能由於水份流失導致變色或有損風味；此外，結冰可能導致材料產生變化，或使醬汁不易變稠，有損風味，因此，不建議冷凍保存喔！

Q. 咖哩塊變色(白、黃、綠)是正常的嗎？

如果遇到咖哩塊產品變色(白、黃、綠)，品質上沒有任何問題喔！

咖哩塊的保存溫度較高時，薑黃等香料中含有的著色成份溶解成油脂，浮出表面後凝固，可能產生變色。雖外觀有異，但無變質之虞，請放心食用。

若有任何使用上疑問，敬請拍照、錄影與保留該產品，並立即與大西南業務聯絡。

Q. 隔夜的咖哩比較好吃？

放置隔夜會讓咖哩醬汁更能滲入食材中，且使各種食材與辛香料的風味混合，此外，放置一晚上再加熱，可將富有濃郁滋味、鮮味的肉類胺基酸、核酸，或是紅蘿蔔中的糖分確實煮進醬汁，增加更多層次滋味。

NOTICE 但是臺灣夏天的高溫下，放置於常溫容易使微生物增生，可能造成腐壞，因此請記得放置冰箱冷藏保存喔！