

報章
Press

喜粵月刊
Joy Magazine

刊登日期
Publish Date

2017-03-01

標題
Title

變奏式日系傳家菜

相關德國寶產品
Related Product(s)

變頻萬用養生鍋 DFC-616/DFC-818

**Auto-Power Switch Multifunctional Health Cooker
DFC-616/DFC-818**

喜來

月刊

JOY MAGAZINE

ISSUE
04
MAR 2017

自勝者強

勝人者有力



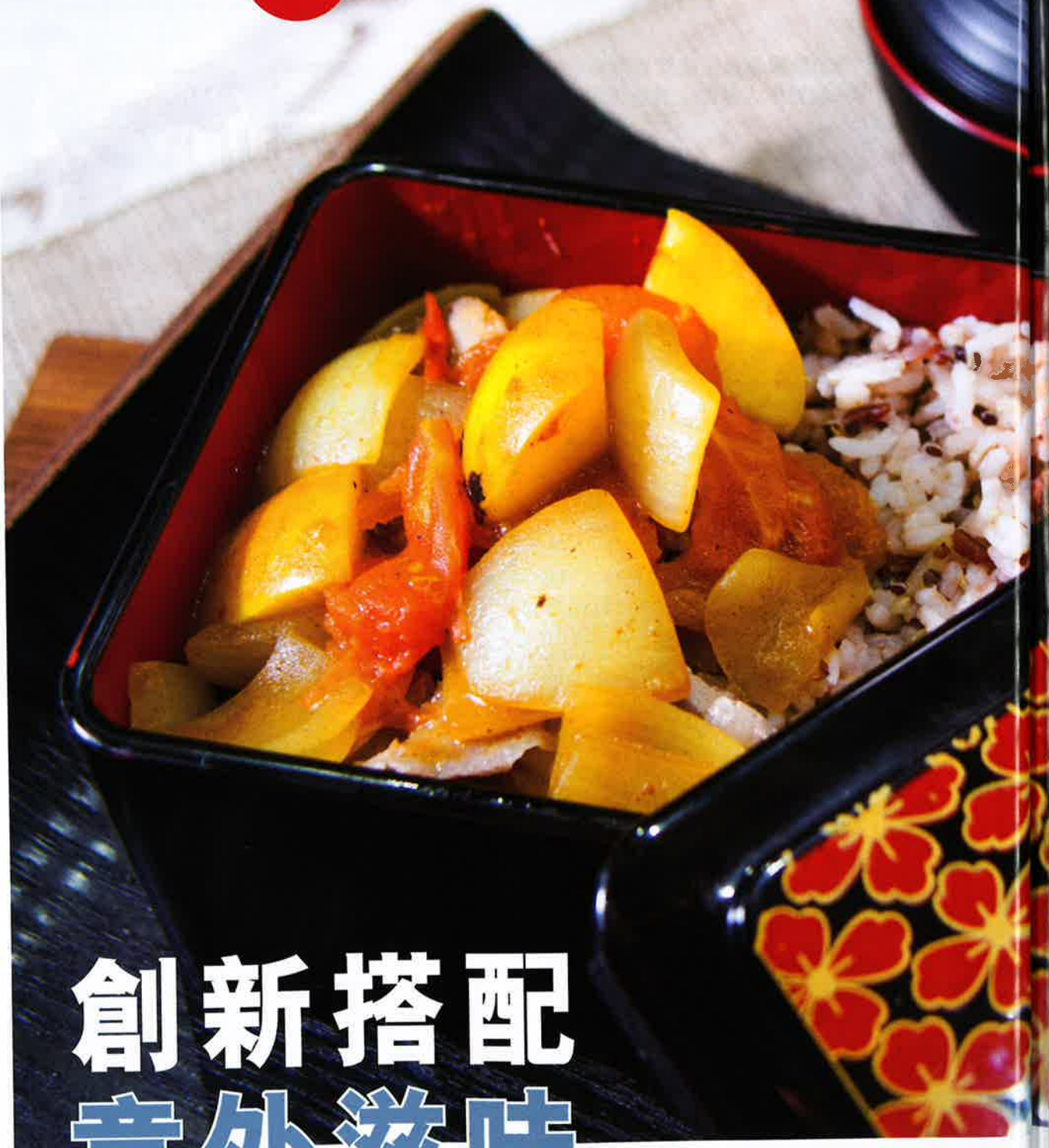
封面故事 - 在商言商

伍綺琴

謝瑞麟珠寶(國際)有限公司
副主席、首席策略暨財務官兼執行董事

GERMAN POOL 德國寶

變奏式 **日系** 傳家菜



創新搭配
意外滋味



咖啡咖喱慢煮豬扒飯

配

香濃咖啡

談

及日式料理，相信許多人的第一印象都會將之與壽司、拉麵或是天婦羅掛勾，顯然，這只是遊客式的概念而已...不說不知，原來在日本當地，咖喱飯才是真正家傳戶曉的菜色！以白飯配上香甜濃稠的日式咖喱汁，這種既簡單又美味的吃法，讓它不僅成為日本中小學供應午餐中最受歡迎的餐單，更擁有「國民食物」的美譽。

實上，洋蔥、馬鈴薯和胡蘿蔔一直被視為咖喱的「鐵三角」，不過，細心咀嚼之下，很多人都認為馬鈴薯那溶化的口感與米飯合不來，因此在材料上，將會以蘋果代替，讓咖喱的味道更香更甜。

至於整道菜色的重頭戲，當然是反傳統地加入咖啡的部份。在很多人眼中，咖啡與咖喱兩種食材可謂是風馬牛不相及，然而，它們卻是最佳的絕配！其實要讓咖喱變得更美味，需要將之冷藏一整晚，讓所有食材的味道融合混和，產生自然的香甜。然而若希望即製即享用的話，其實加入咖啡就能達到相同的效果。那帶有焦香又微酸微苦的咖啡味道，能夠最大程度充實咖喱的香味。

本期的《德國寶開心廚房》就要教大家製作這款日式咖喱飯，而且更是加入咖啡的變奏版本，喜歡日式料理的朋友，趕快跟隨樂師傅的指導，動動手烹調創意吧！要配襯「國民食物」這個名字，在材料的選擇上當然不能馬虎；事

樂師傅這次選用了德國寶隨心咖啡機來沖泡香濃咖啡，皆因這款咖啡機擁有極高的便利性；現時市面上的咖啡機大多只能沖泡其中一種指定品牌的咖啡膠囊，然而，隨心咖啡機配備7種咖啡槽，能夠使用各大品牌的咖啡膠囊、咖啡包或是咖啡粉，同時內置7檔溫度選擇，口味濃淡隨心調製。





做法

1. 把已經完成解凍的西班牙豬扒放入德國寶真空保鮮袋，在袋中加入適量食油後將之密封
2. 使用德國寶電動真空機將袋內所有空氣抽走後，以德國寶低溫慢煮機55度加熱約4小時
3. 先將雜穀米與水同時倒入德國寶IH氣壓多功能電飯煲，使用一按式快速烹調功能的「煮飯」模式，飯煲將自動把米飯加熱至熟透
4. 將洋蔥去皮後切成件狀；蘋果連皮去核後切成件狀；蕃茄連皮切成件狀
5. 在德國寶變頻萬用養生鍋添加適量橄欖油預熱，倒入洋蔥並將之炒至微黃色後，再加入蕃茄同炒，直至洋蔥完全變軟
6. 將蘋果加入德國寶變頻萬用養生鍋後，再放入咖喱磚（份量可視乎個人口味而定），將之連同洋蔥、蕃茄及蘋果慢炒
7. 當咖喱磚完全溶成咖喱醬後，即可分兩次加入共約800毫升的水份，再慢炒至濃稠，即可製作成咖喱汁，然後把火力調至小火保溫
8. 根據準備好的咖啡膠囊品牌，將德國寶隨心咖啡機的咖啡槽轉換成合適的配件後，重新將之裝嵌到咖啡機上，按下「整杯」按鈕，即可沖泡出香濃咖啡，然後將之放涼備用
9. 把完成慢煮的西班牙豬扒切件後，連同熟透的雜穀米一同放入飯盒之中備用
10. 將適量芝士放入德國寶變頻萬用養生鍋，待芝士與咖喱汁完全混合後，即可倒入已放涼的咖啡，約2分鐘後咖啡咖喱汁即可完成，將之倒入飯盒內即可

材料

雜穀米	適量
水	適量
西班牙豬扒	1件
橄欖油	適量
蘋果	1個
洋蔥	1個
蕃茄	1件
咖喱磚	1個
咖啡膠囊	2片
芝士	



立即掃描二維碼
觀看有關影片