

# 王者咖喱

美国有线电视新闻网(CNN)旗下的C�NGo.com早前公布全球50大美食排行榜，泰国马沙文咖喱(Massaman Curry)名列榜首。在泰国，它只是一般街头美食，魅力在哪？Bangkok Jam主厨告诉你！文：邓永君



**美** 食榜上，名列马沙文咖喱之后的前五名美食还包括：意大利薄饼、墨西哥朱古力、日本寿司和北京烤鸭...新加坡的辣椒螃蟹排名35、海南鸡饭排名45。根据C�NGo.com评选，马沙文咖喱之所以当选是因为它把辛辣、香甜等味道融为一体，就算是从超市购买的马沙文咖喱，也能炮制出米其林餐厅美食的滋味。

## 2大 解题

### 1 马沙文咖喱来自...

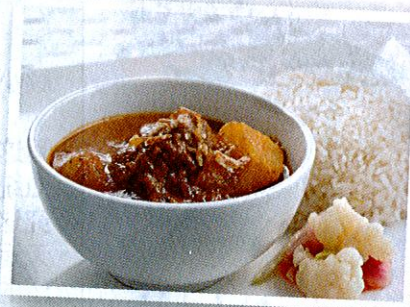
根据Bangkok Jam泰籍主厨表示，马沙文咖喱在泰国是一道很普通的美食，小至路边摊，大至餐厅统统都有卖。无从考究它实际来自哪一个地方，网络有一说法，由于泰国的回教徒大部分居住泰国南部，马沙文是受到回教徒影响而产生的咖喱。

### 2 马沙文咖喱 VS 普通咖喱

普通咖喱采用多种香料混搭配制，烹煮时会把肉和材料分开煮，上桌时才把咖喱汁和肉、菜混合加热；马沙文咖喱必备原料是蔗糖、罗望子和椰浆，比一般咖喱花更长的时间烹煮，最佳搭配是采用牛肉，因为牛肉比鸡肉更入味，蔬菜则选择红萝卜和马铃薯，主要取其甜味。

### 这里吃! Bangkok Jam

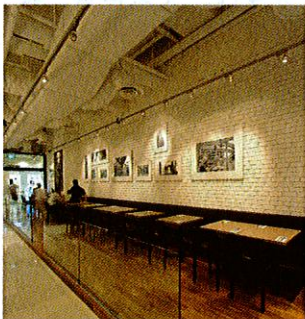
餐厅经理表示，马沙文咖喱从开店以来已在餐牌上，本地食客甚少问津，比较偏爱熟悉的红咖喱和绿咖喱；马沙文咖喱反而更受老外食客欢迎，主要因为它不辣。



### 试吃

端上桌，先闻到味道，不比印度咖喱逊色，淡淡椰香扑鼻。咖喱表面洒着炸葱和炒花生，主厨表示这也是马沙文咖喱特色之一，令咖喱吃起来更香。搅和后吃，果然不辣，还带点甜，牛肉软硬适中，咖喱配白饭刚好。

价格：\$9.90

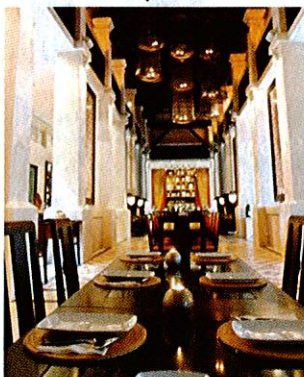


地址：Great World City #02-26；  
电话：6732 4523；营业时间：星期一至五（午餐1130am-3pm；晚餐6pm-10pm）；星期六、日1130am-10pm

### 还有这里吃...

#### Jim Thompson

来自泰国的皇牌餐厅，由泰国厨师掌厨，提供地道马沙文咖喱，一份\$23-\$25。



地址：45 Minden Road, Dempsey Hill；电话：6475 6088；营业时间：星期一至六12nn-12mn、星期日12nn-11pm。



德士司机好介绍

走遍岛国每个角落的德士司机有好介绍。

### 热乎乎砂煲饭

砂煲饭都是得从头煮的，所以点餐后需要等上一阵子，不过等也值得，特别喜欢挖搅锅巴，搭配咸鱼吃！

Geylang Claypot Rice  
639 Geylang Road, Junction of Lorong 33



播映日期：25/8/11

### 宏茂桥

#### 大金宝海鲜小厨

Blk 727 #01-4236  
Ang Mo Kio Ave 6

营业时间：11am - 11.30pm

食客最爱：螃蟹米粉 (\$25/650克)

头手推荐：砂煲印尼虾 (\$15)

心意新菜：咸鱼蛋皮 (\$10)

### 华龙鱼头炉

Blk 347 #01-2142

Ang Mo Kio Ave 3

营业时间：4.30pm - 11pm

食客最爱：海参鸭 (\$15)

头手推荐：蜜瓜虾球 (\$22)

心意新菜：黄金卷 (\$12)

### 不如自己煮...

素有“小泰国”之称的黄金坊 (Golden Miles Complex) 里头的泰国超市有卖包装好的马沙文咖喱包，只要准备好所有的材料，就可以在家里煮，到底是否真如C�NGo.com所说的“就算是从超市购买的马沙文咖喱，也能炮制出米其林餐厅美食的滋味。”试过即知。

