



營養午餐報報

2026.09.14

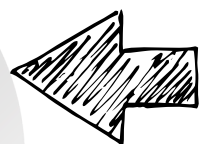
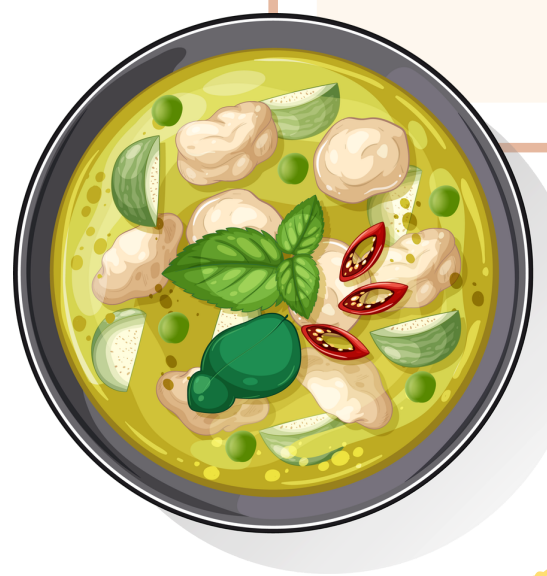
咖哩

「咖哩」一詞原是指一種醬汁，後來英國人以咖哩（carry）統稱印度人混合數10種香料調製、氣味濃郁而辛辣的菜餚。

英國將配方帶入歐洲而廣傳，還將混合各種香料的粉末包裝成為商品，形成所謂的咖哩風味。

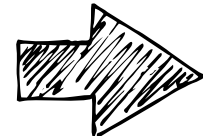


東南亞的咖哩，除了混合香料，還會加入當地慣用的椰漿、魚露、香茅與羅望子等充滿南洋風味的佐料。



綠咖哩：以新鮮的青辣椒調製而成

紅咖哩：加入乾燥的紅辣椒調製



Q：營養午餐的台式咖哩為何會有「螢光色」？

A：此螢光色是來自「薑黃」的顏色～

台式咖哩使用的咖哩粉，**薑黃比例佔了50%以上**，加上台式咖哩在烹調上強調先用油炒香咖哩粉，因此會泛出螢光色。

