

美味升级 暖冬里的咖喱品鉴会！

一碗热米饭，扣上冷凝的咖喱，浓香清凉，吃一口，会让你香得脊背一缩。

——张佳玮《什么是咖喱》

记者 王志 通讯员 小白龙/文

身为一个十分博爱的人，这两年来志哥几乎隔月就去一趟星洲蕉叶，不可谓不忠诚。除了它是小城中少有的一家将泰国菜做得十分合我口味的店之外，更在于店家对粉丝的诚意。比如去年我在微博转发时得了一个萌到哭的羊咩咩，再比如去年过生日，只有它发来短信说为我准备了一份生日礼物——那份它并不招牌的长寿面，足以叫一批轻飘飘的“生日快乐”无地自容。还有这次主推新菜的“咖喱+”品鉴会——一个时时惦记着要讨好瑞城人口味的店家，真是令人心生好感。

尽管店家为瑞安本土进行了多次的配方改良，但以此来质疑咖喱不正宗或者不地道，是十分欠考虑的。因为泰米尔语本身就是“许多的香料加在一起煮”的意思。作为“酱汁”，自然是各家有各家的好。



如果你没有参加本次品鉴会，会不会略感遗憾呢！放心，关注【瑞安日报志哥搜店】还将有大量这样的机会等待着您。



咖喱皇炒蟹：

肥大的蟹身趴在咖喱中，蟹肉浸渍着甜辣的香气。黄咖喱浓郁而黏稠的质地，很容易令人想到泰国长年高照的太阳，及阳光下的少女。拌上泛着光的泰国香米饭，一粒粒都裹得金黄饱满，吃起来格外幸福。



泰式酸辣凤爪：

盛在菠萝中端上来的时候，我们都以为是菠萝炒饭。铺了一层圣女果切片，又缀以鲜绿的黄瓜丝，拿着筷子撩起来一看，细伶伶一条，才发现是凤爪。吃进嘴里，柔弱无骨，酸是浓烈的，辣是热情的，但又不会突兀。



星洲海南鸡：

乍一看有点上海三黄鸡的feel，鸡肉新鲜滑嫩不油腻，贴心地放上了两种不同的酱料。以供大家的选择。

青柠檬蒸鱼：

青柠偏酸，还有股清香，是看起来特别夏天的配料。薄薄的青柠片看起来汁水很足，带得鱼肉也显得十分润泽。



红咖喱鱼片：

虽然没有黄咖喱香浓，但甜味更丰足，辣味更刺激。用的黑鱼片，刺很少，特别省事儿。



越南手工米纸卷：

米皮薄得透明，裹上细长的一众菜蔬，像一个个胖胖的草丛。在满口“草”香中，还多了份芒果片的甜。口味清淡的人，光吃个米纸卷就够了。要是嫌不够过瘾，边上还有甜辣酱可佐。



泰式咖喱火锅：

依然是黄咖喱，只不过是呈水状的，没有浓得化不开。与寻常火锅的吃法并没有什么不同，就是对于中意咖喱的人来说，汤底味道无可匹敌。

