

# 五顏六色的咖喱



你吃過咖喱嗎？如果以顏色區分，咖喱一般可以分成黃咖喱、紅咖喱、綠咖喱和白咖喱四種。

## 黃咖喱

黃咖喱較為常見，其主要用料為薑黃。黃咖喱中放入的辣椒比較少，所以它的味道比較溫和，與蔬菜和各種肉類搭配都十分合適。



紅咖喱呈紅色，離不開它的主材料——紅辣椒，因此它的味道相當辛辣，適合口味較重的人。人們通常會用紅咖喱來搭配牛羊肉，或做成咖喱蟹，同樣風味十足！

## 紅咖喱

## 綠咖喱

綠咖喱的綠色主要來自青椒、羅勒葉等。綠咖喱裏常會加入香茅、檸檬等，氣味清香，吃起來辣中帶酸，可搭配雞、魚、海鮮等。



白咖喱相對來說比較少見，它之所以是白色，是因為熬製時加入了椰奶、牛奶、白胡椒等材料。不同於前三種咖喱，白咖喱奶香濃郁，味道清爽，適合與菌菇、海鮮等做成湯品。

## 白咖喱



以上關於咖喱與食材的搭配只是一個參考，我們完全可以根據自己的喜好來決定，說不定會有意外的發現呢！