

泰式香茅咖哩水餃



泰式料理已是異國料理界中的當紅炸子雞。

把香茅紅咖哩粉應用在肉餡調味，讓基礎肉餡也能帶有泰式風味。

此餡料可應用於水餃、鍋貼、蒸餃等，亦可加入少許麵包粉、太白粉做為炸肉餅使用。

材料

泰式香茅咖哩水餃餡

絞肉 1200g

高麗菜 300g

蒜頭 25g

蔥花 40g

米酒 5g

白胡椒 2g

砂糖 15g

 A.Ta沙漠湖鹽 5g

醬油 15g

薑黃粉 3g

 香茅紅咖哩粉 60g

泰式東炎香料 2g

製程

泰式香茅咖哩水餃餡

- 1.取一乾淨鋼盆放入絞肉、高麗菜、蒜頭及蔥花拌勻。
- 2.加入所有調味料，攪拌約25-30分鐘，至高麗菜略出水。
- 3.所有食材拌勻後，封保鮮膜，冷藏一天即可使用。



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw