

印度酸奶
Lassi。
(受访餐
馆提供)



文 / 黄涓

Zaffron Kitchen是一家坐落在东海岸的摩登印度餐馆。餐馆东主并非印度人，而是38岁的余志南。由于余志南本身超爱吃印度美食，经常四处寻觅讨味蕾欢喜的印度餐馆，日久之后，干脆自印度请来厨师，自己开起印度餐馆。

餐馆装潢新颖亮丽，开放式厨房可看到厨师在里面准备食物。值得一提的是，餐馆体贴的设有儿童游乐区，小朋友玩乐时，父母可安心享用美食。

街头小吃攀上餐馆开胃菜

试菜时先尝餐馆安排的开胃菜Papdi Chaat。这是北印度有名的街头小吃，在小圆饼上堆上香脆的炸米粉、甜酸奶、罗望子酱(tamarind sauce)，吃起来开胃，让人一口气吃完整块。

另一道开胃菜米豆蒸糕(Sambar Idli)也是我喜欢的，这道南印度小吃由印度小扁豆(lentils)及米蒸煮而成，将米和豆磨碎加水做成米豆糊，蒸熟之后配搭sambar一起吃。喜欢米豆糕那带着淡淡的米豆香，sambar是南印度的一种咖喱炖蔬菜，是用蔬菜、罗望子坐底熬制而成。

吃开胃菜时，可搭配馕饼(Naan)一起食用。

3种不同口味的烤鸡

一般人到印度餐厅常常会点道印度式烤鸡(Tandoori Chicken)。烤鸡颜色特别，呈橘红色，由于其香味，味道独特，带点淡淡的柑橘香，也有些辛辣味，很受饕客喜欢。



右图：
各式印度
烤肉。

Khatti
Meethi
Gobi由
花椰菜
做成，
Kadhai
Jhinga食
材是鲜
虾。



香料 印度烤饭齿间留香

"Tandoori"为印度语，指的是泥炉炭火烹饪。此道菜是印度料理中最负盛名，也最讨好味蕾的美食之一。

这里的Tandoori料理口味多样，有意同时品尝多种口味者，可以选择烤肉拼盘，包括烤鱼(Fish Tikka)、烤羊(Seekh Mutton Kebab)，以及另外3种不同口味的烤鸡；例如由乳酪和酸奶腌制后烤成的Malai Tikka，由印度香料玛沙拉粉(chaat masala)腌成的Murg Pudina。

为Khatti Meethi Gobi，食材为花椰菜，做法是将花椰菜蘸上面粉油炸，调味料分别有辣椒、洋葱、蒜和葱头；油炸过的白色花椰菜入口香脆爽口，是许多食客都喜欢的一道菜。

Kadhai Jhinga用大虾佐以大葱、番茄及其他配

以肉配搭长米煮成的烤饭

Biryani为本地人熟悉的一道印度米饭料理，本地华人习惯称之为印度黄姜饭，因为一些印度饮食业者在做这道料理时，纯粹以黄姜调味，但在印度，Biryani使用的香料，包括豆蔻、小茴香、月桂叶、丁香等。因此，Biryani称为印度烤饭或许更适合，除了香料外，这种印度烤饭以肉配搭印度长米煮成。印度烤饭的主要食材可以是牛肉、鸡肉、羊肉和鲜虾。做法先用容器装上材料和米饭，再做个面团，在肉和饭进烤炉之前，先以面团封住容器才开始烤。

特别喜欢这里的Dum Chicken Biryani，趁热吃尤其香浓可口，来自香料的气味，在舌间留香。

想要点小菜的话，这里有两道值得推荐，其一



Papdi Chaat与Sambar Idli
是两道可口的开胃菜。

好吃的印度烤饭。

料，味道酸甜，吃起来也开胃。

饭后一杯酸奶可化解饭菜重口味

吃印度餐，大多数人都不会忘记点一客印度酸奶Lassi。由于印度菜口味一般偏重，因此饭后喝杯浓浓的酸奶可以化解饭菜里的重口味。酸奶有甜或咸两种基本口味，另有各种水果味，最受欢迎的是芒果、草莓这两种口味。这里的酸奶饮品口感柔和，我喜欢它的芒果Lassi。

· 餐厅 · Zaffron Kitchen