

东京人气店铺信息:行业趋势信息

◆在东京的专业咖喱店

①店铺面积大概有187 m²，有约70个座位，专业制作的咖喱和各类家常蔬菜是店的最大卖点

主要经营各式咖喱和蔬菜类美食，米饭则以【白米】和【玄米】为主。

②注重如何让顾客以健康的方式多食蔬菜的一种新型健康的思维模式。

「蔬菜咖喱」



「带汤汁的咖喱」



关于咖喱的小知识

当今世界上有超过1000种以上的香料，在地道的印度香料中，有品牌的只有10多种，而这些香料就是用来制作咖喱的原料

这些香料，有着各自不同的功效，主要用作与改善和预防中东地区的疾病
下面是在这当中的一部分的香料和它的主要功能的介绍

- 香菜...可以促进胃消化，加强胃部动力
- 姜黄...可以调节肝脏的功能
- 小豆蔻...促进消化
- 肉桂皮...促进汗腺分泌，有利于排毒)

※根据不同人的体质可能功能发挥的成都不一样，这里仅仅作为一个参考

咖喱菜单提案

茄子肉糜咖喱

用茄子和肉糜为主要原料制作，简单方便！

6人份

爱思必金牌咖喱 120克 (240克爱思必金牌咖喱 1/2盒)
肉糜 100g
洋葱 (切碎) 中1个
茄子 (切碎) 2个
番茄 小1个
豌豆 (冷冻) 50g
水 700ml
色拉油 2大勺

- 【1】将肉糜，茄子和洋葱一起翻炒。
- 【2】将【1】转入锅中并加水煮，直至材料变软为止。
- 【3】将火暂熄后放入卤块并搅拌至完全融化，稍煮片刻后，加入去皮后的番茄和豌豆，继续开火稍煮片刻。

不仅与米饭，与面包和馒头也非常相配的咖喱。



咖喱面

◆ 用料 (4人份) ◆

- 鸡肉 160g
- 胡萝卜 60g
- 大葱 100g
- 香菇 4个 (60g)
- 青菜 2株 (200g)
- 水 1700ml
- 鸡精 60g
- 酱油 2小调羹
- 爱思必金牌咖喱 3片 (90g)
- 面条 (拉面, 乌冬面等) 4人份

- 1、2 将材料切块。
鸡肉切成2cm左右小块，胡萝卜切丝，大葱斜切，香菇去根后切片，青菜切成5cm左右小块
- 3 往锅中方入水和鸡精煮沸。
- 4 将鸡肉放入煮至变白后再放入蔬菜。
- 5 将火暂熄，放入调味块后均匀搅拌至融化。
- 6 将面按商品包装指示煮好后放入5的汤中，加入酱油调味后，再煮2-3分钟即可。



与咖喱相关联的食材

- 咖喱: S&B咖喱
- 食材: 牛肉、去壳蛤仔肉等海鲜
- 配料: 调味汁、蛋黄酱等
- 饮料: 芒果汁等软饮等

期待您的来电，我们会派专人登门拜访

久华世 (成都) 商贸有限公司
地址: 四川省成都市盛隆街9号
电话: 028-8706-0984