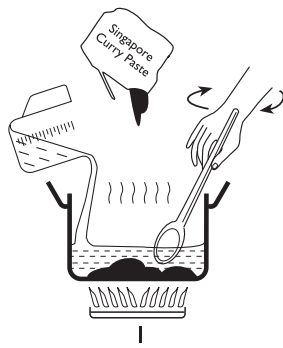
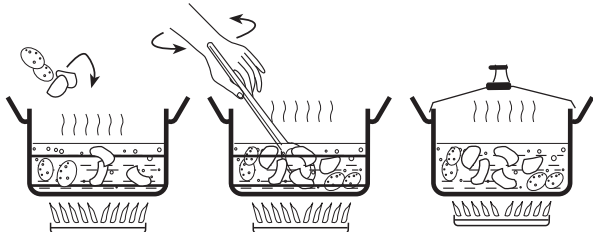


Singapore Curry

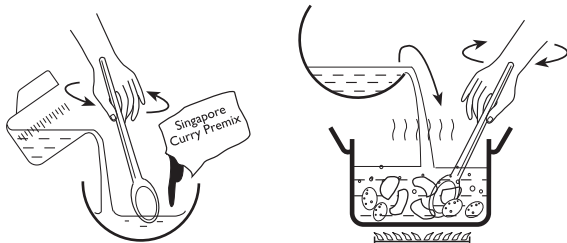
Step A



1



2



3

Singapore Curry

Serves 3-4 (when served as a main dish)
Serves 4-6 (when served with other dishes)

INGREDIENTS

Singapore Curry	
Water (for Step A1)	400 ml
Singapore Curry Paste (Mild Hot)*	1 pkt
Chicken meat	720 g
Potatoes (cut into chunks)	3 nos
Singapore Curry Premix*	1 pkt
Water (for Step A3)	260 ml
Singapore Curry Extra Hot Powder*	1 pkt

* Included in this Prima Taste pack.

A. To cook

1. Pour 400 ml water and Singapore Curry Paste (or marinated chicken) into a pot. Stir well and bring to boil on high heat, stirring occasionally.
2. Add chicken meat (not required if using marinated chicken in step 1) and potatoes. Stir well and bring to boil. Cover pot and lower heat. Simmer for 10 mins on medium heat.
3. In a separate bowl, stir Singapore Curry Premix into 260 ml water. Mix well and add to pot. Simmer for 7 mins on low heat. Do not cover the pot. Stir occasionally and ensure that the gravy does not boil.
4. For a spicier curry, add Singapore Curry Extra Hot Powder.

B. To serve

1. Serve Singapore Curry hot with rice or crusty French loaf.

CHEF'S TIPS

For a more robust taste, marinate chicken in a container with whole packet of Singapore Curry Paste (at least 12 hours in chiller) and add chicken in Step 2. Do not add Singapore Curry Paste in Step 1.

For more detailed cooking instructions and tips, please visit www.primataste.com.

STORAGE

Store in cool, dry place. After opening, keep pack refrigerated and use within 3 days.

新加坡咖喱

(为主菜可供 3-4 人份)
(为佐菜可供 4-6 人份)

材料

新加坡咖喱

水 (用于A1步骤)	400 毫升
A 新加坡咖喱糊(微辣)* (Singapore Curry Paste [Mild Hot])	1 包
鸡块	720 克
马铃薯(切成大块)	3 粒
B 新加坡咖喱调配粉* (Singapore Curry Premix)	1 包
水 (用于A3步骤)	260 毫升
C 新加坡咖喱特辣粉* (Singapore Curry Extra Hot Powder)	1 包

* 百胜厨即煮可食的主料全在包装里

A. 烹煮

1. 将400毫升的水和A新加坡咖喱糊 (Singapore Curry Paste [Mild Hot]) 倒入锅内。搅拌均匀后, 用大火煮沸, 不时搅拌。
2. 加入鸡块和马铃薯。搅匀并煮沸。盖锅并将火调低, 用中火焖10分钟。
3. 在另一碗里, 将B新加坡咖喱调配粉 (Singapore Curry Premix) 拌入260毫升的水里。拌均, 倒入锅里, 用小火焖7分钟。勿盖锅。不时搅拌并确保酱汁没有煮沸。
4. 如喜爱更辣口味的咖喱, 可加入C新加坡咖喱特辣粉 (Singapore Curry Extra Hot Powder)。

B. 食用

1. 以白饭或法式香脆面包来配食。

烹饪贴士

若要加强口味, 可把鸡肉和整包新加坡咖喱糊一起放入容器腌泡(放入冷藏处腌至少12小时), 然后于第2步骤加入鸡肉。在第1步骤, 无需加入新加坡咖喱糊。

您也可以采用其他肉类, 例如牛肉、猪肉或羊肉。

欲知更多烹调详情, 请浏览 www.primataste.com

储存

储置阴凉, 干燥之处。包装一旦打开, 就得放进冰箱, 并在三天内用完。

シンガポールカレー

3-4 人份 (メインディッシュとして出す場合)
4-6 人份 (他の料理と一緒に出す場合)

材料

シンガポールカレー

水 (A1用)	400 ml
A シンガポールカレーペースト (中辛)* (Singapore Curry Paste [Mild Hot])	1 袋
鶏肉	720 gm
ジャガイモ (大口切)	3 個
B シンガポールカレープレミックス* (Singapore Curry Premix)	1 袋
水 (A3用)	260 ml
C シンガポールカレー辛口用パウダー* (Singapore Curry Extra Hot Powder)	1 袋

* Prima Taste パックに入っています

A. 調理方法

1. 水400 mlとAシンガポールカレーペースト (Singapore Curry Paste) を鍋に入れ、よく混ぜながら強火にします。
2. 鶏肉(ぶつ切り)と大きく切ったジャガイモを加えよく混ぜながら煮ます。鍋にふたをして火を少し弱め中火で10分程度ぐつぐつ煮ます。
3. 別の鍋にBシンガポールカレープレミックス (Singapore Curry Premix) と水260 mlを入れて混ぜ、上記の鍋に入れ弱火で7分間程度ぐつぐつ煮ます。鍋には蓋をせず煮えすぎないように気をつけながら時々混ぜます。
4. 辛口がお好み場合は、Cシンガポールカレー辛口用パウダー (Singapore Curry Extra Hot Powder)を加えます。

B. 盛り付け

1. 熱々のシンガポールカレーをご飯またはバケットパン等と共に食卓にだします。

シェフからの一口ヒント

詳しい説明は www.primataste.com をご覧ください。

保存

開封後は冷蔵庫で保存し、3日以内に御使用ください。