

名厨梁明楠

梁明楠师傅 (Chef Eric Neo) 是由阿嬷一手带大，所以阿嬷的私房菜既是他的最爱。

小时候的 Eric 和它的兄弟姐妹最爱围在餐桌品尝阿嬷煮的咖喱鸡。知道孙子们总是会在外玩得废寝忘食，所以阿嬷总会在他们出门前就使出“法宝”，以“今晚有咖喱鸡”这样的话来诱骗孙子们，而 Eric 和其兄弟姐妹也会因此而早点回家。

阿嬷的咖喱鸡不辣却芳香，而 Eric 最爱用咖喱汁来拌饭，他觉得这样的吃法“点缀”了白饭，使白饭更有口感。现在阿嬷已近 80 岁，鲜少入厨房，但这咖喱鸡的手艺也传给了当厨师的 Eric。

他不但继承了阿嬷的咖喱鸡，也尝试改良并由他在闲暇时烹调给家人吃，而最让他感到欣慰快乐的就是——看着阿公阿嬷开心地吃着由他亲手烹调的咖喱鸡，并用福建话说出“不错”两字时。



阿嬷的私房咖喱鸡

4人份

用料

蒜头50克、小红葱100克、蓝姜30克、黄姜30克、咖喱粉250克、香茅2支(拍扁切段)、柑叶丝4片、指天椒4条、AOX水600毫升、鲜鸡1.5公斤(洗净斩块)、椰浆500毫升

调味料

盐2小匙、糖1大匙

做法

1. 把蒜头、小红葱、蓝姜和黄姜放入搅拌机搅磨成糊状后，在锅中烧热油，用小火炒至香。
2. 加入咖喱粉、香茅、柑叶丝和指天椒，以小火拌炒均匀。
3. 加入AOX水和鸡块，先用大火把鸡块煮滚。转小火，加入调味料煮至鸡肉熟软。
4. 熄火前，加入椰浆搅匀即可。

Grandma's Chicken Curry

serves 4

Ingredients

50g garlic, 100g shallots, 30g galangal, 30g turmeric, 250g curry powder, 2 stalks lemongrass (bruise and section), 4 lime leaves (shredded), 4 chilli padi, 600ml AOX water, 1.5kg chicken (rinse and chop), 500ml coconut milk

Seasoning

2 tsp fine salt, 1 tbsp sugar

Method

1. Blend garlic, shallots, galangal and turmeric into paste. Heat up oil and fry over low heat until fragrant.
2. Add curry powder, lemongrass, lime leaves and chilli padi. Stir-fry over low heat.
3. Add AOX water and chicken. Cook over high heat until it boils. Turn to low heat, add Seasoning and cook until chicken cooked and soft.
4. Before remove from heat, stir in coconut milk and serve.

