

越辛辣 越快樂



有一種味道，從來不是每個人必然的心頭好；但一旦愛上，就一往情深。

辣味世界無邊無際。全球出產的辛香料多不勝數：辣椒、薑、蒜、胡椒、花椒、辣根、芥末子……各具風味，不同的配搭變化出辛、麻、香、甘、鹹、酸等味道，層次豐富，伴隨灼熱帶痛的刺激感，令人欲罷不能。

世界各地嗜辣民族可不少，因應不同的地理環境、氣候物產、文化傳統等，衍生出各具特色的辣味菜式。如中國四大菜系之一的川菜，其最具代表的菜式「水煮魚」，巧妙地將乾辣椒、花椒等幾十種辛香料融合，配搭滑嫩的魚片，帶來麻辣鮮香的滋味。在韓國料理中佔舉足輕重地位的「泡菜」，種類超過100種，當中以用大白菜做的最經典。每家每戶都有家傳秘方，加入辣椒粉、蒜、薑等醃製，清爽酸香，可用來製作「部隊鍋」、「辣炒年糕」等，惹味醒胃。



由多種香料調配而成的咖喱，有紅、青、黃、白黑等之別，深受南亞、東南亞等地食家歡迎。各地咖喱風格迥異：印度的混有辣椒、芥末子、黃薑、丁香、小茴香子等，香料味較重且辣度強烈；馬來西亞咖喱喜用椰漿，減低辛辣和提升香味，味道辣中帶香；日本咖喱的辣度最溫和，或會加入水果、蜂蜜等，入口香醇濃厚且帶甜。

一種味道變化出千百款菜譜，淺嘗或狂吃都被一網打盡，那種「流著眼淚」的滿足，真正是越辛辣越快樂。



以外酥內軟的印度薄餅蘸上咖喱同吃，味道一流。



被譽為「泰國國湯」的冬陰功，味帶酸辣清香。



墨西哥著名小食Taco多加入帶辣勁的Jalapeno辣椒製作

辣 子 膏 蟹



林勤飛
馬會「滿貫廳」菜式主廚

材料（2人分量）

本地膏蟹	1隻（600克）	腰果	80克
新鮮指天椒	8克	子彈椒乾	50克
蒜茸	8克	辣椒油	20克
芫茜梗	20克	白芝麻	少許

調味料

雞粉	適量
生抽	適量

步驟

- 1 將蟹洗淨後斬件；蟹身略拍生粉。
- 2 用猛油將蟹炸熟，盛起備用。
- 3 下辣椒乾、指天椒、蒜茸、白芝麻，爆香。
- 4 加入蟹、腰果、芫茜梗及調味料，一起爆炒即成。

貼士

*辣椒乾先用水略浸再爆炒，能提升香辣味。

*腰果泡水後再炸，效果會更鬆脆。

