

## 女聯會帶大家認識咖哩香

學習新視界

【記者陳昶育淡水校園報導】女教職員聯誼會於上月27日中午在覺軒三廳，以「咖哩的美味秘密：辛香料」為題，邀請南揚咖哩廚房主廚程致銘到場分享東南亞咖哩料理的調理方式，女聯會理事長陳叡智、逾50位會員到場。女聯會理事李麗君致詞時表示：「咖哩的口味有很多種，相信大家都非常喜歡，是以特別邀請咖哩廚房主廚來為會員們說明料理的技巧。」

講座中，除介紹咖哩之原料外，亦講解「咖哩即煮醬」、「娘惹黃咖哩雞」、「南洋紅咖哩豬」、「四季鮮蔬+海鮮綠咖哩」等作法，以及咖哩粉、塊、醬之差異，場面相當熱鬧。女聯會成員、資產組組員鄧麗惠開心地表示：「原來咖哩有那麼多種煮法，真的十分新奇！」