



第13话  
中篇  
咖喱肉饼

兔月あい  
Presented by Uzuki Ai

# さんしょく弁当



两个人都  
系着  
围裙

这件  
最适合  
你的呢



にんま

A.L.Group



好好吃！



虽然大多是  
不需要去皮的  
简单蔬菜

却也放入了不少茄子添色  
一下子就成了豪华的  
夏季蔬菜咖喱



好厉害啊

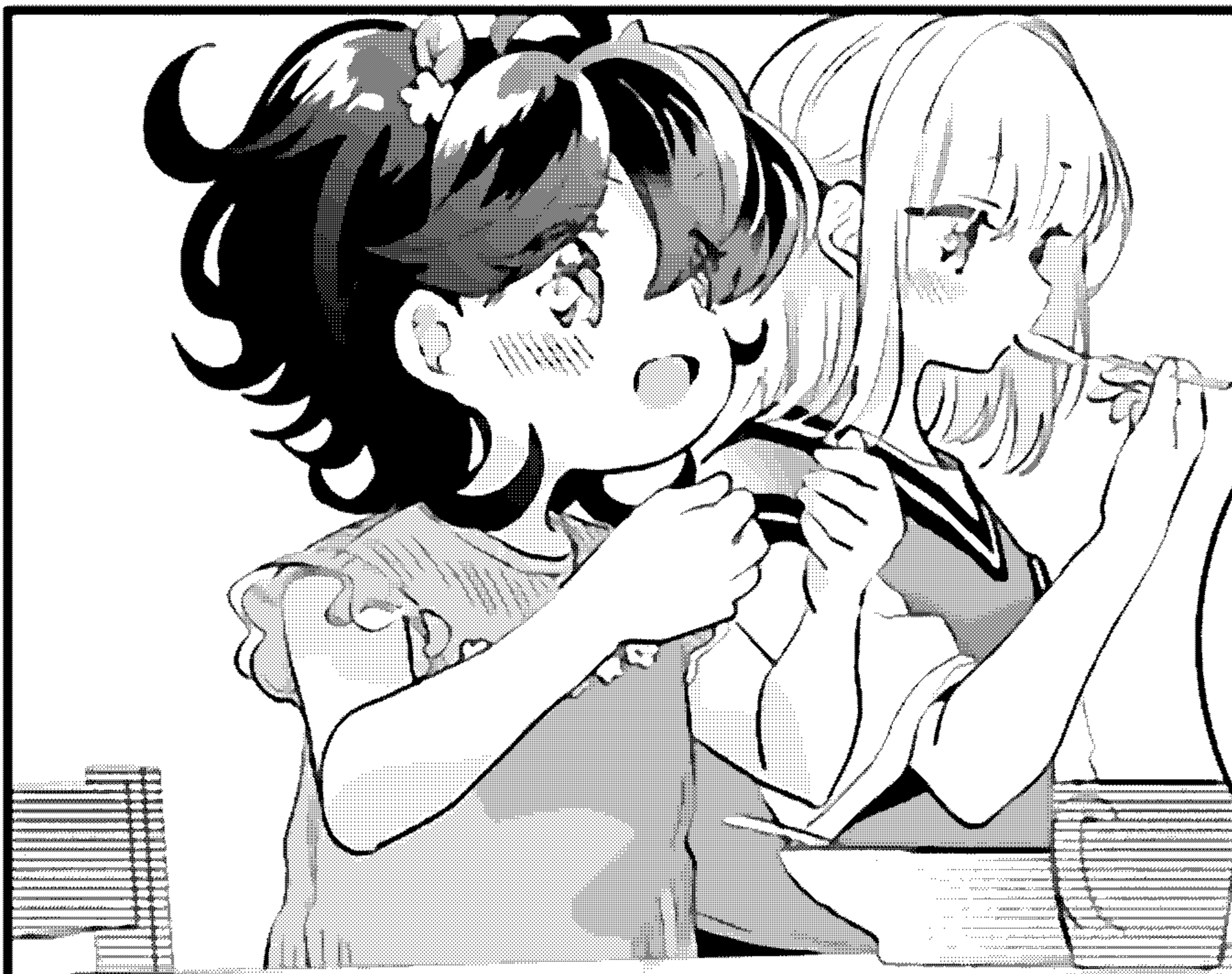
这个咖喱  
是你们  
一起做的啊



然后就是牛奶  
也加了很多

我们家习惯  
少放一些水

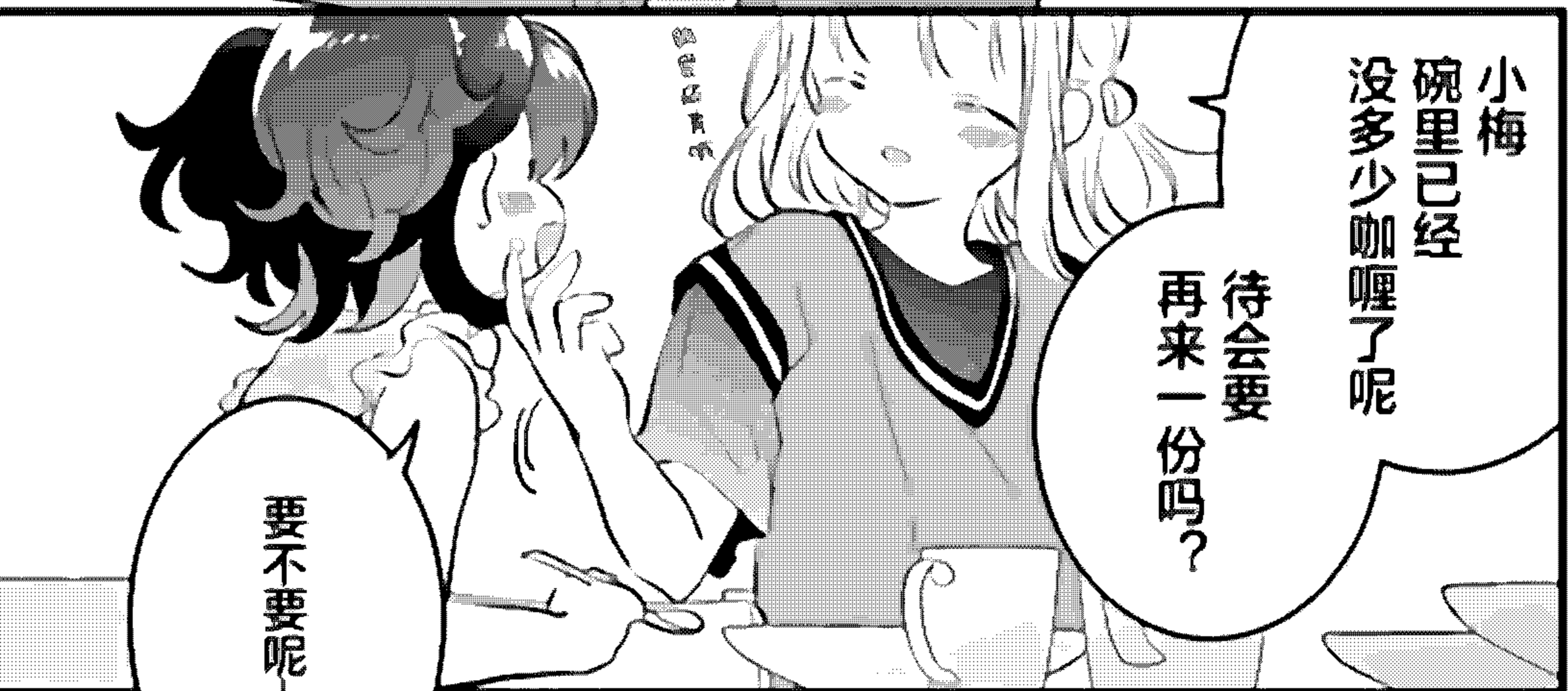
嗯  
里面有一种  
很温和的味道



是小梅  
掰的咖喱块哦  
丢进锅里搅啊搅

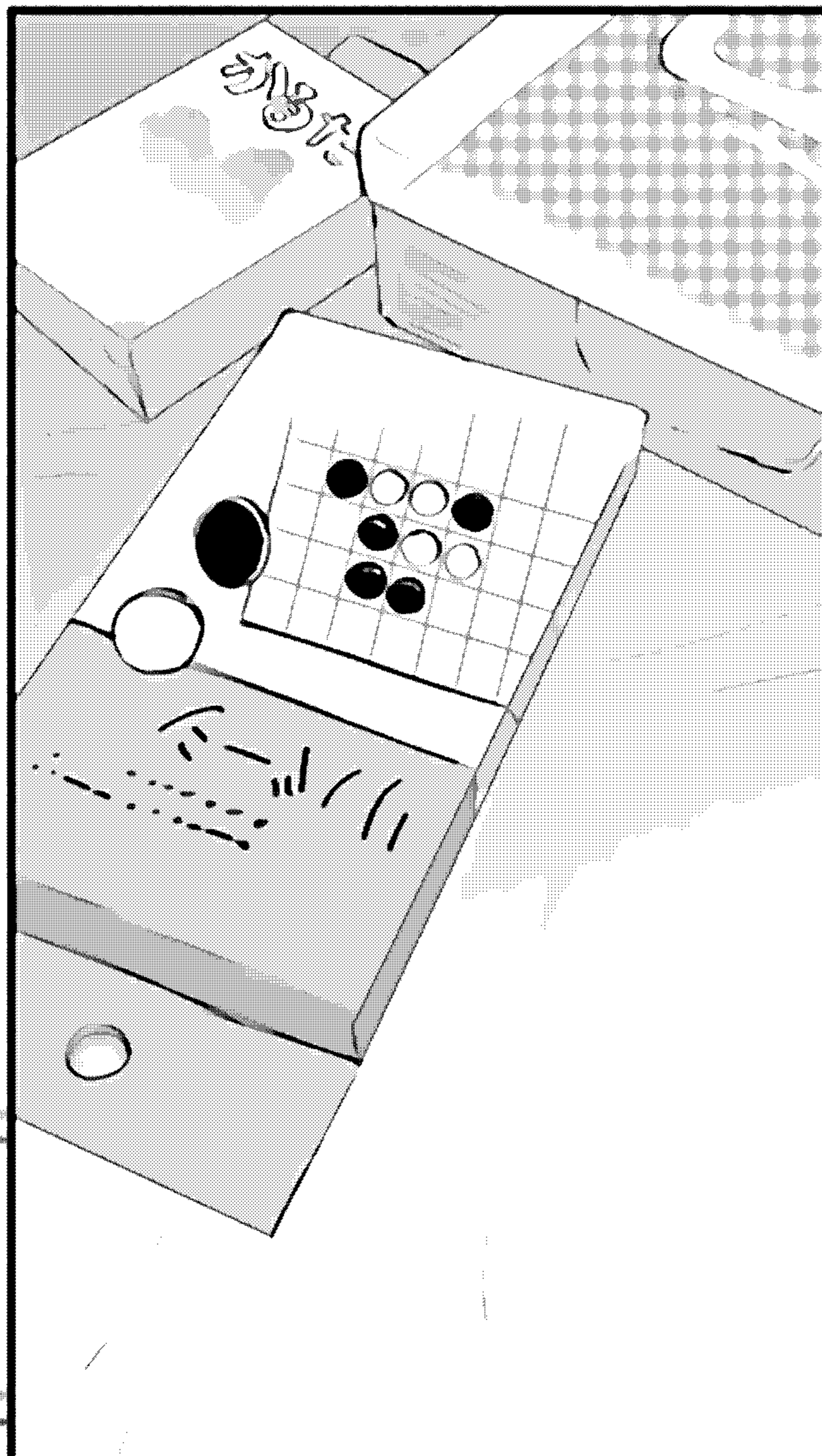
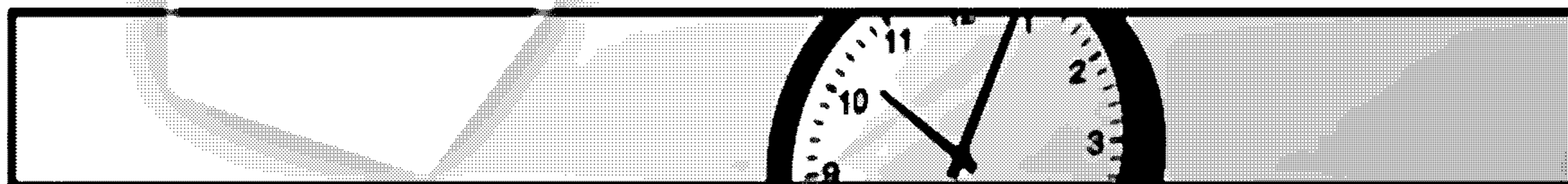
融化得很均匀  
无论怎么吃  
都很好吃！

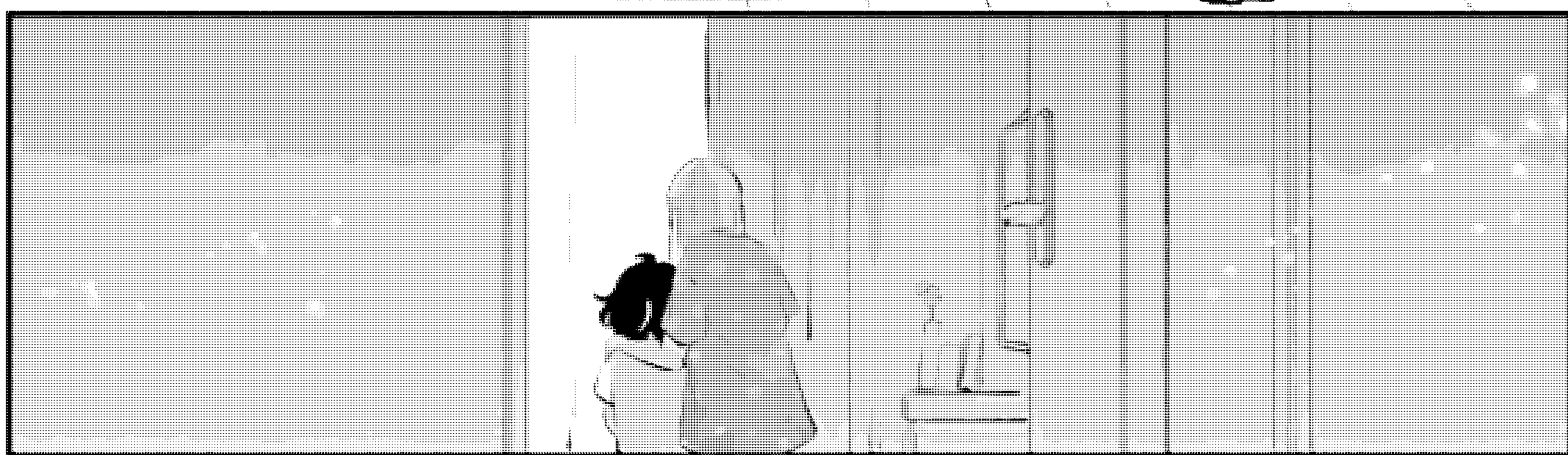






A.L. Group







手工盆节

今天就要  
结束了吗？

嗯…

不过  
这之后会去  
送妈妈吧

什么都  
做不到啊—

那个

小梅…

我们一起  
跟她道别吧



要给实咲  
做一份便当吗……？



这是  
妈妈的便当盒

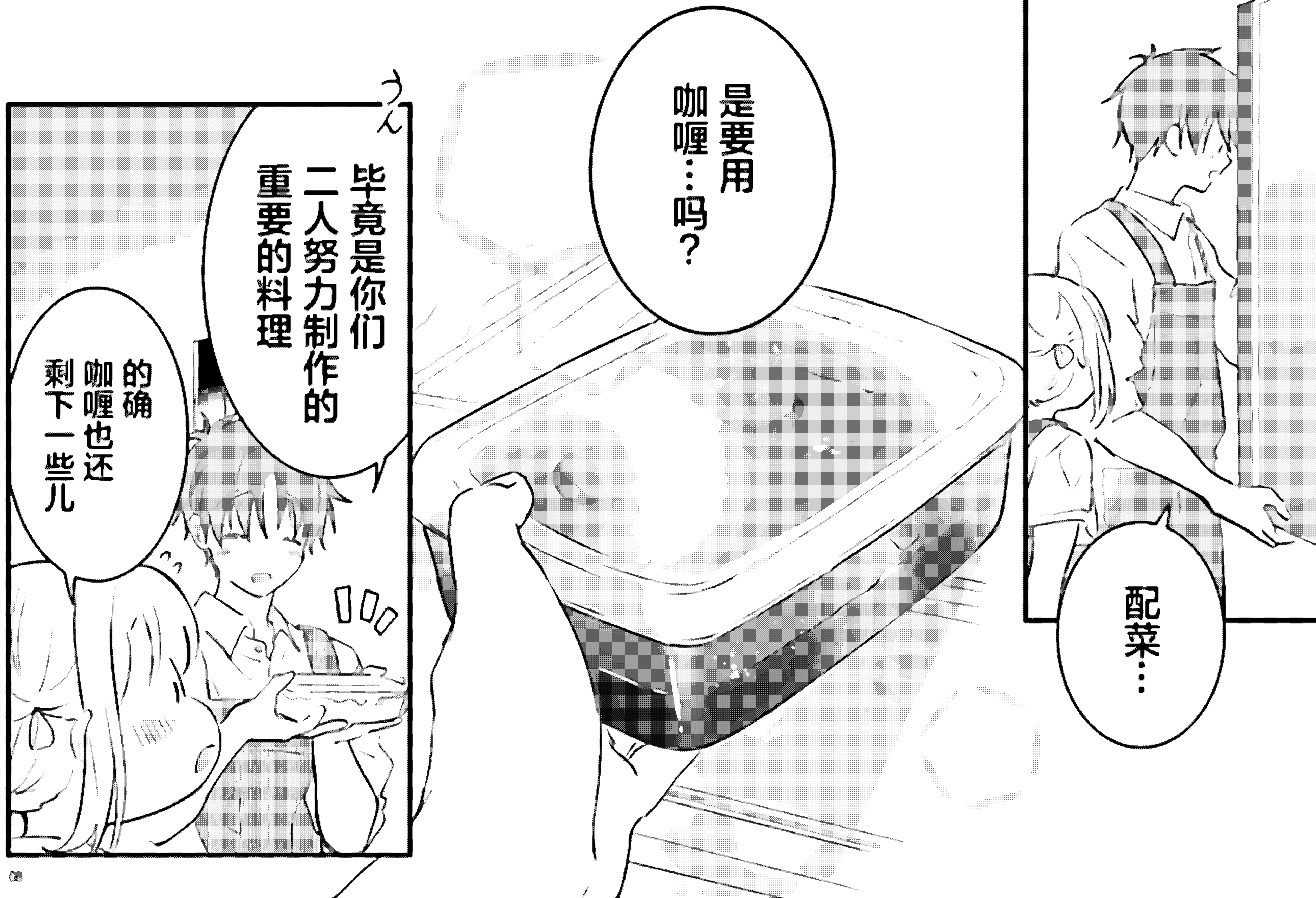
谢谢



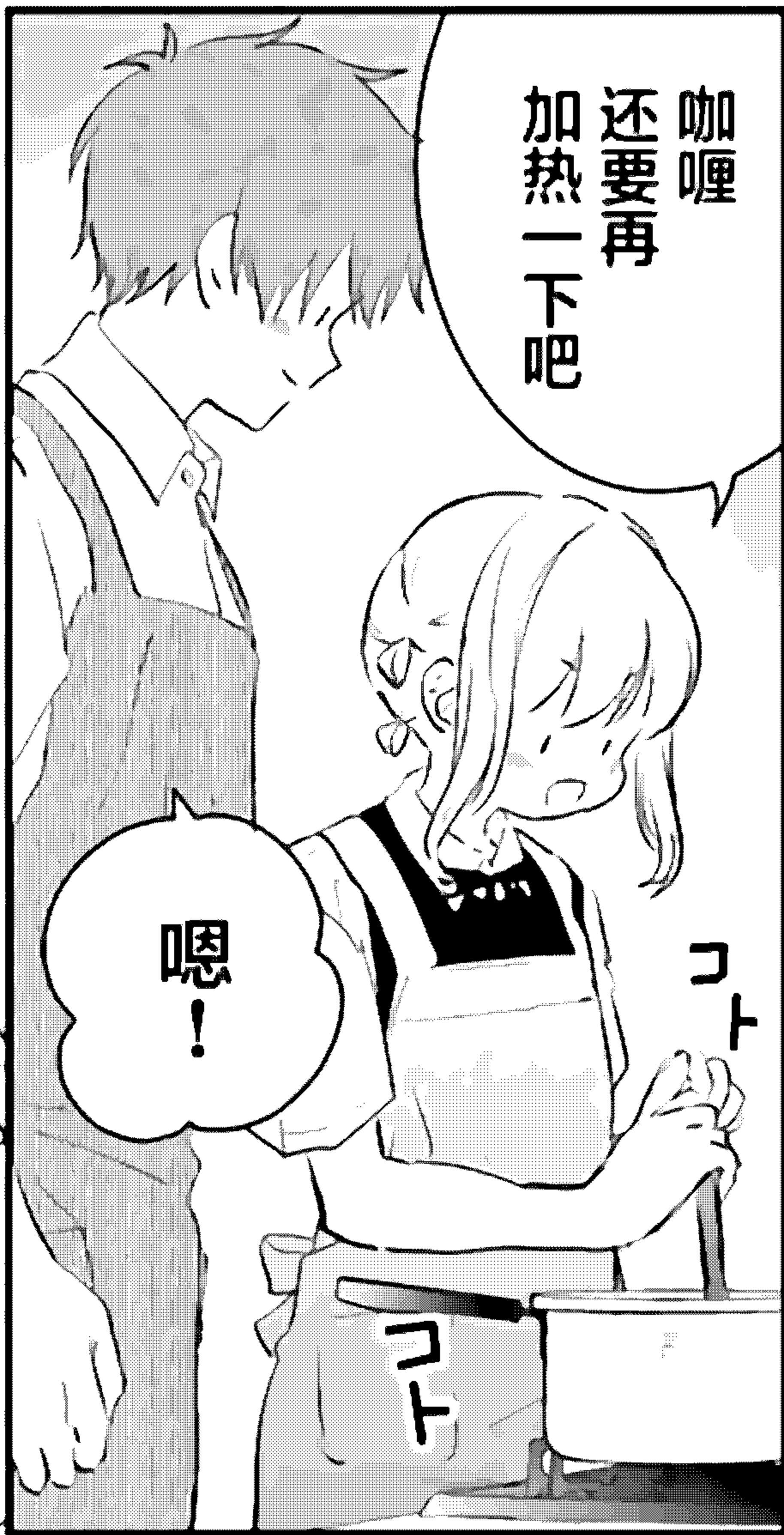
做便当  
真是个好主意呢

希望如此呢

有了便当的话  
即便去天国的路再漫长  
妈妈也不会感到饿肚子吧









只要  
大小差不多  
捏成什么形状都没问题

捏成这样  
可以吗?



混合了咖喱  
五颜六色的  
很可爱





绘里香？

那个…

我有点害怕炸东西…

那这次我们就来试试做烤肉饼吧！

用烤…的吗？

材料和油炸的做法没有什么改变呢

小麦粉 鸡蛋 面包糠…

嗯

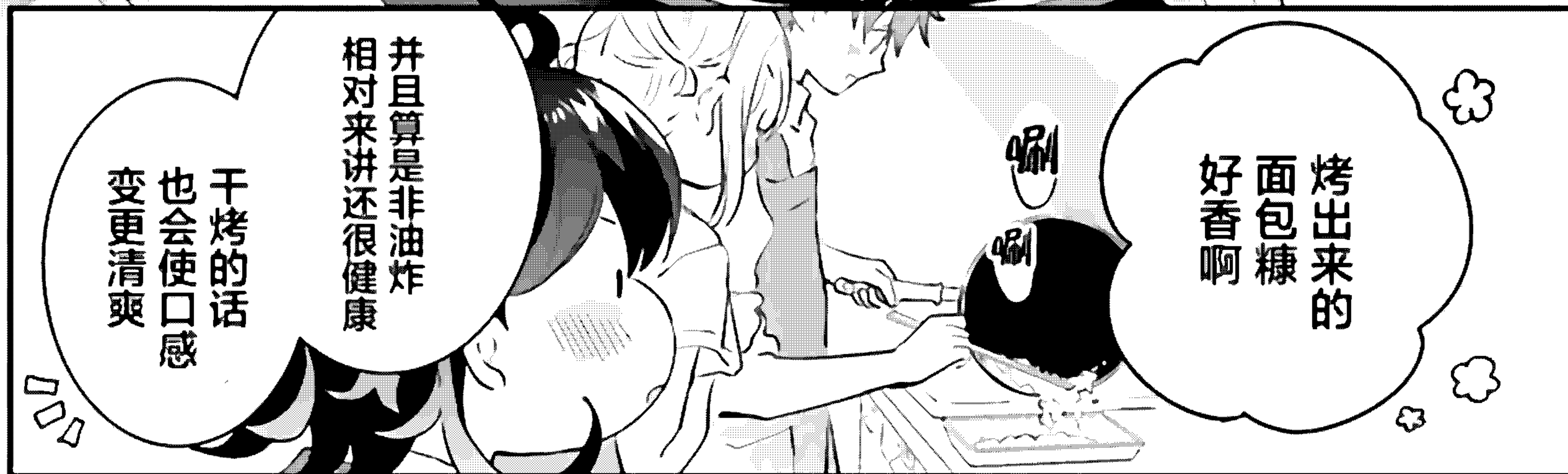
但面包糠的处理稍有不同…





加进铺好油  
的平底锅中

煎烤至  
金黄色

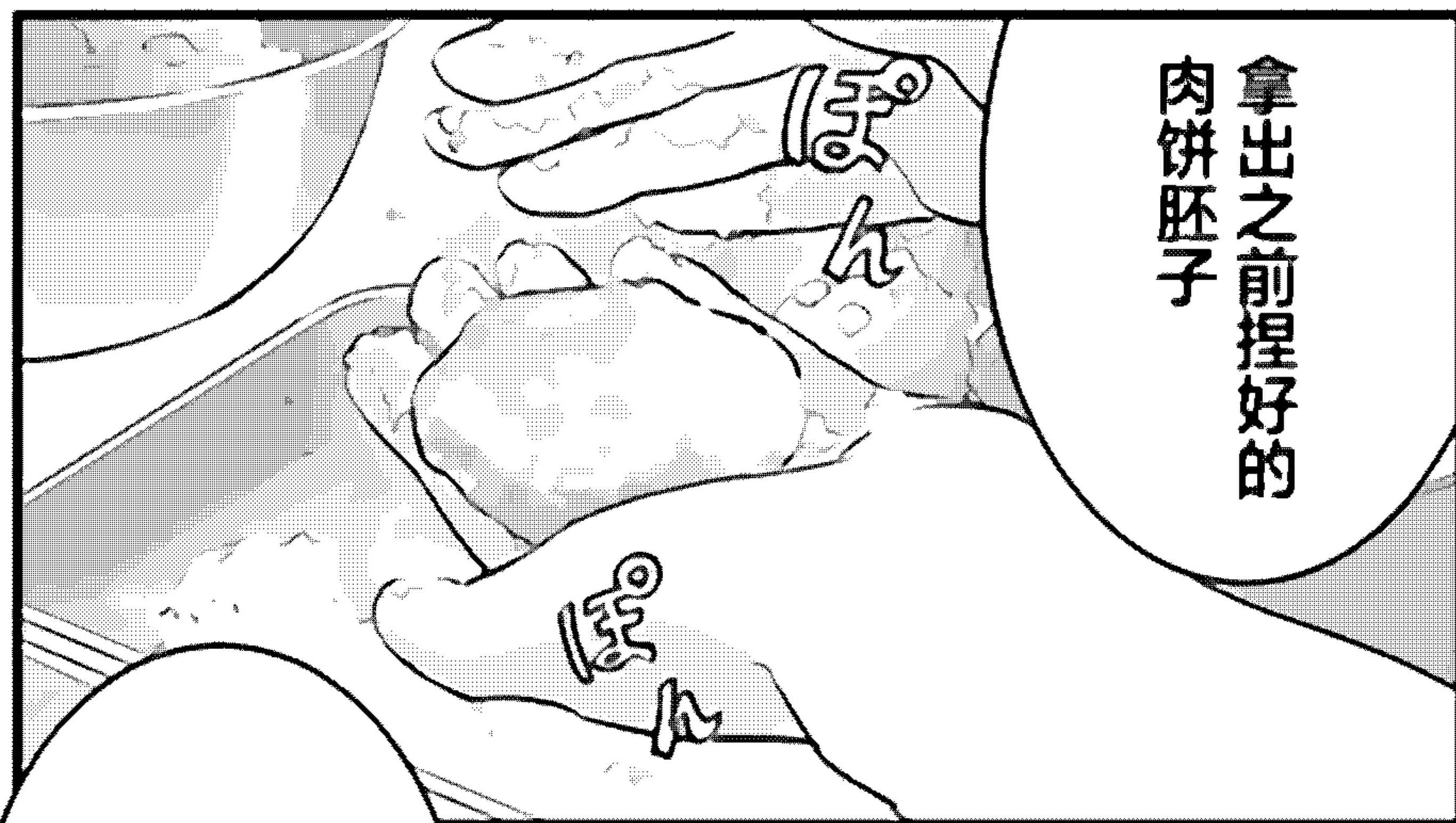


烤出来的  
面包糠  
好香啊

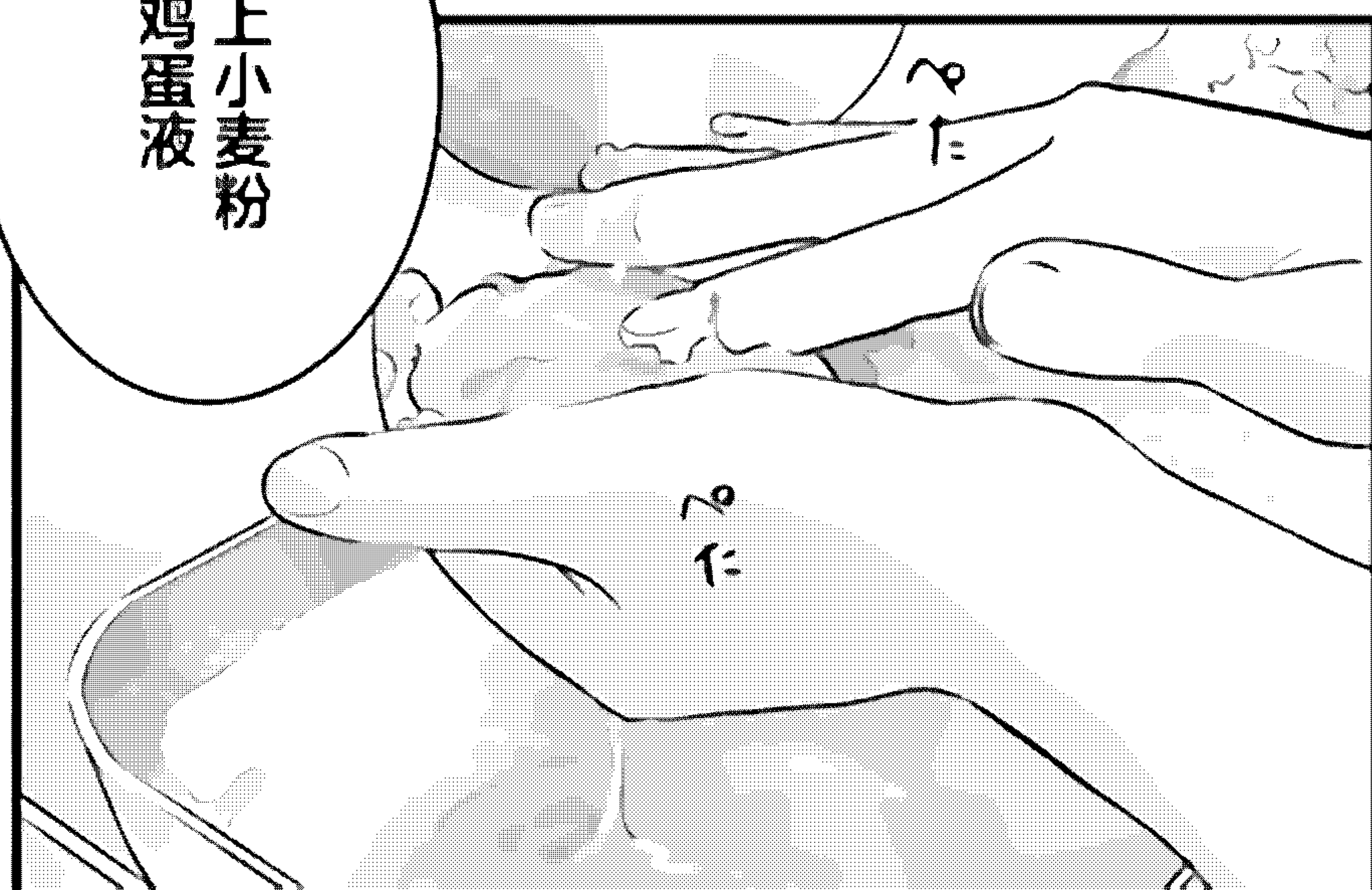
并且算是非油炸  
相对来讲还很健康

干烤的话  
也会使口感  
变更清爽

12



拿出之前捏好的  
肉饼胚子



裹上小麦粉  
和鸡蛋液



健康是什么

就是对身体  
有好处的意思哦

好欸



再沾满  
炒好的面包糠



随后  
摆入烤盘

放进烤箱  
烘烤……



咖喱烤肉饼  
大功告成

(滴滴)





尝尝吧

ぎゅっ

脆脆的嫩嫩的

咖喱味  
好浓！



大叔  
也吃

跟我  
一起吃

咔嚓

好吃吗？

嗯

本来你们的咖喱  
就很好吃了



外面一层面衣  
因为是用油煎烤的  
吃起来也有一种  
在吃炸物的感觉

浓郁的香气  
酥脆的口感



木 7 叩

脆

妈妈也常常  
用各种方法  
解决剩下的咖喱

但那些咖喱大多数时候  
都会被我们吃得一干二净  
所以很少有机会  
吃到这种衍生料理

是现在  
这个家吗？

我们是在  
小梅出生前不久  
才搬到了这里

他说的  
应该是妈妈的老家吧

是哦

大叔也  
在妈妈那里  
吃过吗？

嗯

小学的时候  
偶尔会  
借住在  
实咲家里

就是在那时尝到的

依料理方法的不同享受咖喱的方式亦多种多样♪

虽然现在也很喜欢  
但我小时候更是  
无咖喱不欢

因此实咲也总是  
铆足劲做了  
一大堆咖喱  
给我吃

不过我没有一次  
能全部吃完…

她怕我吃腻  
还特意思考了  
许多不同的  
咖喱做法

她做的咖喱  
本身就已经  
很美味了

不管再做成  
炸肉饼还是炒饭  
那份美味都毫不减色

小梅  
还喜欢那种  
用烤芝士做的

是多利亚饭呢

用高汤  
冲兑的咖喱乌冬  
也很好吃呢

还有就是  
把咖喱直接  
浇到意大利面上  
也好吃…

每种  
都喜欢

A.L. Group

CUNE つづく





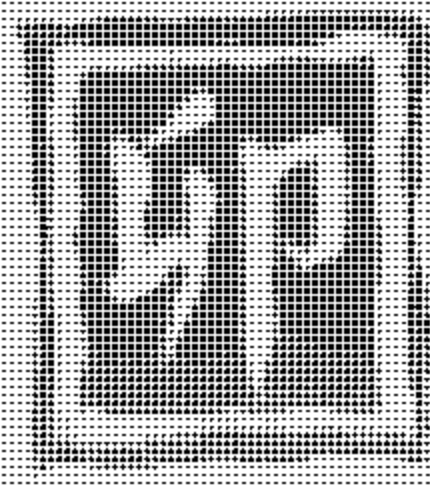
# 招募

# AL-Group

翻校 嵌字 美工 图源  
翻校要求  
会日语 会说话 会打稿  
嵌字要求  
有电脑 有时间 有热情  
图源要求  
提供图源 会找新坑  
美工要求  
会板绘 会设计

有意者请加测试群：  
1032018536

首发微博：AL-Group  
聊天水群：1015675673



翻译 结城理

嵌字 しんちゃん

尾页设计 七昭

校对 Kouki

监制 德华

图源 Mekozoko