



料理無遠弗屆 馬友友印度廚房 (Mayur Indian kitchen, MIK)



A Taste Comes afar-
Mayur Indian Kitchen (MIK)

料理はどんなに遠くても届く
馬友友インド料理レストラン (Mayur Indian kitchen, MIK)

文・圖 / 投資組 周萍萍

第一次開車經過馬友友印度餐廳時，腦海中浮現許多問號，馬友友？那位國際知名的大提琴家何時跨界開了家印度餐廳啊？而這個疑團終於在我踏入這間店後解開了。

原來這位 Mayur Srivastava 是位印度大廚，在 2007 年接受了「六福皇宮飯店」的邀請來臺擔任主廚。數年之後，成了臺灣女婿的他，太座便擷取印度名的諧音，為他取了這個響叮噠的名字，而在 2011 年更成為了他在臺北基隆路上開的第一間印度餐廳的招牌。Mayur 說他不會因為要符合在地人的口味而更改印度餐點的食譜，他堅持所有的印度香料都自己進口，連廚師也都是自印度聘請過來的，這讓小編特別好奇其中理由，Mayur 解釋說因為印度餐的製作是非常費工費時的，臺灣幾乎沒有廚師願意學做印度料理。

Mayur 還說，印度菜少油少鹽，且以蔬菜為主的印度料理占了菜單的大部分，而這正好符合了臺灣人的養身訴求。在 Mayur 對原汁原味印度料理的堅持下，MIK 一間一間的開，光是在臺北市就開了六家，竹北是第七間。Mayur 說，除了對原味料理的堅持外，遵守在地法規、符合衛生標準，更將客人的健康放第一是 Mayur 在地生根成功的關鍵。

除此之外，帶著懷念印度的心情，熱情的 Mayur 每年都會以餐廳的名義慶祝印度的色彩節 (HOLI Festival)，

臺北的部分已在今年 3 月 8 日圓滿落幕，而竹北處則因武漢疫情關係，已暫延至 5 月 3 日在竹北文化中心對面廣場舉行，詳細的參加資訊可以參考 <https://www.indian-foodtaiwan.com/> 並可完成線上報名。

最後，小編也為全臺科學園區工作的朋友們跟 Mayur 商討了一個優惠活動，只要於 4 月 6 日~4 月 30 日之間，來 MIK 消費滿 300 元即可享免 10% 服務費，但是別忘了要出示有「科學園區」字樣的員工證喔！



吃印度料理時，如何用正確手勢? How to eat Indian food by hand?



- 1 親切的 Mayur Srivastava
- 2 坐落於竹北文化中心對面廣場旁的 MIK
- 3 整間店充滿了濃濃的印度風
- 4 一翻開菜單，就會教你如何正確的手勢享用印度料理
- 5 Mayur 為兩位飢腸轆轆又充滿好奇的小編們點了這幾道菜