

＝ 軽便カレー粉 使用方法 ＝

<カレーの特徴>

小麦粉と香辛料を少量の脂で煎り合わせた日本式のカレー粉で、香辛料の刺激が少ない昔ながらのスパイスの風味と自由に味付けが出来ることが特徴です。

主にそば屋さんのカレーライスや海軍カレーを作る材料として使われています。

香辛料や調味料の使い方でレトロのカレーから現代風のカレーを自由に作る事が出来ます。

<分量の目安>

ご飯にあわせてとろみを硬くする場合は約8%～10%が基準です、

スープの味とカレー粉の割合で仕上がりが大きく変わります、お好みに合わせて調整してください。

例 5人前1000ccのスープの時、カレー粉は90gが目安です。

<使い方>

軽便カレー粉は、高温の煮汁に直接入れると上手に溶けずにダマになります。調理する際は、常温（ぬるま湯程度）の汁に粉が残らないように完全に溶かしてから加熱して下さい。（泡だて器を使うと簡単に混ぜられます）。

溶けづらい時は汁とカレー粉を合わせてから1～2分置いてから混ぜてください。

<調理例> （昭和のレトロカレー）-----

豚スライスと玉ねぎをバターで炒めます、火が通ったら一度火を止めて常温のかつお出汁に溶いたカレーの汁を加えて混ぜながら加熱します。とろみが出たらウスターソース、トマトケチャップなどで味付けします、塩で味を調べて完成です。

味付け調味料、着色料は使用していません、使用するスープやつゆの味、色で決まります、無色の汁を使用した場合はカレー粉の色（黄色）に仕上がります。

洋風の場合は、

ブイオンをベースに

クミン、コリアンダー、カイエンペッパーで香と辛味を強化、

フンドボーやデミグラスソース等もよく使われています。

ご注文有り難うございました、詳しくは担当者までご連絡ください

世田谷 杉本商店

杉本 雄一

mail@sugimoto-shop.jp

070-1489-9044

