

＝ カレー南蛮の素 使用方法 ＝

<カレーの特徴>

カレー南蛮の素は、澱粉を配合してあるので、蕎麦に絡む適度なとろみがつきます。
味付けはしてありませんので、味と色の決め手となる「つゆ」をご用意ください。

<分量の目安>

カレー南蛮などの汁物の場合は、汁の全体量に対してカレーの割合は、4～5%を基準にして下さい、
カレー丼などの、ご飯にあわせてとろみを強くする場合は8%～10%を基準にして下さい。

つゆの味とカレーの割合で仕上がりが大きく変わります、お好みに合わせてカレーの割合を調整して下さい。 【一人前 400cc のかけつゆの時、カレー粉は 16g～20g です】

<使い方>

カレー南蛮の素は、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。

- 汁の量が 400cc、具材を煮るスタイルのカレー南蛮を試作する場合

最初に常温のかけつゆ、300cc と 100cc をご用意ください。

- ① 300cc のかけつゆで具材を煮てください、火が通ったら、アク取りをして火を止めます
- ② 100cc のかけつゆにカレー20g を入れて、粒がなくなるまで溶かしてください（泡だて器を使うと簡単に混ぜられます）
- ③ 火を止めた状態の煮汁①に、混ぜながらカレー②を入れて下さい（水溶き片栗粉の要領）、全部混ぜたら火をつけて、かるく混ぜながら中火で沸騰させ、とろみが付いたら完成です。（具材の量が多い時や、崩れやすい場合は、一旦具材を取り出してから、カレーを合わせて下さい）

<味の調整>

基準の割合で決まらなかった時は、分量を変えて再度試作して下さい。

- カレーの濃さは、カレーの割合を 1 割程度増減して調整して下さい。

【最初にカレー20g 使用した場合】

濃い時→18g に減らす 17g、16g →薄くなり、とろみが弱くなる

薄い時→22g に増やす 23g、24g →濃くなり、とろみが強くなる

- 味の濃さは、カレー粉を溶くつゆの濃さで調整して下さい。

【最初にかけつゆ 100cc 使用した場合】

濃い時→かけつゆ 80cc+出汁 20cc→薄くなる、かけつゆ 50cc+出汁 50cc →更に薄くなる

薄い時→かけつゆ 80cc+つけつゆ 20cc→濃くなる、かけつゆ 50cc+つけつゆ 50cc→更に濃くなる

薄い時→かけつゆ 100cc にかえしを加えて調節して下さい、→ 加えた分濃くなる

ご不明な点は担当者までご連絡ください。

☎ 070-1489-9044

✉ mail@sugimoto-shop.jp