

レストランカレールー 出汁に溶かす使い方

レストランカレールーを高温のつゆに入れるときは、火を止めてからカレールーを入れて下さい。完全に溶けたら火をつけて、混ぜながら加熱して弱火で少し煮込んで完成です。甘さは強く、塩分は控えめの味付けです、下味やスープの塩分で味の調整をしてください。カラメル色素が入っているので無色のスープでも茶色く仕上がります。

* 具材の旨味を煮出す作り方 *



1. かつお出汁 300cc に、豚バラ肉を入れて煮ます
2. 火を止めた状態でルー35gを加えて、完全に溶き合わせて下さい
3. 火を付け、醤油(かえし)小さじ1加え混ぜながら加熱して、とろみが付くまで煮込んで下さい
4. 温めたうどんにカレーをかけて、麺となじませて下さい
5. 刻んだ葱をのせて完成です

* 具材をトッピングする作り方 *



1. かけつゆ 200cc にルー30gを入れて、よく混ぜ合わせて下さい
2. 火をつけて混ぜながら沸騰させ、とろみが出たら火を止めて下さい
3. 器にうどんを入れて、カレーをかけて下さい
4. お好みの天ぷらをトッピングして完成です

* カレーと麺を別に盛る作り方 *



1. 鍋に油をひいて、鶏肉と夏野菜を炒めてください
2. 火を止めた状態で、かけつゆ 250cc とルー30gを加えます
3. 火を付け混ぜながら加熱して、とろみが付くまで煮込んで下さい
4. 器に温かいカレーを入れ、白髪ねぎをのせます
5. 冷水でしめたうどんを、別の器に盛りつけて完成です

ご不明な点はお問い合わせください

☎ 070-1489-9044

✉ mail@sugimoto-shop.jp