

レストランカレー 調味料として使用

ウェットパウダー状なので、調味料としても使えて、いろいろなアレンジが楽しめます。
甘さは強く、塩分は控えめの味付けです、下味の塩分で味の調整をしてください。

* 麺 と あ え る 作 り 方 *



- 1.フライパンで、豚バラ肉を焦げ目がつくまで炒めてください
- 2.火を止めて、牛乳 100cc とルー 30g を加えて溶き合わせます
- 3.火をつ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.茹でたうどんとあえて、お皿に盛りつけます
- 5.卵黄をのせて、刻んだ小葱と黒コショウを散らして完成です

* 肉 そ ぼ ろ ア レ ン ジ *



- 1.スープ 100cc にルー 10g を入れて、よく混ぜ合わせて下さい
- 2.火をつけ混ぜながら加熱して、とろみが付いたらタレは完成です
- 3.肉そぼろ 80g にルー 20g を加えて粘りが出るまで炒めてください
- 4.丼ぶりにカレーのタレをひいて、湯切りしたラーメンをのせます
- 5.カレーにアレンジした肉そぼろと、刻んだ長ねぎをのせて完成です

* ル ー を 調 味 料 代 わ り に *



- 1.フライパンで豚バラを炒めて、焦げ目がついたら取り出して下さい
- 2.豚バラ肉から出た脂で、茹でたうどんを炒めてください
- 3.強火で炒めて、うどんの表面が焦げたら豚バラ肉を戻して下さい
- 4.ルー 20g と醤油を加えて、中火で全体にルーが馴染むまで炒めます
- 5.熱した鉄板に盛り付け、刻んだ葉ねぎと花かつおをのせて完成です

ご不明な点はお問い合わせください

☎ 070-1489-9044

✉ mail@sugimoto-shop.jp