

= カレー南蛮の素 =

<カレーの特徴>

カレー南蛮用に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、
オリジナルのカレーそば、うどん カレー丼が作れます。

<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粉の割合は4～5%です、
カレー丼のような、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、
お好みに合わせてカレー粉の割合を調整して下さい。

例 一人前400ccのつゆの時、カレー粉は16g～20gです。

<カレー粉の使い方>

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ざります)

溶けづらい時はつゆ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。

具材を煮た高温の汁と合わせる時は、別に常温のつゆを用意してカレー粉を溶いて下さい。

(水溶き片栗粉の要領)、火をつけて混ぜながら沸騰させて、とろみが付いたら完成です。

着色料は使用していません、使用するめんつゆの色で決まります、

関東の濃い色のそばつゆを使用した場合は、濃い茶色に仕上がります。

関西の薄い色のつゆを使用した場合はカレー粉の色(黄色)に仕上がります。

詳しくは担当者までご連絡ください。

杉本商店

杉本 雄一

070-1489-9044

mail@sugimoto-shop.jp



カレー南蛮の素
使い方



カレーそば
レシピ



カレーうどん
レシピ



カレー丼
レシピ