

＝ レストランカレールー 使用方法 ＝

<カレーの特徴>

使いやすく広い用途に使用できる、ウェットパウダー状に仕上げました。
塩分は抑えめで、辛口の香辛料に甘みと旨みエキスを加えました。
澱粉質は少ないのでとろみは少なく香ばしさが特徴の深煎りのカレールーです。

辛口のカレー南蛮、欧風カレー、カレー煮込み等に使えます。

<分量の目安>

カレーうどん等の汁物の場合は、汁の全体量に対してカレー粉は約6～8%です、
汁物例 一人前400ccのつゆの時、カレー粉は25～30gが目安です。

<使用上の注意>

レストランカレーは高温のスープに直接入れることが出来ますが、
火を止めてからカレールーを入れて混ぜながら加熱してください、
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。

<使い方>

当店HP「簡単カレーレシピ」ページのレストランカレーレシピをご参考にしてください。
使用した食材や盛り付け、カレーの割合などは一例です。
つゆの味付け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。

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
070-1489-9044
mail@sugimoto-shop.jp



カレーレシピ