

レストランカレールの使い方

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、（味噌を溶かす要領）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。

* 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 に ア レ ン ジ *



1. フライパンで油かすを炒めて、焦げ目がついたら取り出して下さい
2. 油かすから出た脂で、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油かすを戻して下さい
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