

= カレーフレークの使用法 =

<カレーの特徴>

高温のスープにも簡単に溶けるようにフレーク状に加工しました。

約50年変わらないシンプルな味付けとあっさりとした後味が特徴です、昔ながらのそば屋さんのカレーライスが作れます。

出汁で割れば蕎麦屋さんのカレーライス、めんつゆで割れば簡単カレーうどんが出来ます。

<取り扱い>

気温が高くなるとルーが柔らかくなりフレーク同士が付いてしまいます、下積みを避けて20℃以下の涼しい場所で保存してください。

<使い方>

カレーフレークは高温のスープに直接入れることが出来ますが、まとめて入れるとダマになる場合があります。一度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。

* 蕎麦屋さんのカレーライス（4人前）

肉または魚介類、季節の野菜等を油で炒め、600ccの出汁でやわらかくなるまで煮てから一度火を止めます。カレーフレーク100gを入れ、とろ火で煮込んで完成です。

* カレーうどん（1人前）

かつお出汁300ccに豚バラ肉と玉ねぎを入れて煮ます。豚肉に火が通ったらあくをとり一度火を止めて下さい。カレーフレーク40gを入れて溶き混ぜます、火をつけ混ぜながら加熱して、とろみが出たらうどんにかけて完成です

* かんたん釜玉カレーうどん（1人前）

常温の出汁120ccにカレーフレーク20gを入れ、混ぜながら加熱してください。とろみが出るまで煮込んだら釜玉うどんにかけます、ねぎをのせて完成です。

* カツカレー（1人前）

お湯（60℃～80℃位）170ccに、カレーフレーク30gを入れて溶き合わせて下さい、全部溶けたら火をつけて混ぜながら加熱してください。

とろみが出るまで煮込んだら、カツをのせた白飯にかけて完成です。

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

杉本商店 杉本雄一

070-1489-9044

mail@sugimoto-shop.jp



使い方レシピ



取り扱い方