

カレーの味の決め手は、
スパイスの種類の数と
鬼われがらですが、実際、
カレーの味を左右するのは、
ベースとなる素材のバランス
です。

玉ねぎの甘み、トマトの酸味、
そして味をまとめるのが
塩味と辛さです。

家庭では、スパイス使いは
非常にシンプルで、
ターメリックとコリアンダー
だけでも美味しいカレーに
なります。
よく知られている『カラムマサラ』

↓は、
数種の
スパイスの
ミックス
パウダーです。

その割合も人によって
様々あるようですか。
当店では13種をブレンド
しています。日本では、

スパイスの種類の数さがカレー
の売り文句にもなったり
しますが、本場では、使う

素材や、体調によって
変えるのが本当のようです。

←左で紹介したレシピで、
入れる野菜を変えれば、
いろんなカレーが楽し
めます。もっと本格的
に、レストランの味に
挑戦したい方には、↓



インド料理教室

予約受付中!

3人以上のグループでお申し込み下さい。

時間は3時~5時PMです。着払いの日で。

材料費、税込みで
お一人様 **¥3,500!** ☎321-7579