

スパイスカレーをもっと美味しくする3選手♪

クミン以外に加え入ると薫り高く味わい深くなるホールスパイスの代表選手たち。他にも紹介したいスパイスはたくさんあるんだけどまずはここから。

カルダモン

香も値段も高い『スパイスの女王』と言われるスパイス。これが入るとグンと高貴な香りに。料理に入れる以外に、コーヒーやチャイにもいれるなど活用範囲は広い



クローブ

漢方薬でも使われるスパイス
花のつぼみの乾燥品で品質の高いクローブは
花の甘い香りが印象的。カレーマニアの好物♪
香りが強いので一人前2粒くらいまでかな



カシア

シナモンの仲間・シナモンよりも辛みのある香り
料理用シナモンといった位置付けで使います
主張は強くないですが縁の下の力持ち的な存在。
一度使うと欠かせなくなりますよ♪
(中華の豚の角煮などにも使われます)

