

スパイス使いは『クミン』から



『クミン』（粉）

スパイス料理を作る中で
もっとも基本的なスパイス
これを入れるだけでもカレー風味に
まずは一種類使うところから開始して
「スパイスを使うこと」に慣れて
いきましょう。

○まずは料理の中に入れずに、後掛けで使い始めましょう。

クミンは加熱しなくてもつかえるスパイスのひとつ。

出来上がった料理にそのまま使い香りをプラスするのもいいですが

僕は塩と合わせて使うのをオススメしています（塩味と合わせると、より香り立ちます）



仕上げにそのままパラッと
加熱せずに、仕上げに混ぜ込むだけ♪
きんぴら・肉じゃが・市販のカレー



塩と合わせてクミン塩にしてパラッと
（塩：クミン=3：1）

フライドポテト・天ぷら・焼肉・焼き野菜