

自分でスパイスを合わせてスパイスカレーを作ってみよう

基本のカレー粉

レシピ

クミン	3
ターメリック	4
コリアンダー	8
パプリカ	4

全部粉ですので
多少ズレはありますが
計量スプーン（体積）
電子量りで（重さ）
どちらでもこの割合で
量っていただければOK
良く混ぜてください。

例えばスーパーで売っているスパイス1本を『4』とするとクミン1本（余りはクミン塩に）ターメリック1本 / コリアンダー2本 / パプリカ1本 全部で5本購入 メーカーによって変わりますが 仕上がり 80gくらい（大手メーカーのカレー粉の赤い缶と同じくらい）

この時点で唐辛子を入れておく場合は
チリパウダー 2を配合

○ターメリック（粉・日本名ウコン）

色のスパイスと思われがちだが、実はその香りがスパイス料理では重要。
ターメリック無しだとどこか間の抜けた香りになってしまう。
入れ過ぎると苦くなるがあるので割合を守るようにしましょう



○コリアンダー（粉）

嫌いな人が多いハーブ / パクチーの種を粉にしたもの
葉っぱとは違い爽やかな香りがする。
全体の味を調整する役割がある。割合的に一番多く使用するスパイス。
煮込むことで真価を発揮 / すこしトロミもつく



○パプリカ（粉）

インドカレーでは多用はされないが、「辛くするのが好きではない&でも唐辛子の香りは欲しい」時に使うといいと思います
唐辛子の辛さは料理によって加えることを前提にして基本配合に入れてあります。旨味もプラスされるので唐辛子ありの時も入れるといいと思います。

