

やあ みなさん
 いつも 応援ありがとうございます
 カレー戦争 大変だけど
 がんばります！
 ところで このところ 読者の
 みなさんから 味平カレーの
 作り方を おしえてくれ
 とのことおたよりが 多いので
 今回は 味平カレーの
 作り方を おおしえ
 しましょう！！

まず
 材料は
 下に
 書いてある
 ものを
 用意して
 ください

味平の
 料理教室
 そのⅢ



タマネギ



ショウガ



ニンニク



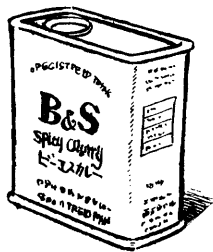
とり
鳥ガラ



しょう油



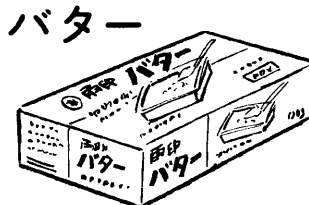
しよくえん
食塩



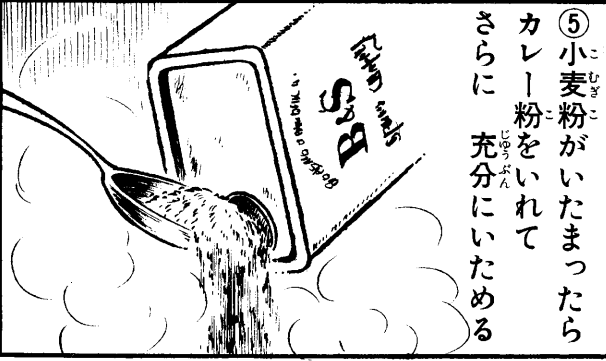
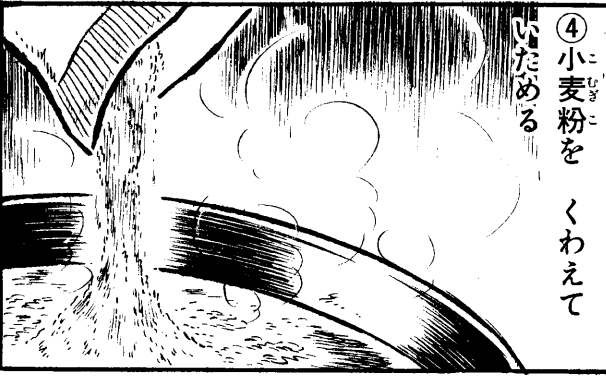
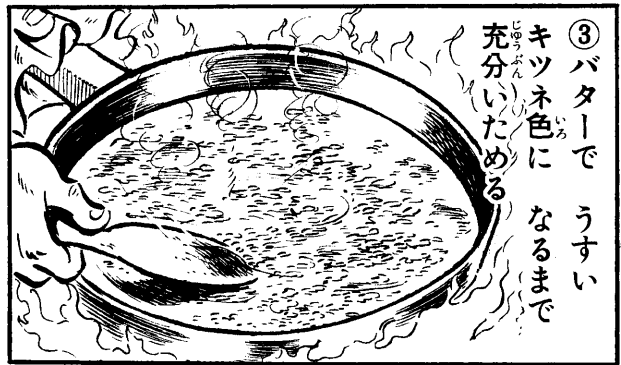
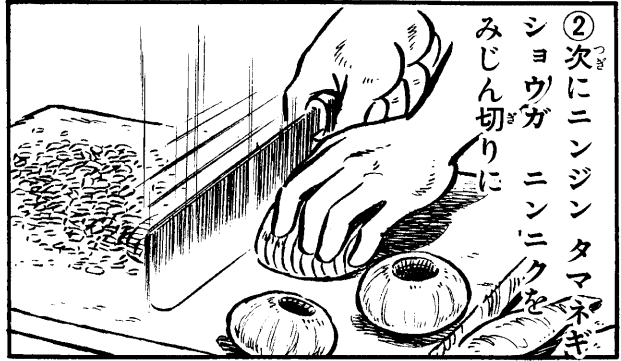
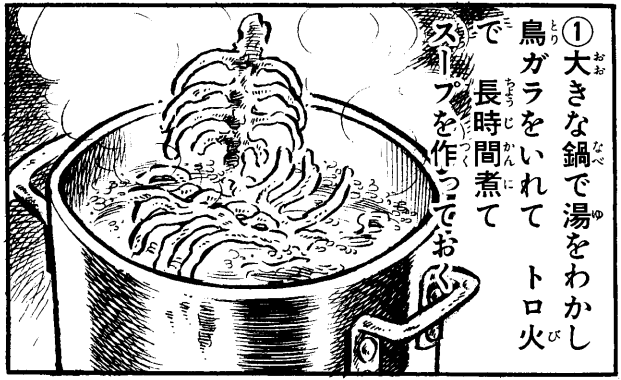
カレー粉



こむぎこ
小麦粉

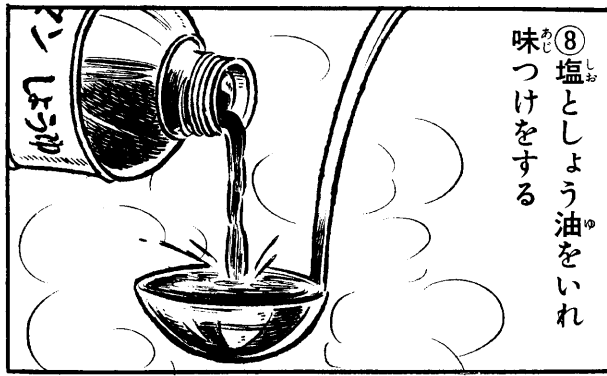


バター



を作ろう!!

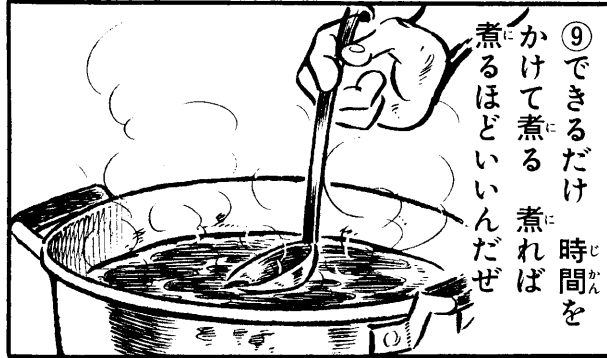




⑧ 塩としよう油をいれ
味つけをする



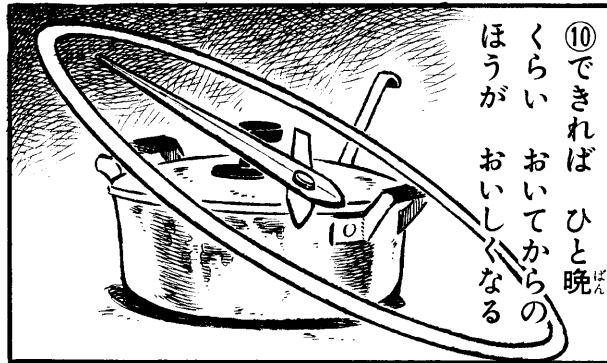
⑥ この時 いたためすぎ
でも ダメだし
はやすぎてもダメ
このいため加減が
ポイントだよ



⑨ できるだけ 時間を
かけて煮る 煮れば
煮るほどいいんだぜ



⑦ 別の鍋に必要な
だけのスープをとり
それに いためたルーを
いれ 煮たてる



⑩ できれば ひと晩
くらい おいてからの
ほうが おいしくなる

みんなの 味平カレー

リンゴをすっていれたり
ミルクをいれたり それぞれ
個性あふれる
自分のカレーを
作ってみよう

