

ガラムマサラ

カレー料理に独特の風味とスパイシーさを加えることが出来る
ミックススパイス。



調理例



ヒンドウ語で辛い混合香辛料という意味を持つミックススパイス。

ブラックペッパーやホワイトペッパーを辛み成分としているので、カレーに香り豊かな風味と辛さを加えたり、肉料理の臭み消し等でご使用いただけます。

使い方

カレーソースなどには、一人前につき0.4g~0.5gを目安に、仕上げの時に加えて一煮立ちさせて下さい。

栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー	404 kcal
水分	8.9 g
たんぱく質	10.3 g
脂質	11.3 g
炭水化物	65.3 g
灰分	4.2 g
ナトリウム	71 mg

荷姿

80g(丸缶)×12 段ボール入
200g(丸缶)×12 段ボール入
350g(丸缶)×12 段ボール入
1Kg(袋)×10 段ボール入

