

【お詫びと訂正】

『ダルバートとネパール料理 - ネパールカレーのテクニックとレシピ、食文化 - 』に下記の誤りがございました。

◆ P8 グンドウルックの説明

【誤】 グンドウルックは発酵させた高菜を乾物にしたもの

【正】 グンドウルックは発酵させた**青菜**を乾物にしたもの

◆P22 ウラダドル+トゥールダル+マスールダルのダール

ネパール語表記

【誤】 मास र रहर र मुसुरोको दाल

【正】 मास, रहर र मुसुरोको दाल

◆ P51 チキンカレー ジョールタイプ

ターメリックパウダーの分量

【誤】 大さじ 2 (15g)

【正】 **小さじ 2 (5g)**

■補足

◆P7 基本のスパイスに記載の通りネパール産とインド産ではスパイスの粒子の大きさや香りが異なるため、インド産のものを使用する際には「小さじ、大さじ」記載の 2/3 くらいに減らして使用してください。「g」表記に関しましてはそのままでも大丈夫です。

◆P43 アルタマの発酵タケノコをパックのタケノコで代用する場合→カットしたタケノコを少しの塩とレモン汁で揉みこんで 3-4 時間、常温で寝かせる

◆P96 セルロティ レシピページの記載

【誤】 P.198

【正】 **P.98**

ここに謹んでお詫び申し上げるとともに、訂正させていただきます。

柴田書店