

クラッシュカレー

CHAPTER:1

クラッシュカレーとはなにか

香り玉とはなにか

石臼とはなにか

クラッシュカレーの3層構造

クラッシュカレーの3段工程

基本のクラッシュカレー

調理のポイント

石臼がなくてもつくれます

CHAPTER:2

香り玉の構造

5種の基本の香り玉を応用する

香り玉の構造

基本の香り玉：赤

基本の香り玉：緑

基本の香り玉：黄

基本の香り玉：白

基本の香り玉：茶

3層構造の内訳

調理法比較

骨付き鶏肉のカレー

エビのカレー

夏野菜のカレー

鶏もも肉のカレー

合い挽き肉のカレー

サバのカレー

挽き肉となすのカレー

鶏手羽元のカレー

牛バラ肉のカレー

豚バラ肉のカレー

かぶのカレー

サーモンカレー

ポテトカレー

豚粗挽き肉のカレー

キノコのカレー

ココナッツミルクを加熱して状態変化と味わいを比較してみた

トウガラシの辛みを抜く

基本のクラッシュカレーの材料でスパイスカレーをつくってみた

CHAPTER:3

クラッシュカレーの原点から学ぶ

タイの「ゲーン」と日本の「カレー」

タイの便利食材

基本のペースト

基本のペースト① クアプリックペースト

基本のペースト② ガティペースト

基本のペースト③ ソムペースト

基本のペースト④ キアオワーンペースト

基本のペースト⑤ パネーンペースト

ゲーン・クアプリック・ガイ ～鶏肉の煎り唐辛子カレー

ゲーン・クアプリック・プラー・サーイ ～キスの煎り唐辛子カレー

ゲーン・クアプリック・グラドゥート・ムー ～豚軟骨の煎り唐辛子カレー

ゲーン・タイプラー ～サバと内臓魚醤のカレー

ゲーン・ガティ・ムー・ルークリアン ～豚肉とルークリアンのココナッツカレー

ゲーン・ヌア・レゲエ ～ココナッツビーフカレー

ゲーン・ガティ・ガイ・ユアックグルワイ ～鶏肉とバナナの幹の芯のココナッツカレー

チューシー・プラー・トゥー ～アジの汁なしココナッツカレー

ナム・ヤー・カノムジーン ～白身魚のフレークカレー

ゲーン・ソム・プラー・ガボン・ノーマーイ・ドーン ～スズキと酢漬けタケノコの酸味カレー

ゲーン・ソム・サイブア・クンソット ～蓮の茎とエビの酸味カレー

ゲーン・キアオワーン・ガイ ～鶏肉のグリーンカレー

ゲーン・パネーン・ヌア ～牛肉のパネーンカレー

タイのレストランは石臼を使うのか？

大量生産する工房ではペーストをどうつくる？

石臼のつくり方～アンシラーの場合

CHAPTER: 4

香り玉をデザインする

エビとピーマンのカレー
鴨肉と長ねぎのカレー
牛肉と筍としめじのカレー
焦がしパプリカペーストのカレー
豚肉と野菜のカレー
鶏手羽元と筍のカレー
牛バラ肉とりんごのカレー
鶏むね肉と焼き野菜のカレー
牛肉とキャベツのカレー
ブリとトマトのカレー
焼きアジとブロッコリーのカレー
豚肉のカレー炒め
アサリときのこのカレー
真だらのカレー
ラムとカリフラワーのカレー
真鯛のカレー
鶏肉とじゃがいものカレー
豚バラ肉とトマトのカレー
ロースト香のチキンカレー
牛挽き肉とひよこ豆のカレー

クラッシュカレーのこれから