

『印度カレー子のスパイスカレー教室』正誤表

●14 ページ パプリカ

誤) …使うとよい。を持つ。色素が油に溶けやすいので

正) …使うとよい。色素が油に溶けやすいので

●16 ページ カレーリーフ

誤) 別名 アサフェティダ

正) 別名 カラピンチャ

●25 ページ 下準備

誤) カシューナッツとホールスパイスは別々にミルにかけて粉末にする。いっしょにかけると、ナッツの油分でスパイスが粉末にならないことがある。

正) 表記全体を削除

●47 ページ 下準備

誤) カシューナッツとホールスパイスは別々にミルにかけて粉末にする。いっしょにかけると、ナッツの油分でスパイスが粉末にならないことがある。

正) 表記全体を削除

●37 ページ 欄外 知って得するヒンディー語

誤) …マトン (Matton) は羊肉の意味。

正) …マトン (Mutton) は羊肉の意味。

●53 ページ 下準備 モルディブフィッシュ

誤) …サンバル (p. 44) の香りづけに使われる。

正) …サンボル (p. 89) の香りづけに使われる。