

spicy pork curry (for 40)



ジンジャー
10g
約10cm

トマトペースト



24

トマト
10個
100g



オラオイル
450cc



スパイス
適量

オラオイルにシモンペースト、
トマト、トマトの漬け
加えて火加熱してから

玉ねぎのみじん切りを加える(火色まで)
レタス、ピーマン、玉ねぎを加え

トマトペーストを加える
肉を煮て温め



スモーク4kg

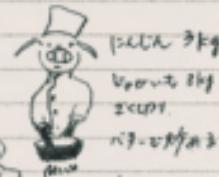
アーモンドナッツ1kg

オクラ-200g

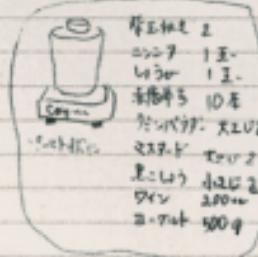
オクラ	大さじ5
エンドウ	2粒
オクラ	2粒
オクラ	小さじ2
トマトペースト	小さじ2
トマトペースト	小さじ1
トマトペースト	小さじ4
油	大さじ3

トマトペースト (火は元)

20g

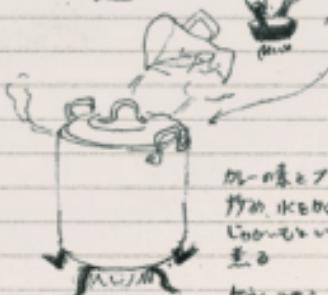


オクラ 3kg
エンドウ 2kg
オクラ 2kg
バジル 1kg



牛玉ねぎ	2
玉ねぎ	1玉
玉ねぎ	1玉
玉ねぎ	10玉
トマトペースト	100g
トマトペースト	100g
トマト	10個
玉ねぎ	小さじ2
玉ねぎ	200g
油	500g

カツレツ味を温め



火の薙とアヒージョ味
火の薙 IKEBOKU味
火の薙 IKEBOKU味
玉ねぎ
カツレツ味 大さじ3
適度に味付

ビーフ 10kg
約10kg

トマト3kg