



第二輯

百匯



BUFFET

激發全新靈感 料理創意再升級

BIBLE

寶典



聯合利華
飲食策劃

關 | 於 | 本 | 書

要成功經營BUFFET餐廳，激烈的市場競爭與景氣環境，雙雙考驗餐廳管理者的效率管控，與菜色對食客的吸引力。

面對極大壓力及食客對餐廳的期待，此書將帶您正面對決，輕鬆掌握BUFFET經營的致勝關鍵。

聯合利華飲食策劃始終秉持為菜色提供靈感，替餐飲經營找到解決方案的初衷，深入訪談超過20家知名BUFFET餐廳的經營要訣，剖析歸納出BUFFET餐廳始於兩大共同的成功要素：「吸引食客賣點」與「後廚高效操作」，在相輔相成下精準掌握開源與節流，增加來客量的同時也守住開銷。

無論您想獲得餐色靈感或是經營秘方，本書食譜依各大菜色主題分門別類，滿足您對全方位BUFFET料理的變化需求，更於每道食譜中提點吸客與高效祕訣，一同攜手讓餐廳突破競爭重圍，生意蒸蒸日上！



必 | 看 | 亮 | 點

聯合利華飲食策劃彙整BUFFET餐廳兩大經營要素「吸引食客賣點」與「後廚高效操作」，供您檢視餐飲經營達成下列哪些成功指標

吸·客·秘·訣



☑ 豐富菜色

提供食客豐盛的菜色選擇，時時推陳出新料理，餐廳自然能擄獲食客的心



☑ 打造招牌

找到擦亮招牌的必殺菜色穩定老顧客，可以是超高CP值、也可以是令人難忘的美味



☑ 開創新意

運用食材的跨界融匯或創新結合，駕馭飲食潮流，引來食客上門嚐鮮，創造餐廳新話題

高·效·操·作



☑ 標準流程

使用標準食譜與磅秤製作餐點，降低人為操作對品質的影響，更方便管理備料份量



☑ 快速供餐

解決菜色不足的臨時考題，快速供餐計畫提供最即時的供餐做法，如事前備好多用途底醬，加熱入菜即可出餐



☑ 彈性備料

避免食材成本的耗費，還須兼顧維持菜色多樣性，若設計可更換食材的餐點或以小份量多次供餐，具彈性還能同時增加質感



☑ 方便調味

利用調味品提升效率與品質，如利用即開即用醬料掌握餐點份量，或以雞粉醃肉提升肉品鮮味與口感

目錄

主題一 異享南洋

- 紅咖哩滑蛋燒鮮蟹
- 泰式酸辣金沙杏鮑菇
- 冬蔭炒打拋豬
- 泰式叉燒酸辣麵
- 慢煮紅咖哩雞肉炙燒
- 南洋紅咖哩蛋黃義大利麵
- 泰式紅咖哩魚餅
- 紅咖哩叉燒炒飯
- 嫩煎海鱸魚佐蕃茄冬蔭醬
- 紅咖哩海鮮河粉
- 冬蔭功泰式酸辣湯

主題二 嶄肉鋒芒

- 低溫黃金脆皮嫩羊肩佐紅酒三色胡椒醬汁
- 泰式紅咖哩梅花豬
- 辣味千島醬搭配烤龐克夏豬
- 紅酒獵人醬汁搭配爐烤牛排
- 法式伯納西醬汁搭配慢煮雞胸肉
- 蕃茄卡非風慢燉牛頰搭配奶油洋芋

主題三 海派豪宴

- 金沙椒鹽炒海鮮
- 薑蔥金沙蟹
- 焗烤黃金海大蝦
- 牛肝蕈龍蝦風味奶油濃湯
- 帕瑪起司香料奶油白蝦
- 紅咖哩荷蘭醬焗生蠔/扇貝
- 新派海鮮科布沙拉佐松露荷蘭醬
- 辣味巴黎奶油燴螃蟹

主題四 極饗歐陸

- 蕃茄紅咖哩牛肉丸附法國麵包
- 義式黑松露香料炒野蕈
- 奶油咖哩風味小卷鳥巢麵
- 舒肥波特酒風味鴨胸乳酪燉飯
- 焗烤鮮蝦洋菇粉紅醬筆尖麵

主題五 藝創湯菜

- 蠔鮮黑蒜爆扇貝
- 雙蠔棗汁豬腱骨
- 雙蠔蠔油鮮蔬燴魚柳
- 上湯花椒浸龍膽
- 爐肉白菜
- 上湯響螺椰子雞
- 酸甜果汁燒腩排
- 甜柚海底椰燉雞



異享南洋

食在南洋風潮！道地風味與創意新潮兼具

菜色經典道地與創意新潮兼具

以道地香料醬汁搭配各式菜色

高效率融匯出南洋風味最火紅菜色

道道都讓食客流連忘返



紅咖哩滑蛋燒鮮蟹

15人份



吸客秘訣

豐富菜色

道地泰式紅咖哩結合餐廳招牌螃蟹菜色，口味鮮香甜辣多層次，再以滑蛋掛在螃蟹上，更添豐富口感，讓嗜蟹者大呼過癮！

食 材

藍蟹10隻	1500g	鮮奶油	8g
熟甜豆	60g	蛋液	2粒
熟雙色彩椒片	50g	康寶雞粉	1g
熟蘑菇	50g	麵粉	適量
蔥段	20g	油炸油	適量

醬 汁 材 料

蒜片	50g	無鹽奶油	35g
洋蔥片	30g	椰漿粉	15g
薑片	20g	魚露	10g
乾蔥碎	10g	米酒	10g
水	500ml	康寶雞粉	5g
康寶濃縮蕃茄	90g	糖	5g
康寶巴黎風卡菲醬	50g	九層塔	2g
康寶泰式紅咖哩醬	25g	沙拉油	適量
鮮奶油	70g		

作 法

1. 沙拉油炒香蒜片、乾蔥碎、洋蔥片、薑片後，加入其餘醬汁材料，以小火攪拌煮滾成紅咖哩醬備用
2. 藍蟹清洗乾淨，斬件1開4，沾麵粉油炸至熟透上色，接著與紅咖哩醬炒熟拌勻，起鍋前加入鮮奶油後放入蔬菜盛盤
3. 取蛋液慢炒並加入康寶雞粉調味成滑蛋，與醬汁拌勻淋上螃蟹即可

【 高效操作 】

☑ 標準流程：

備餐時按食譜份量比例入鍋燴燒，可保持菜餚品質，維持餐點口感及風味一致

☑ 彈性備料：

螃蟹種類可依餐廳主打或時令季節調整，並建議螃蟹出餐前再入鍋油炸，才能保持口感

【 好評關鍵 】



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

泰式酸辣金沙杏鮑菇

12人份



吸客秘訣

開創新意

以泰國道地香料製成的冬蔭酸辣醬汁，為現炸香酥草菇增添美妙南洋風味，鹹香酸辣、層次豐富，讓菜色跟上異國料理潮流！

食 材

杏鮑菇	600g	櫻花蝦	14g
鴻喜菇	100g	炸櫻花蝦	2g
雙色甜椒	60g	炸羅勒葉	2g
綠櫛瓜	60g	日式辣椒絲	適量
蒜碎	30g	麵粉	適量
薑碎	30g	油炸油	適量
青蔥花	30g	新鮮檸檬汁	適量

金沙醬調味料

康寶金沙鹹蛋黃風味粉	40g	沙拉油	60g
------------	-----	-----	-----

醬汁調味料

水	100ml	糖	4g
康寶泰式酸辣醬	10g	胡椒鹽	2g
康寶雞粉	6g		

作 法

1. 康寶金沙鹹蛋黃風味粉40公克和沙拉油40公克拌勻，再取沙拉油20公克潤鍋，小火推開後成金沙醬備用
2. 杏鮑菇切滾刀塊，裹上麵粉油炸備用。雙色甜椒、綠櫛瓜、鴻喜菇汆燙備用
3. 取適量油炒香櫻花蝦，再放入蒜碎、薑碎、蔥花炒香後，加入康寶泰式酸辣醬、水、其他醬汁調味料和金沙醬100公克
4. 放入杏鮑菇小夥拌炒，起鍋前加入新鮮檸檬汁後盛盤，以炸櫻花蝦、炸羅勒葉和日式辣椒絲裝飾即可

高效操作

☑ 快速供餐：

1. 泰式酸辣醬汁可事先大量製備冷藏備用，出餐更方便快速
2. 杏鮑菇大量預炸成半成品放入冰箱冷藏，出餐前再搶酥拌炒即可快速出菜

好評關鍵



康寶泰式酸辣醬

遵照泰國傳統配方搭配精選泰式香料製作，提供正宗泰式酸辣風味湯頭，容易操作及使用

更多百匯靈感 立即點擊看更多 

回目錄

冬蔭炒打拋豬

8人份



吸客秘訣

打造招牌

兩道泰國經典菜餚的完美結合，傳統打拋豬肉增加了冬蔭功湯的調味，更爽口有層次！

食 材

豬瘦肉	500g	生菜葉	8片
豬肥肉	140g	康寶濃縮蕃茄	50g
長江豆丁	100g	康寶泰式酸辣醬	32g
乾蔥碎	50g	康寶雞粉	5g
蒜碎	30g	沙拉油	30g
青蔥碎	30g	棕櫚糖	15g
花生碎	10g	魚露	10g
九層塔碎	10g	水	100ml

作 法

1. 沙拉油炒香乾蔥碎及蒜碎後加入豬肉炒香，再加入康寶泰式酸辣醬持續拌炒
2. 加入康寶濃縮蕃茄、魚露、水、長江豆丁及棕櫚糖拌炒
3. 以康寶雞粉調味後再放入花生碎、青蔥碎及九層塔碎關火拌均勻
4. 碗內放入冰鎮後的生菜葉，再倒入打拋豬肉即可

「高效操作」

☑ 開創新意：

靈感來自經典中式宴會菜的鴨鬆，以生菜葉鋪底，打拋豬覆蓋其上，打造有別於以往的清脆爽口食感

☑ 豐富菜色：

以單人小份量呈現精緻獨享的視覺感，也方便食客取菜

「好評關鍵」



康寶泰式酸辣醬

遵照泰國傳統配方搭配精選泰式香料製作，提供正宗泰式酸辣風味湯頭，容易操作及使用

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄

泰式叉燒酸辣麵

1人份



吸客秘訣

豐富菜色

以泰國經典國民美食冬蔭功酸辣湯，創新結合日式現煮拉麵，湯頭酸辣爽口，讓喜愛南洋料理和日式拉麵的食客一碗滿足！

食 材

冷凍熟拉麵	120g	小蕃茄	5g
叉燒肉	20g	熟香菇	5g
熟木耳絲	5g	溏心蛋	0.5顆
玉米粒	10g	香菜	適量

食 材

水	110ml	糖	2g
康寶濃縮蕃茄	13g	棕櫚糖	1.5g
康寶泰式酸辣醬	3g	魚露	1.5g
康寶雞粉	1.5g	九層塔絲	1g
即溶椰子粉	6g		

作 法

1. 湯底調味料放入水裡攪拌煮滾成泰式酸辣湯底備用
2. 冷凍拉麵汆燙後放入保溫熱碗內
3. 每碗沖入泰式酸辣湯底再放上叉燒肉等配料，以香菜裝飾即可

「高效操作」

☑ 方便調味：

使用康寶泰式酸辣醬開湯，能快速製作出經典道地南洋風味湯底，配料預先分類製備好，即可完成高品質的現煮麵食料理

「好評關鍵」



康寶泰式酸辣醬

遵照泰國傳統配方搭配精選泰式香料製作，提供正宗泰式酸辣風味湯頭，容易操作及使用

慢煮紅咖哩雞肉炙燒

10人份



吸客秘訣

方便調味

康寶泰式紅咖哩醬的多重應用，快速提升菜餚風味並增添異國風情。

食 材

雞胸肉	1000g	康寶泰式紅咖哩醬	100g
紅洋蔥	100g	康寶雞粉	10g
白洋蔥	100g	無鹽奶油	30g
青椒	80g		

作 法

1. 將雞肉洗淨擦乾和所有食材放入真空袋內抽真空備用
2. 以147°F低溫煮25至30分鐘後取出炭烤表面烙痕即可

「 高效操作 」

☑ 豐富菜色：

以真空袋低溫烹調的製作手法，滿足現代食客講究少油、健康的菜色需求

☑ 標準流程：

以舒肥機或蒸烤箱精準控制溫度烹調，有效節省人力

「 好評關鍵 」



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄

南洋紅咖哩 蛋黃義大利麵

25人份



吸客 秘訣

開創新意

泰式紅咖哩醬跨界完美融會西式培根蛋黃義大利麵，為餐點增添南洋潮流風味，吸引食客嚐鮮，為餐廳創造新話題！

食 材

熟義大利麵	1500g	蒜片	20g
蘑菇厚片	250g	炸九層塔	5g
培根片	120g	沙拉油	適量
小蕃茄	50g	金沙酥	20g

醬 汁 材 料

水	960ml	沙拉油	55g
康寶濃縮蕃茄	140g	洋蔥絲	85g
康寶卡邦尼醬	85g	蒜碎	30g
康寶金沙鹹蛋黃風味粉	55g	康寶雞粉	15g
康寶泰式紅咖哩醬	28g	黑胡椒粉	0.5g
無鹽奶油	55g	糖	9g

金 沙 酥 材 料

無鹽奶油	500g	白砂糖	100g
麵包粉	500g	康寶雞粉	100g
康寶金沙鹹蛋黃風味粉	500g	奶粉	75g

作 法

1. 將金沙酥材料拌勻後入烤箱，以80°C烤40分鐘，每10分鐘拌勻一次，取出拌勻後自然風乾即成金沙酥備用
2. 以無鹽奶油和沙拉油炒香洋蔥、蒜碎後，加入康寶金沙鹹蛋黃風味粉推開，再加入其他醬汁調味料小滾攪拌，煮滾成紅咖哩蛋黃醬備用
3. 取適量沙拉油炒香培根片、蘑菇片、蒜片和小蕃茄，加入紅咖哩蛋黃醬及義大利麵煮熟後盛盤，以金沙酥和炸九層塔裝飾即可

【 高效操作 】

☑ 方便調味：

以康寶金沙鹹蛋黃風味粉調味，可為義大利麵增添蛋黃的黏稠濃郁口感，亦不用擔心溫度過高會讓蛋液凝固，在大量烹煮時仍可維持口感及風味

☑ 快速供餐：

紅咖哩蛋黃醬可預先大量製備，減少出餐時的操作步驟，快速上菜

【 好評關鍵 】



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

泰式紅咖哩魚餅

10人份



吸客秘訣

打造招牌

泰式經典菜餚之一，口感Q彈、味道香辣，讓人欲罷不能！

食 材

蝦漿	500g	康寶泰式紅咖哩醬	140g
魚漿	500g	康寶美玉白汁	100g
長江豆丁	100g	康寶雞粉	10g

作 法

1. 康寶泰式紅咖哩醬40公克加入康寶美玉白汁100公克拌均勻備用
2. 蝦漿、魚漿以及康寶泰式紅咖哩醬100公克和康寶雞粉放入食物調理機內打均勻後加入長江豆丁塑成圓形
3. 以少許沙拉油放入不沾鍋內，放入蝦漿餅慢火煎熟，沾上紅咖哩美乃汁即可

高效操作

☑ 標準流程：

食材直接以食物調理機打勻，省去繁瑣的前置刀工

☑ 方便調味：

魚漿以康寶泰式紅咖哩醬調味，快速帶出南洋風味，大量製作時只需等比例放大用量，簡單方便

好評關鍵



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

更多百匯靈感 立即點擊看更多



回目錄

紅咖哩叉燒炒飯

10人份



吸客秘訣

開創新意

加入康寶泰式紅咖哩醬，讓平凡的叉燒炒飯變得更有層次！

食 材

泰國熟香米飯	500g	康寶泰式紅咖哩醬	35g
長江豆	100g	康寶雞粉	10g
叉燒肉丁	100g	椰子肉絲	20g
紅蘿蔔丁	100g	蛋液	5顆
腰果	50g	沙拉油	30g

作 法

1. 熱鍋下蛋液及隔夜泰國香米飯冷油炒香後取出備用
2. 沙拉油炒香康寶泰式紅咖哩醬後加入長江豆、叉燒肉及紅蘿蔔丁後加入炒飯拌炒至乾以康寶雞粉調味
3. 起鍋倒入保溫容器後撒上腰果及椰子肉絲即可

【 高效操作 】

☑ 快速供餐：

配料可彈性更換成雞肉或季節時蔬，提高菜色變化性，亦可前置備冷凍保存，增加供餐速度

【 好評關鍵 】



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

更多百匯靈感 立即點擊看更多 

回目錄

嫩煎海鱸魚佐蕃茄冬蔭醬

10人份

吸客秘訣

開創新意

酥脆的英式炸魚，搭配酸甜中帶點辛辣的泰式蕃茄冬蔭醬，讓食客胃口大開！

泰式蕃茄酸辣醬 醬汁應用

* 延伸菜色：泰式蕃茄酸辣醬蒸蝦、泰式蕃茄酸辣鮮蝦涼拌高麗菜

* 為食客帶來充滿異國風情的泰式蕃茄酸辣醬吧！雞粉抹撒於開背的草蝦上，放上少許蔥絲與辣椒絲，淋上泰式蕃茄酸辣醬後入蒸烤箱蒸7-8分鐘即可上菜；醬汁也可做涼拌使用，冷盤熱菜一醬搞定！

食 材

炸鱸魚條10條	1000g	蔥絲	適量
辣椒絲	適量		

泰式蕃茄酸辣醬

康寶濃縮蕃茄	50g	洋蔥碎	15g
康寶泰式酸辣醬	20g	魚露	10g
康寶雞粉	5g	檸檬汁	10g
棕櫚糖	25g	香菜	10g

作 法

- 炸鱸魚條炸好後放置於碗上
- 蕃茄冬蔭醬所有調味料拌均勻後倒入碗內，放上辣椒絲及蔥絲，沾炸鱸魚條食用

【 高效操作 】

☑ 豐富菜色：

以單人小份量呈現精緻獨享的視覺感，也方便食客取菜

☑ 彈性配料：

炸魚可改為炸雞肉、炸花枝圈或炸蝦等，增加菜色變化性

【 好評關鍵 】



康寶泰式酸辣醬

遵照泰國傳統配方搭配精選泰式香料製作，提供正宗泰式酸辣風味湯頭，容易操作及使用

紅咖哩海鮮河粉 1人份



吸客秘訣

方便調味

以康寶泰式紅咖哩醬製作風味濃郁的紅咖哩海鮮河粉，快速增添菜色層次。

食 材

草蝦	1隻	康寶泰式紅咖哩醬	7g
熟河粉	100g	康寶雞粉	2g
蕃茄片	適量	花生醬（顆粒）	66g
羅勒葉	適量	椰子粉	3g
檸檬	適量	棕櫚糖	1g
花生碎	適量	水	240ml

作 法

1. 水煮滾後加入康寶泰式紅咖哩醬及花生醬、椰子粉及棕櫚糖拌
2. 均勻後以康寶雞粉調味成紅咖哩湯
草蝦開背去腸泥備用
3. 將燙熟河粉放入碗內，倒入紅咖哩湯，放上蕃茄片及草蝦，出餐前放上羅勒葉，附上檸檬及花生碎即可

高效操作

☑ 豐富菜色：

以南洋風味料理，豐富百匯現煮現吃餐區的菜色種類

☑ 彈性配料：

讓食客彈性選擇食材，增加如花枝、蛤蠣、白菜、豆芽菜等選項，營造自由搭配的享食體驗

好評關鍵



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

冬蔭功泰式酸辣湯

20人份



吸客秘訣

方便調味

泰國經典國民美食，使用康寶泰式酸辣醬，快速製作出香氣充足有層次、味道酸辣爽口的湯頭！

食 材

開背草蝦	20隻	康寶泰式酸辣醬	50g
玉米筍	100g	康寶雞粉	10g
小蕃茄（對切）	100g	椰子粉	50g
草菇（對切）	60g	魚露	50g
檸檬香茅段	20g	棕櫚糖	10g
辣椒	20g	南薑	10g
水	1000ml		

作 法

1. 將所有食材放入鍋內煮滾
2. 以康寶雞粉調味即可

「高效操作」

☑ 快速供餐：

一次可備好一個餐期或一天的份量，湯底復熱後即可快速供餐

「好評關鍵」



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

更多百匯靈感 立即點擊看更多 

回目錄



斬肉鋒芒

究極肉食料理 打造餐廳金字招牌

以醬汁高效提味，減去繁瑣程序

增加肉品料理新做法

讓鍾愛排餐的食客大呼過癮

打造令人欲罷不能的金牌主菜



低溫黃金脆皮嫩羊肩 佐紅酒三色胡椒醬汁

8人份



吸客秘訣

開創新意

羊排以舒肥手法烹調，肉質更加軟嫩，裹以鹹香金沙酥，再搭配紅酒三色胡椒醬，風味與口感更多層次，為傳統經典菜色增添新風貌。

紅酒三色胡椒醬 醬汁應用

* 延伸菜色：低溫黃金脆皮嫩梅花佐紅酒三色胡椒醬汁

* 紅酒三色胡椒醬多層次的風味，可帶出甜美肉香，如羊排的成本較高，可選用豬里肌肉、雞腿排、或低溫烹調雞胸肉，輕鬆一醬多用做出菜色變化！

食 材

羊肩排	500g	綠櫛瓜	60g
小馬鈴薯	180g	小蕃茄	50g
黃甜椒	100g	金沙酥	50g
紫地瓜	70g		

金 沙 酥 材 料

無鹽奶油	500g	白砂糖	100g
麵包粉	500g	康寶雞粉	100g
康寶金沙鹹蛋黃風味粉	500g	奶粉	75g

羊肩排醃製調味料

美式黃芥末	150g	康寶雞粉	1.5g
康寶義式香料醬	5g	黑胡椒	0.5g

紅酒三色胡椒醬汁

水	400ml	蒜碎	10g
紅酒	100ml	三色胡椒粒	3g
康寶黃汁粉	50g	康寶雞粉	3g
無鹽奶油	20g	糖	2g
乾蔥碎	10g		

作 法

1. 將金沙酥材料拌勻後入烤箱，以80°C烤40分鐘，每10分鐘拌勻一次，取出拌勻後自然風乾即成金沙酥備用
2. 羊肩排醃製後放入真空袋內抽真空24小時後，以59°C低溫烹調90分鐘取出備用
3. 無鹽奶油炒香乾蔥碎、蒜碎後，加入三色胡椒粒略炒，並加入康寶黃汁粉、紅酒、水拌勻煮滾，再調入康寶雞粉及糖成紅酒三色胡椒醬汁備用
4. 蔬菜水煮後盛盤，羊肩排沾上金沙酥脆粉略烤熱擺盤，佐以紅酒三色胡椒醬汁食用

【 高效操作 】

☑ 方便調味：

1. 羊排可一次大量醃製保存，出菜時以蒸烤箱低溫烹調即可快速大量出餐
2. 金沙酥脆粉可一次大量製作保存，出餐前沾附主食材略烤熱即可

【 好評關鍵 】



NEW 康寶金沙鹹蛋黃風味粉

以此製作金沙醬，反沙度好、包裹性佳、色澤金黃，能快速出品鹹蛋黃的流行菜式！

泰式紅咖哩梅花豬

12人份



吸客秘訣

開創新意

梅花豬以道地泰式紅咖哩醬醃製，讓豬肉帶有特殊南洋風味，再以低溫烹調保持肉品鮮嫩多汁，出餐前略煎烤上色，梅納反應引出豬肉美妙香氣，讓食客不禁食指大動！

食 材

梅花豬	650g	鴻喜菇	15g
紫山藥	30g	紫洋蔥	15g
玉米筍	25g	皇帝豆	10g
紅黃甜椒	20g	蓮藕片	10g

調 味 料

康寶泰式紅咖哩醬	120g	康寶雞粉	13g
康寶義式香料醬	10g	棕櫚糖	15g

作 法

1. 梅花豬洗淨後擦拭乾淨，抹上康寶泰式紅咖哩醬及康寶雞粉10公克，放入真空袋加入棕櫚糖抽真空，以蒸烤箱59°C蒸2小時取出，再以鍋子煎至表面上色後切成厚片
2. 所有蔬菜汆燙後瀝乾，以康寶義式香料醬及康寶雞粉3公克拌勻後即可與梅花豬盛盤

「 高效操作 」

☑ 快速供餐：

1. 梅花豬肉排和康寶泰式紅咖哩醬等調味料放入真空袋裡抽真空，可冷凍長期保存，使用前回溫後再以低溫烹調，即可快速大量出餐
2. 低溫烹調能讓肉品保持鮮嫩多汁，出餐前快速煎烤可引出梅納反應的肉類香氣
3. 若無低溫烹調機，可改以蒸烤箱設定全蒸功能烹製

「 好評關鍵 」



康寶義式香料醬

承襲古老的製造技術，並以高級葵花油及鹽來保存香料的新鮮原味，完美呈現特殊義式及Pesto新鮮香草的味道

辣味千島醬搭配 烤龐克夏豬

10人份



吸客 秘訣

打造招牌

以熱醬泰式紅咖哩醬搭配經典冷醬千島沙拉醬，色澤橘紅視覺鮮明、風味酸甜微辣開胃，讓味覺層次更有變化，是搭配豬肋排、烤肉的首選！

辣味千島醬 醬汁應用

* 延伸菜色：辣味千島醬焗烤扇貝

* 紅咖哩帶有檸檬香茅與南薑的特殊風味，與千島醬調製成辣味千島醬，除可做為肉類沾醬外，也可用來焗烤海鮮，輕鬆為尋常菜色增添有別以往的南洋風情！

食 材

帶骨豬肋排 —— 600g

豬 肋 排 醃 料

康寶義式香料醬 —— 30g	橄欖油 —— 10g
康寶雞粉 —— 10g	黑胡椒 —— 2g

辣 味 千 島 醬

康寶千島沙拉醬 —— 200g	康寶泰式紅咖哩醬 —— 80g
-----------------	-----------------

作 法

1. 帶骨豬肋排以醃料醃至隔夜後，以165°C烤25分鐘
2. 康寶千島沙拉醬與康寶泰式紅咖哩醬攪拌均勻即成辣味千島醬，與豬肋排一同出餐

【 高效操作 】

☑ 快速供餐：

配料可彈性更換成雞肉或季節時蔬，提高菜色變化性，亦可前置備冷凍保存，增加供餐速度

【 好評關鍵 】



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

更多百匯靈感 立即點擊看更多



回目錄

紅酒獵人醬汁搭配 爐烤牛肉

10人份



吸客 秘訣

打造招牌

以紅酒獵人醬取代常見的黑胡椒醬與蘑菇醬，香甜有層次的風味增加菜色記憶點，為餐廳的招牌爐烤牛肉大大加分！

紅酒獵人醬 醬汁應用

- * 延伸菜色：法式紅酒獵人燉牛/雞肉
- * 使用高湯或紅葡萄酒稀釋的紅酒獵人醬汁，加入多種蔬菜及肉類慢火燉煮，完美呈現法式經典燉肉料理，方便一次性大量製作，醬汁與肉類分開儲存，備餐出餐更快速。

食 材

水	400ml	培根碎	10g
紅葡萄酒	100g	芥末籽醬	10g
康寶黃汁粉	50g	糖	5g
無鹽奶油	25g	康寶雞粉	5g
乾蔥碎	15g	黑胡椒	0.2g

作 法

1. 無鹽奶油炒香乾蔥碎及培根碎
2. 接著加入紅酒、黑胡椒、康寶黃汁粉及水後離火拌勻
3. 持續攪拌，並開火煮滾後轉小火，再以糖、康寶雞粉及芥末籽醬調味即成紅酒獵人醬

高效操作

☑ 快速供餐：

一次大量製備醬汁時，可將康寶黃汁粉與冷水放入調理機快速攪拌，加速均勻溶解黃汁粉，節省人工攪拌的時間

☑ 方便調味：

康寶黃汁粉能快速做出質地滑順細緻的褐色醬汁，幫助廚師們在短時間內調配出多款延伸特製醬汁

好評關鍵



康寶黃汁粉

擁有醇厚自然的牛骨風味，膠質豐富，質地光滑亮麗且濃度適中。能增加菜餚的獨特風味及誘人的自然光澤

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄

法式伯納西醬汁搭配 慢煮雞胸肉

10人份



吸客 秘訣

開創新意

由西餐五大母醬荷蘭醬製成，源自法式料理的伯納西醬，口感滑順豐厚，特別適合搭配雞胸肉等肉排，為肉類增添柔滑口感及高雅香氣

食 材

去皮清雞胸肉	330g	康寶荷蘭醬	300g
白葡萄酒	100g	無鹽奶油	15g
乾蔥碎	30g	康寶雞粉	5g
茵陳蒿 (新鮮)	6g	海鹽	3g
茵陳蒿 (乾燥)	3.4g	黑胡椒	0.5g

作 法

1. 雞胸肉、康寶雞粉和無鹽奶油放入真空袋內抽真空，以59°C慢煮40分鐘後取出，大火褐化備用
2. 白葡萄酒加入乾蔥碎及茵陳蒿，以中火煮滾收至微乾
3. 加入康寶荷蘭醬、海鹽與黑胡椒拌勻即成法式伯納西醬，和慢煮雞胸肉一同出菜即可

「 高效操作 」

☑ 快速供餐：

1. 雞胸肉以蒸烤箱蒸氣烹調取代低溫烹調機，即可快速大量備製
2. 預先備好以白葡萄酒收乾的乾蔥碎及茵陳蒿，出餐前與荷蘭醬拌勻即可完成醬汁

☑ 方便調味：

以雞粉醃清雞胸肉能提升肉鮮味，讓料理風味及口感升級，更能讓雞肉煎熟褐化，色澤金黃飽滿

「 好評關鍵 」



康寶荷蘭醬

1. 穩定不分離，即開即用好保存，節省自製時間與成本
2. 輕鬆變化肉類、海鮮及沙拉等菜餚風味，做出多種美味菜色

更多百匯靈感 立即點擊看更多



回目錄

蕃茄卡非風慢燉牛頰 搭奶油洋芋

15人份



吸客秘訣

開創新意

想打造熱門菜色？那就推出市面上少見的牛頰肉料理吧！軟Q的牛頰肉搭配香氣馥郁的奶油卡非醬，必能收服饕客的胃

食 材

牛頰肉	500g	蒜碎	10g
小馬鈴薯	500g	培根碎	5g
洋蔥絲	60g		

牛頰肉調味料

橄欖油	20g	鹽	2g
麵粉	8g	黑胡椒	1g
康寶雞粉	5g		

馬鈴薯調味料

熱水	150ml	康寶雞粉	5g
無鹽奶油	30g	黑胡椒	0.2g

牛頰肉調味料

水	500ml	康寶雞粉	10g
康寶巴黎風卡非醬	100g	糖	6g
康寶濃縮蕃茄	100g	黑胡椒	1.5g
無鹽奶油	20g		

作 法

1. 無鹽奶油20公克炒香培根碎、蒜碎及洋蔥絲
2. 加水、康寶巴黎風卡非醬與康寶濃縮蕃茄煮滾，以康寶雞粉、糖、黑胡椒調味備用
3. 牛頰肉抹上調味料後整塊煎至褐化，與前一步驟的醬汁一起放入真空袋，以64°C低溫烹調24小時
4. 小馬鈴薯蒸30分鐘後，以無鹽奶油微煎上色，再加入熱水、黑胡椒及康寶雞粉調味備用
5. 牛頰肉取出後盛盤，一併放入奶油馬鈴薯即可上菜

高效操作

☑ 快速供餐：

1. 牛肉部位選用牛臉頰，價格比牛腩條便宜，大幅降低燉牛肉料理的成本，還能讓菜色更具價值感
2. 低溫烹調牛頰肉可使用蒸烤箱分多段、多批次進行烹調，便不需要額外配置人力

好評關鍵



康寶巴黎風卡非醬

醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣



海派豪宴

創新經典海味 豪享百變新風味

創意食譜為海鮮食材風味百變

不僅保留新鮮海味

更造就新意十足的流行菜色口味

幫您征服食客挑剔的味蕾

將餐廳晉升為豪華海味之最



金沙椒鹽炒海鮮

15人份



吸客秘訣

開創新意

熱騰騰的現炸海鮮裹上一層細緻金沙，為金黃酥脆的炸衣增添沙沙的豐富口感，上桌時鹹蛋黃噴香撲鼻，絕對是令食客難忘的美味！

食 材

草蝦（去頭尾）	250g	蒜碎	15g
中卷	400g	薑碎	10g
淡菜	150g	青蔥花	5g
小章魚	150g	康寶雞粉	2g
雙色甜椒片	120g	沙拉油	少許
黃綠雙色櫛瓜片	80g	胡椒鹽	適量
洋蔥碎	30g		

金沙醬調味料

NEW 康寶金沙鹹蛋黃風味粉	50g	沙拉油	50g
-----------------------	-----	-----	-----

炸海鮮調味料

冷水	105g	麵粉	適量
天婦羅預炸粉	70g	油炸油	適量

作 法

1. 天婦羅預炸粉加入冷水拌勻成天婦羅粉漿備用
2. 康寶金沙鹹蛋黃風味粉50公克對沙拉油40公克拌勻，接著起油鍋加入沙拉油10公克，開小火倒入調好的金沙粉慢慢推至即將起泡，即可離火成金沙醬備用
3. 海鮮及蔬菜片沾麵粉再沾上天婦羅粉漿，入油鍋炸酥脆後瀝乾
4. 起油鍋以少許油炒香薑碎、蒜碎、洋蔥碎後，放入蔬菜片、海鮮及金沙醬拌勻，再以康寶雞粉及胡椒鹽調味後，撒上青蔥花即可

【 高效操作 】

☑ 方便調味：

海鮮料炸完後即可用金沙醬熱拌，酥脆的炸衣能均勻吸附金沙醬，快速將傳統椒鹽海鮮升級成鹹蛋黃風味

【 好評關鍵 】



NEW 康寶金沙鹹蛋黃風味粉

以此製作金沙醬，反沙度好、包裹性佳、色澤金黃，能快速出品鹹蛋黃的流行菜式！

更多百匯靈感 立即點擊看更多 

回目錄

薑蔥金沙蟹

10人份



吸客秘訣

打造招牌

為招牌海鮮菜色賦予南洋經典的金沙吧！鮮美螃蟹與金沙、薑蔥、紅咖喱的風味層次交錯，必是讓海鮮成癮者如癡如醉的夢幻蟹料理！

食 材

斬件麵包蟹	1000g	康寶泰式紅咖喱醬	25g
水	700ml	康寶濃縮鮮雞汁	15g
NEW 康寶金沙鹹蛋黃風味粉	120g	糖	12g
沙拉油（推金沙粉用）	96g	鹽	8g
蔥段	30g	熱油	適量
薑片	15g	黃酒	少許

作 法

1. 以冷鍋倒入冷油，加入康寶金沙鹹蛋黃風味粉後，小火炒至起泡出沙後，離火備用
2. 蟹件沾麵粉拉油備用
3. 落油爆香薑、蔥段，加入蟹件淋入黃酒略炒，再加入康寶鮮雞汁、水、糖、鹽、紅咖喱及金沙醬，燒至入味，即可盛盤

高效操作

☑ 標準流程：

備餐時按食譜份量比例入鍋燴燒，可保持菜餚品質，維持餐點口感及風味一致

☑ 彈性備料：

螃蟹種類可依餐廳主打或時令季節調整，並建議螃蟹出餐前再入鍋油炸，才能保持口感

好評關鍵



NEW 康寶金沙鹹蛋黃風味粉

以此製作金沙醬，反沙度好、包裹性佳、色澤金黃，能快速出品鹹蛋黃的流行菜式！

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄

焗烤黃金海大蝦

16人份



吸客秘訣

開創新意

以金沙醬取代一般焗烤起司，讓海鮮料理風味更多元、口感更驚艷，新穎口味吸引食客，創造餐廳新話題！

食 材

海蝦 (6p) 16隻 —— 720g 康寶雞粉 —— 少許
披薩起司絲 —— 64g

配 料

無鹽奶油 —— 12g 蒜碎 —— 3g
乾蔥碎 —— 12g 康寶雞粉 —— 1g
培根碎 —— 8g

金沙焗醬調味料

NEW 康寶金沙鹹蛋黃風味粉 60g 玉米粉 —— 15g
沙拉油 —— 75g

作 法

1. 康寶金沙鹹蛋黃風味粉60公克和沙拉油60公克拌勻，再取沙拉油15公克潤鍋，小火推開後加入玉米粉拌勻成金沙醬備用
2. 無鹽奶油炒香配料後加入康寶雞粉成配料備用
3. 海大蝦開背去腸泥後，每隻抹上雞粉少許、放上配料2公克、撒上起司絲4公克、再淋上金沙焗醬10公克，入烤箱以145°C焗烤8分鐘即可

『 高效操作 』

☑ 方便調味：

金沙焗醬可一次大量製作後冷藏備用，退冰後覆於主食材上焗烤即可，能快速增添餐點特色風味與金沙口感

☑ 彈性備料：

海蝦能以其他時令貝類海鮮取代，製備方式相同

『 好評關鍵 』



NEW 康寶金沙鹹蛋黃風味粉

以此製作金沙醬，反沙度好、包裹性佳、色澤金黃，能快速出品鹹蛋黃的流行菜式！

更多百匯靈感 立即點擊看更多 

回目錄

牛肝菌龍蝦風味 奶油濃湯

25人份



吸客 秘訣

打造招牌

極致歐洲牛肝菌湯搭配高級龍蝦湯，山珍海味一次品嚐，大幅提升湯品價值，增加食客取用的機會！

牛肝菌龍蝦風味醬 醬汁應用

* 延伸菜色：牛肝菌龍蝦風味燉飯

* 牛肝菌龍蝦風味醬以高湯稀釋後，加入少許鮮奶油，即可搭配蘑菇、蔬菜或海鮮料製成美味燉飯，帶給食客山珍海味的絕妙體驗。

食 材

鷹嘴豆	200g	康寶龍蝦汁粉	160g
洋蔥絲	60g	康寶雞粉	10g
培根	30g	無鹽奶油	80g
蒜碎	20g	鮮奶油	適量
冷水	3300ml	鮮時蘿	適量
康寶牛肝菌湯	200g		

作 法

1. 無鹽奶油炒香培根、蒜碎、洋蔥絲，接著加入冷水、康寶牛肝菌湯粉及康寶龍蝦汁粉攪拌均勻後煮滾
2. 放入鷹嘴豆，以鮮奶油及康寶雞粉調味，撒上鮮時蘿即可

【 高效操作 】

☑ 快速供餐：

大量製作時，可取食物調理機或果汁機將牛肝菌湯粉、龍蝦汁粉與水打勻，速度快、溶解效果也佳，接著再入鍋，加適量的水煮滾即可

【 好評關鍵 】



康寶牛肝菌湯

1. 嚴選歐洲牛肝菌製成，簡單快速做出不凡湯品
2. 優質菇片看得見、吃得到，給顧客極致美味

更多百匯靈感 立即點擊看更多 

回目錄

帕瑪起司香料 奶油白蝦

15人份



吸客 秘訣

豐富菜色

爽脆鮮蝦搭配橘紅色醬汁並以帕馬森起司點綴，蕃茄的酸甜滋味融合異國香料的撲鼻香氣，口味層次堆疊豐富，絕對讓食客食指大動！

帕瑪森起司巴黎風卡非醬 醬汁應用



- * 延伸菜色：帕瑪森起司巴黎風肉醬義大利麵
- * 帕瑪森起司巴黎風卡非醬加入蔥、蒜碎爆炒後加入絞肉續炒，可搭配筆尖麵、寬扁麵等各式義大利麵做出不同呈現，更可加入起司製成千層麵焗烤，讓食客品嚐層層驚豔的美味。

食 材

草蝦	280g	水	200ml
白蘑菇	100g	康寶濃縮蕃茄	200g
小蕃茄	100g	康寶巴黎風卡非醬	30g
彩椒丁	60g	康寶雞粉	5g
洋蔥片	50g	無鹽奶油	20g
蒜片	30g	糖	5g
帕馬森起司	15g	胡椒粉	0.5g
麵粉	少許		

作 法

1. 草蝦開背去腸留頭尾，沾麵粉炸酥備用
2. 無鹽奶油炒香蒜片、洋蔥片、白蘑菇後，加入康寶巴黎風卡非醬、康寶濃縮蕃茄及水拌勻煮滾
3. 鍋內放入炸草蝦、小蕃茄及彩椒丁拌炒，再以糖、胡椒粉與康寶雞粉調味，撒上帕馬森起司即可

「 高效操作 」

☑ 標準流程：

燴煮過程中可利用康寶巴黎風卡非醬粉取代芡粉，調味與調整醬汁濃稠度一次到位，只要事前調配好份量，即能穩定大量製作，讓餐點維持一致的口感及風味

☑ 彈性備料：

蝦的種類可依照季節進行調整，並可選擇去殼或不去殼

「 好評關鍵 」



康寶巴黎風卡非醬

醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣

更多百匯靈感 立即點擊看更多



回目錄

紅咖哩荷蘭醬

焗生蠔 15人份



吸客秘訣

開創新意

香滑荷蘭醬搭配微辣紅咖哩醬，結合焗烤貝類的蛋奶香氣，風味馥郁，變化無窮的好滋味讓食客一食難忘！

紅咖哩荷蘭醬 醬汁應用

- * 延伸菜色：紅咖哩荷蘭醬焗白蝦
- * 白蝦開背去腸泥後均勻鋪上紅咖哩荷蘭醬，撒上少許起司入烤箱焗烤，香辣南洋風味紅咖哩與蛋奶香十足的經典法式荷蘭醬完美結合，絕對挑逗食客味蕾！

食 材

生蠔	15顆	康寶荷蘭醬	50g
乾蔥碎	15g	康寶泰式紅咖哩醬	10g
培根碎	10g	無鹽奶油	15g
蒜碎	5g	康寶雞粉	1g
起司絲	適量	粗鹽	適量

作 法

1. 無鹽奶油炒香蒜碎、乾蔥碎及培根碎後，加入康寶雞粉拌勻成焗烤香料備用
2. 康寶荷蘭醬、康寶泰式紅咖哩醬拌勻成焗烤醬汁備用
3. 將焗烤香料鋪在生蠔上，每顆淋上4公克的焗烤醬汁、撒上起司絲，進烤箱烤至金黃，放在粗鹽上即可出餐

高效操作

☑ 方便調味：

以康寶荷蘭醬取代起司焗烤海鮮，能讓海鮮食材更美味、更具香氣，且即開即用的特性能隨時準備大量出餐

☑ 彈性備料：

貝類可按時令季節更換，並依海鮮的出水量微調醬汁使用量，如10公克生蠔肉約放4公克醬汁、10公克扇貝則約放3公克醬汁

好評關鍵



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

新派海鮮科布沙拉佐 松露荷蘭醬

15人份



吸客 秘訣

開創新意

爽口海鮮結合經典科布沙拉(Cobb Salad)，以口感滑順的松露荷蘭醬提升層次與風味，完美征服挑嘴食客的味蕾！

食 材

燻鮭魚	240g	綜合生菜	240g
熟蝦仁	230g	玉米粒	200g
熟透抽	132g	雙色橄欖	210g
奇異果	400g	雙色藜麥	120g
紅龍果	260g		

松 露 荷 蘭 醬

康寶荷蘭醬	400g	特級橄欖油	14g
松露莎莎醬	26g		

作 法

1. 所有食材以適量的特級橄欖油拌勻後，排入沙拉碗中
2. 康寶荷蘭醬、松露莎莎醬與特級橄欖油拌勻後，淋在沙拉上或另以沙拉碟盛裝即可出餐

高效操作

☑ 彈性備料：

1. 松露荷蘭醬建議以少量多次的方式補足，當餐期用完不再回收，不僅維持醬汁品質與新鮮度，也能讓食客享有最佳用餐體驗、提升滿意度
2. 海鮮與水果可依季節或餐廳主打食材自由調整

好評關鍵



康寶荷蘭醬

1. 穩定不分離，即開即用好保存，節省自製時間與成本
2. 輕鬆變化肉類、海鮮及沙拉等菜餚風味，做出多種美味菜色

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄

辣味巴黎奶油 燴螃蟹

10人份



吸客 秘訣

豐富菜色

螃蟹以充滿異國香料風味的巴黎風卡非醬烹調，撲鼻噴香、口感微辣，令人胃口大開，是擦亮餐廳招牌不能錯過的一道菜！

辣味巴黎醬 醬汁應用

- * 延伸菜色：辣味巴黎鮮蝦義大利麵、辣味巴黎奶油炒蛤蜊
- * 辣味巴黎醬搭配螺旋麵、米型麵、水管麵等不同種類的義大利麵，快速變出菜色新花樣；搭配蛤蜊或貽貝翻炒，不僅醬汁噴香，更與貝類鮮美海味相輔相成，令食客食指大動！

食 材

三點蟹10隻	1000g	康寶泰式紅咖哩醬	30g
洋蔥片	80g	康寶巴黎風卡非醬	20g
水煮彩椒片	80g	康寶雞粉	5g
水煮甜豆	60g	椰漿粉	30g
水煮白蘑菇	50g	無鹽奶油	30g
蒜片	30g	糖	10g
薑片	10g	巴西利	適量
水	300ml	麵粉	適量

作 法

1. 三點蟹沾少許麵粉後，油炸至酥脆備用
2. 無鹽奶油炒香薑片、蒜片及洋蔥片，加水、康寶泰式紅咖哩醬、康寶巴黎風卡非醬、康寶雞粉、椰漿粉、糖和巴西利煮滾
3. 放入三點蟹煮到入味，再放入彩椒片、甜豆和白蘑菇微翻炒即可

【 高效操作 】

☑ 標準流程：

燴煮過程中，可利用康寶巴黎風卡非醬粉取代芡粉，調味與調整醬汁濃稠度一次到位；只要事前調配好份量，即能穩定大量製作，讓餐點維持一致的口感及風味

☑ 彈性備料：

螃蟹種類可依餐廳主打或時令季節進行調整，並建議出餐前螃蟹再入鍋油炸，才能保持口感

【 好評關鍵 】



康寶巴黎風卡非醬

醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄



極饗歐陸

質感歐陸料理 一次提升餐檯菜色價值

頂級醬汁讓您的餐廳高效率端出

極致風華歐風料理

口味與顏值兼具的秒殺菜色

為餐廳創造非嚐不可的好口碑



蕃茄紅咖哩牛肉丸 附法國麵包

20人份



吸客 秘訣

豐富菜色

微辣牛肉丸搭配蕃茄醬汁酸甜開胃，也能用法國麵包沾食，讓食客欲罷不能。

蕃茄紅咖哩醬 醬汁應用

延伸菜色：蕃茄紅咖哩燴豬肉、蕃茄紅咖哩燴時蔬

蕃茄紅咖哩醬加入豬五花肉、豬肋排、豬里肌肉或豬頸肉，再搭配玉米筍、杏鮑菇、馬鈴薯等耐久煮的季節時蔬，一同入鍋烹煮微收汁，帶給食客暖心飽腹的美味佳餚。

食 材

牛絞肉	350g	水煮彩椒片	100g
豬絞肉	150g	水煮洋蔥片	50g
洋蔥絲	100g	水煮花椰菜	50g
洋蔥碎	60g	法國麵包	適量
蒜碎	35g		

肉 丸 調 味 料

雞蛋	1粒	麵包粉	40g
康寶濃縮蕃茄	120g	太白粉	20g
康寶泰式紅咖哩醬	90g	海鹽	10g
康寶雞粉	10g	黑胡椒	1g

蕃 茄 紅 咖 哩 醬

水	500ml	椰漿粉	40g
康寶濃縮蕃茄	400g	橄欖油	30g
康寶泰式紅咖哩醬	60g	糖	15g
康寶雞粉	15g		

作 法

1. 牛絞肉、豬絞肉、洋蔥碎、15公克的蒜碎以及肉丸調味料一同放入食物調理機內，打約3分鐘至出現黏稠感，捏成丸狀沾麵包粉油炸成型備用
2. 橄欖油炒香20公克的蒜碎、洋蔥絲及康寶泰式紅咖哩醬，加入康寶濃縮蕃茄、水及即溶椰漿粉拌勻煮滾，以康寶雞粉及糖調味即成醬汁
3. 牛肉丸放入醬汁內微收汁即可盛盤，出餐前加入水煮蔬菜、附上法國麵包即可

【 高 效 操 作 】

☑ 快速供餐：

1. 醬汁可在前置備時大量製作，減少出餐時的操作步驟，快速上菜
2. 牛肉丸可一次大量製作，油炸完成後冷凍保存，出餐前入鍋烹煮微收汁即可出菜

【 好 評 關 鍵 】



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

義式黑松露香料 炒野蕈

15人份



吸客 秘訣

豐富菜色

以高級義式香料拌炒營養滿點的綜合野菇，一次品嚐各式菇類擁有的獨特口味與香氣，搭配黑松露及牛肝菌的香氣，吃得過癮也吃得健康

食 材

炸綜合菇	650g	康寶牛肝菌湯	30g
<small>(生香菇片、杏鮑菇片、白精靈菇、鴻喜菇、秀珍菇)</small>		康寶義式香料醬	20g
炸蒜頭	80g	康寶雞粉	10g
洋蔥片	60g	橄欖油	40g
彩椒片	60g	白葡萄酒	40g
蒜片	40g	黑松露莎莎醬	10g
水	300ml	黑胡椒	0.4g

作 法

1. 橄欖油炒香蒜片、洋蔥片、炸蒜頭，加入康寶義式香料醬、康寶牛肝菌湯粉及水煮滾
2. 放入炸過的綜合菇類、彩椒片後微收汁，淋上白葡萄酒，再以康寶雞粉、黑胡椒和黑松露莎莎醬調味即可

「高效操作」

☑ 快速供餐：

綜合菇類可先預炸好備用，出餐期間僅需下鍋拌炒至收汁即能快速出餐

☑ 標準流程：

在拌炒收汁時，加入康寶牛肝菌湯粉調味，除了增加菜色口味層次外，還能提升食材包覆性，拌炒更入味，穩定每次出餐品質

「好評關鍵」



康寶牛肝菌湯

1. 嚴選歐洲牛肝菌製成，簡單快速做出不凡湯品
2. 優質菇片看得見、吃得到，給顧客極致美味



奶油咖哩風味中卷 鳥巢麵

15人份



吸客 秘訣

開創新意

微辣的奶油咖哩風味義大利麵，香氣撲鼻、味道濃郁，搭配香煎中卷，更添菜餚特色，吸引更多食客夾取！

奶油咖哩風味醬 醬汁應用

* 延伸菜色：奶油咖哩風味燴貽貝附法國麵包

* 靈感源自西班牙Bistro餐酒館菜色呈現方式，以南洋香辣奶油咖哩風味醬汁烹煮鮮美貽貝，佐以法國麵包平衡微辣感，輕鬆為百匯菜色升級增添質感！

食 材

中卷	200g	水	640ml
蛤蠣	300g	康寶巴黎風卡非醬	80g
熟鳥巢麵	1000g	康寶泰式紅咖哩醬	55g
洋蔥條	50g	無鹽奶油	30g
培根碎	20g	即溶椰子粉	30g
蒜碎	15g	康寶雞粉	7g

作 法

1. 中卷用的20公克康寶泰式紅咖哩醬塗抹均勻，以平底鍋煎熟備用
2. 無鹽奶油炒香培根碎、蒜碎及洋蔥條，加入35公克的康寶泰式紅咖哩醬微炒後，加入以水調勻的康寶巴黎風卡非醬，再以椰子粉、康寶雞粉調味煮滾
3. 接著加入鳥巢麵及蛤蠣加熱微收汁後，即可起鍋盛盤，最後擺上中卷即可

「高效操作」

☑ 快速供餐：

1. 以康寶泰式紅咖哩醬醃製海鮮極快入味，能減少醃製的等待時間，特別適合需快速補餐的BUFFET餐廳，短時間內端出味道充足的海鮮料理
2. 醬汁可在前置備時大量製作，減少出餐時的操作步驟，快速上菜

「好評關鍵」



康寶巴黎風卡非醬

醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄

舒肥波特酒風味鴨胸 乳酪燉飯

15人份



吸客秘訣

開創新意

含有波特酒香氣且鮮嫩有嚼勁的鴨胸丁，搭配起司與帶有蛋香的乳酪燉飯，口感豐富，讓食客一入口就驚豔！

食 材

義大利米	400g	乾蔥碎	20g
鴨胸	300g	培根絲	10g
洋蔥絲	50g	蒜碎	5g
熟毛豆	30g	紅酸模	適量

低溫鴨胸烹調調味料

無鹽奶油	25g	康寶黃汁粉	50g
水	400ml	糖	5g
紅葡萄酒	100ml		

義大利米烹調調味料

水	320ml	無鹽奶油	30g
---	-------	------	-----

菜 品 調 味 料

熱水	600ml	康寶雞粉	5g
康寶卡邦尼醬	120g		

作 法

1. 無鹽奶油25公克炒香培根絲、蒜碎、洋蔥碎及乾蔥碎後，加水400毫升、康寶黃汁粉、糖及紅葡萄酒拌均勻煮開
2. 接著和鴨胸一起放入真空袋內抽真空以59°C慢煮1小時，分切小丁和大丁備用
3. 義大利米加入水320毫升及無鹽奶油30公克蒸15分鐘備用
4. 康寶卡邦尼醬加入熱水煮開，放入半熟義大利米微收汁至米熟透，以康寶雞粉調味後，放入小丁鴨胸及毛豆仁拌均勻即可盛盤，再放上大丁鴨胸及醬汁，以紅酸模裝飾即可

高效操作

☑ 快速供餐：

1. 事先備好蒸半熟的飯，出餐期間可加速燉飯的烹調
2. 鴨胸以蒸烤箱蒸氣烹調取代低溫烹調機，即可快速大量備製

☑ 方便調味：

以康寶黃汁粉製成醬汁與鴨胸一併入袋低溫烹調，完成後醬汁可直接食用，淋在燉飯上能增添美妙肉香與風味

好評關鍵



康寶黃汁粉

擁有醇厚自然的牛骨風味，膠質豐富，質地光滑亮麗且濃度適中。能增加菜餚的獨特風味及誘人的自然光澤

焗烤鮮蝦洋菇粉紅醬 筆尖麵

15人份



吸客 秘訣

開創新意

口感滑順的白醬與味道清爽的紅醬，混合出時下最流行的粉紅醬汁，加上焗烤元素，無論視覺或味覺上都讓食客無法抗拒

粉紅醬 醬汁應用

- * 延伸菜色：粉紅醬鮮蝦披薩
- * 粉紅醬塗抹於披薩餅皮上，再依序加入起司絲、洋蔥、蘑菇、甜椒、鮮蝦，最後覆蓋上滿滿起司焗烤，快速完成百匯必備披薩菜色，粉紅醬更添新花樣。

食 材

熟筆尖麵	1500g	康寶濃縮蕃茄	200ml
焗烤起司絲	80g	康寶卡邦尼醬	100g
洋蔥絲	50g	康寶雞粉	8g
培根絲	20g	鮮奶油	40g
蒜碎	20g	無鹽奶油	30g
水	600ml	黑胡椒	1g

作 法

1. 無鹽奶油炒香培根絲及蒜碎，放入洋蔥絲拌炒至香後，加入康寶卡邦尼醬、康寶濃縮蕃茄及水煮滾，放入筆尖麵、康寶雞粉、鮮奶油及黑胡椒微收汁
2. 將筆尖麵及醬汁一同放入焗烤盤內，放上起司絲，用烤箱焗烤上色即可

高效操作

☑ 快速供餐：

1. 醬汁可在前置備時大量製作，減少出餐時的操作步驟，快速上菜
2. 筆尖麵空心有紋路容易吸附醬汁，故大量上菜時只要煮到微收汁即可入烤箱焗烤，即使烹煮時間短仍味道豐富

好評關鍵



康寶卡邦尼醬

香濃奶油及煙燻培根，散發蛋黃香氣，絕妙的搭配，呈現出最經典的奶油培根蛋黃醬，濃郁滑順，美味可口

更多百匯靈感 立即點擊看更多



回目錄



藝創湯菜

質感兼具新意 成就湯菜食藝新美學

上湯、二湯、鍋底系列秘方

快速烹調藝創湯菜

打造高質感澄澈金黃菜色

守住食補價值並開創新意變化

吸引中餐愛好者，為餐廳奠定湯菜料理新定位



康寶優質產品 幫助大廚解決難題

聯合利華飲食策劃理解您的困難與需求，以康寶高湯系列產品，為食客接受度高的「湯水菜」提鮮，並且完美融合食材風味，不搶食材原味。讓您儘管面對人工成本上漲、食客量時多時少、食材品質不穩定等挑戰，仍然可以高效做出多樣口味品質穩定的美味佳餚，滿足食客的需求。



康寶瑶柱高湯

康寶火腿汁

康寶濃縮鮮雞汁

提鮮不搶味 完美融合食材風味 高效做出色、香、味俱全好料理

一鍋好湯底是製作各式湯水菜的美味關鍵，以康寶鮮雞汁調製湯底，可協助您快速變化出燴、蒸、燒、燉湯、火鍋等色、香、味俱全的美味好料理。



康寶濃縮鮮雞汁

提鮮不搶味 完美融合食材風味

- 湯色金黃清澈，色清味純
- 靈活調製湯量，高效開湯
- 3分鐘開出多用途湯底
- 菜色千變萬化不受限



優質肥雞製造
雞味純正



可為燴、蒸、燒、燉、火鍋等
湯水菜式保持底味十足

多用途 「康寶雞汁金湯底」

以25公克康寶雞汁兌1公升滾水，即可製成一鍋多用途「康寶雞汁金湯底」，可直接用於製作各式湯水菜，或是加入自熬上湯、二湯中，製成菜色湯底，為菜色提鮮但不搶味，並完美融合食材風味，口味層次再升級，讓食客讚不絕口！

蠔皇黑蒜爆扇貝

24人份



吸客秘訣

開創新意

傳統炒扇貝也可以有耳目一新的美味！以康寶雙蠔蠔油獨特的香鮮，加入吸睛的黑蒜點綴微酸滋味，讓經典菜再升級。

食 材

扇貝清肉	24粒	甜黃椒片	160g
鮮螺片	240g	菇片	160g
娃娃菜心	1000g	康寶雞粉	60g
蔥段	40g	紹興酒	20g
水花	60g	料酒	適量
甜紅椒片	160g	太白粉	適量

蠔 皇 黑 蒜 醬

黑蒜粒	120g	康寶辣鮮露	20g
康寶雙蠔蠔油	200g	黑胡椒粒	8g
康寶香辣八味豉椒醬	20g	糖	24g
康寶濃縮蕃茄	40g		

雞 汁 金 湯 底

熱水	4000ml	康寶濃縮鮮雞汁	100g
----	--------	---------	------

作 法

1. 扇貝及鮮螺片以溫水加入紹興酒去腥泡熟
2. 熱水4公升加入康寶濃縮鮮雞汁100公克製成雞汁金湯底
3. 娃娃菜心去皮、削好，以雞汁金湯底汆燙，再以雞汁金湯底2公升和雞粉60公克煨煮入味後盛盤備用；煨過菜心的湯汁過濾後，以太白粉勾芡再淋入料酒後，起鍋盛盤
4. 取鍋爆香黑蒜粒、蔥段、水花、黃紅甜椒片、菇片，放入扇貝及鮮螺片後，加入蠔皇黑蒜醬調味料以大火快速炒勻收乾，鋪於娃娃菜心上即可上桌

高效操作

☑ 快速供餐：

蠔皇黑蒜醬可事先調好，出餐時取備好的醬汁炒製食材即可快速上菜

☑ 彈性備料：

黑蒜亦可以黑橄欖取代，提供不一樣的甘甜微辣風味，主食材也可改取螃蟹、鱸魚片（殺青去骨）、蝦類等製成海鮮燴

好評關鍵



康寶濃縮鮮雞汁

1. 簡單創造金黃清澈的湯色
2. 可搭配四季食材，千變萬化不受限

雙蠔棗汁豬腱骨

10人份



吸客秘訣

打造招牌

黑棗的果乾酸香結合康寶雙蠔蠔油的香鮮，併發出讓食客意想不到的特殊香氣，為經典肋排菜色增添絕佳新意。

雙蠔黑棗醬 醬汁應用

* 延伸菜色：爐烤羊排佐雙蠔黑棗醬

* 黑棗的果乾酸香結合康寶雙蠔蠔油的香鮮，除了可當排餐佐醬，亦可用於炸魚柳淋醬或海鮮沙拉吧中淡菜、花枝、孔雀貝等食材的搭配醬汁。

食 材

豬腱骨 (10支)	1250g	櫻桃蘿蔔	1粒
洋蔥絲	200g	金桔片	少許
甜紅椒 (切尖形)	60g	堅果 (烤好)	30g
甜黃椒 (切尖形)	60g	糖	少許
青花菜苗	10支		

醃 肉 調 味 料

康寶辣鮮露	20g	水	60g
康寶雞粉	10g	蛋液	1顆
糖	4g	卡士達粉	20g
紅蔥頭 (拍扁)	45g	麵粉	20g

雞 汁 金 湯 底

熱水	1000ml	康寶濃縮鮮雞汁	25g
----	--------	---------	-----

雙 蠔 黑 棗 醬

康寶雙蠔蠔油	60g	砂糖	4g
黑棗	20g	清水	100g
濃縮黑醋汁	20g		

作 法

1. 豬腱骨洗淨瀝乾，以醃肉調味料醃製入味，加入蛋液，並倒入卡士達粉及麵粉拌勻形成麵衣
2. 熱水1公升加入康寶濃縮鮮雞汁25公克製成雞汁金湯底
3. 洋蔥絲、黃紅甜椒、青花菜苗以雞汁金湯底和少許糖汆燙備用；豬腱骨以100°C蒸20分鐘至熟，再入油鍋將表面炸酥備用
4. 取鍋調勻黑棗蠔汁後勾薄芡，放入炸好的豬腱骨以小火收汁拌勻
5. 洋蔥絲鋪於盤底，放上豬腱骨、紅黃甜椒、青花菜排盤，以櫻桃蘿蔔及金桔片裝飾，最後撒上堅果即可

「 高效操作 」

☑ 彈性備料：

黑棗蠔汁亦適合搭配羊排，或做為爐烤肉品的佐醬

「 好評關鍵 」



康寶雙蠔蠔油

1. 香鮮並重突破舊標準，為菜餚帶出飽滿持續的香鮮味
2. 蠔鮮濃郁，蠔香純正，給廚師更多創作空間

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄

雙蠔蠔油鮮蔬燴魚柳 20人份



吸客秘訣

開創新意

炸香的食材燴上以康寶雙蠔蠔油特調的香鮮金黃醬汁，誘人色澤搭配炸物酥香的豐富口感，讓人齒頰留香，視覺味覺雙享受！

食 材

茄子（切條）	550g	白芝麻	適量
手指魚（切條）	750g	老抽	適量
杏鮑菇（切條）	550g	太白粉	適量
青花菜	600g		

醃 魚 調 味 料

康寶雞粉	5g	糖	5g
鹽	5g		

雞 汁 金 湯 底

熱水	5000ml	康寶濃縮鮮雞汁	125g
----	--------	---------	------

雙 蠔 蠔 油 醬 汁

康寶雙蠔蠔油	350g	糖	25g
康寶雞粉	25g		

作 法

1. 手指魚以醃魚調味料醃製備用；茄子、手指魚、杏鮑菇切好上漿，炸至金黃色備用
2. 熱水5公升加入康寶濃縮鮮雞汁125公克製成雞汁金湯底
3. 雙蠔蠔油醬汁調好，加入雞汁金湯底略煮後，以適量老抽調色、太白粉勾薄芡，再放入炸好的魚柳、茄子及杏鮑菇炒勻後盛盤，撒上白芝麻，最後以雞汁金湯底氽燙過的青花菜擺盤裝飾即可

高效操作

☑ 彈性備料：

主要食材亦可以雞柳、青椒、馬鈴薯或地瓜取代，增添菜色多樣性

好評關鍵



康寶雙蠔蠔油

1. 香鮮並重突破舊標準，為菜餚帶出飽滿持續的香鮮味
2. 蠔鮮濃郁，蠔香純正，給廚師更多創作空間

更多百匯靈感 立即點擊看更多 

回目錄

上湯花膠浸龍膽

10人份



吸客秘訣

打造招牌

為BUFFET增加高級中式位上湯品！靈感取自順德美食，以鮮美石斑魚搭配健康蔬菜，溫醇清甜的上湯為食客暖心開胃

食 材

龍膽石斑	750g	腐皮（切絲）	50g
絲瓜（切絲）	200g	松子	15g
粥（已煮好）	180g	薑絲	3g
雲耳（切絲）	80g	陳皮絲	1g
花膠（切絲）	50g		

醃 魚 調 味 料

米酒	15g	康寶瑤柱高湯	10g
----	-----	--------	-----

雞 汁 金 湯 底

水	2200ml	康寶濃縮鮮雞汁	55g
---	--------	---------	-----

湯 底 調 味 料

雞汁金湯底	1800ml	康寶瑤柱高湯	18g
康寶濃縮鮮雞汁	30g	胡椒粉	適量
康寶鰹魚粉	20g		

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成雞汁金湯底。絲瓜、雲耳、花膠、腐皮以400毫升雞汁金湯底氽燙備用
2. 龍膽石斑起肉切薄片，用醃魚調味料醃至入味去腥後氽燙至七分熟備用
3. 煮好的粥加入雞汁金湯底以調理機打成粥水，燒開後用康寶濃縮鮮雞汁等調味料調味，加入魚片、接著放入蔬菜等食材煮透，食用時撒上松子即可。

高效操作

☑ 彈性備料：

龍膽石斑可使用其他海鮮取代，如三點蟹、鮮魷、草蝦等

好評關鍵



康寶瑤柱高湯

1. 由真正上等瑤柱熬製而成的濃縮液態高湯
2. 湯色清澈、鮮香味美，能提升海鮮或蔬菜類的鮮甜度

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄

爐肉白菜

10人份



吸客秘訣

豐富菜色

取北京宮廷菜「爐肉」之概念，以粵菜「燒腩」入菜，搭配以雞湯煨過的山東白菜，蒸至軟捻，淋芡成菜，一口品嚐肉鮮與菜甜的完美滋味

食 材

燒腩一塊	550g	青花菜	80g
山東白菜	500g	美白菇	30g
娃娃菜	10株	辣椒絲	2g

芡 汁 調 味 料

雞汁金湯底	800ml	太白粉	15g
康寶濃縮鮮雞汁	20g	雞油	5g
康寶火腿汁	20g	胡椒粉	0.2g

雞 汁 金 湯 底

熱水	1000ml	康寶濃縮鮮雞汁	25g
----	--------	---------	-----

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成雞汁金湯底
2. 青花菜切小塊和美白菇汆燙備用，娃娃菜及山東白菜分別以雞汁金湯底汆燙備用
3. 燒腩以雞汁金湯底燙熟後切1~1.5公分厚片，放入扣碗中入籠蒸1.5小時至入口即化的軟嫩口感備用
4. 將汆燙好的山東白菜放入扣碗中的燒腩上壓實，入籠蒸20分鐘後扣入盤中，以娃娃菜圍邊
5. 將蒸肉剩餘的肉汁加上雞汁金湯底、芡汁調味料及美白菇煮勻，再加入太白粉勾芡調成琉璃芡汁淋在菜上，以辣椒絲和青花菜裝飾即可

【 高 效 操 作 】

☑ 快速供餐：

依照餐廳的出餐量，可事先將白菜及燒腩成組蒸好備於餐盤，出餐前淋上調好的雞汁金湯底芡汁即可快速出餐

☑ 彈性備料：

燒腩可用其他未上粉的肉類替代，如清燉牛腩、燒烤牛肉、烤豬梅肉等

【 好 評 關 鍵 】



康寶濃縮鮮雞汁

1. 簡單創造金黃清澈的湯色
2. 可搭配四季食材，千變萬化不受限

上湯響螺椰子雞 10人份



吸客秘訣

豐富菜色

清澈金黃雞湯搭配新鮮椰仁和椰汁入燉湯底，帶出最「青」的椰子清甜滋味，適合春夏清補涼

食 材

烏骨雞件	600g	紅棗	5粒
新鮮椰仁	100g	桂圓	3g
響螺 (切角)	55g	蟲草花 (已發好)	2g
松本茸 (一開四)	30g	枸杞	2g

湯 底 調 味 料

水	2500ml	康寶雞粉	5g
鮮椰汁	200g	糖	5g
康寶濃縮鮮雞汁	82.5g	紹興酒	5g
康寶火腿汁	8g		

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調勻，再加入其他湯底調味料調成湯底備用
2. 雞肉洗淨吸乾水份，響螺汆水沖洗淨備用
3. 放入所有食材後，加入湯底蒸製1.5至2小時即可

「 高效操作 」

☑ 方便調味：

以康寶濃縮鮮雞汁調製雞汁金湯底，再加入鮮椰汁即成穩定的椰子雞湯底，能減少準備時間、增加出餐效率

「 好評關鍵 」



康寶火腿汁

採用上等火腿精製而成，滴滴純正、汁香味濃，加入即可快速幫湯品增添肉香、提升菜餚層次

酸甜果汁燒腩排

10人份



吸客秘訣

開創新意

以多種四季水果和果汁燒滷腩排，帶出健康清爽的酸甜滋味，色彩艷麗，老少咸宜，讓食客胃口大開！

食 材

四方腩排	2kg	鳳梨丁	15g
紅辣椒	2條	蘋果丁	15g
洋蔥	1粒	康寶雞粉	15g
蘋果 (去皮，切瓣)	1粒	太白粉	適量
奇異果丁	15g		

腩排滷汁調味料

雞汁金湯底	1000ml	柳丁汁	150g
康寶濃縮蕃茄	400g	鮮檸汁	125g
冰糖	200g		

雞 汁 金 湯 底

水	1000ml	康寶濃縮鮮雞汁	25g
---	--------	---------	-----

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成雞汁金湯底
2. 腩排洗淨後以康寶雞粉醃製，冷藏30分鐘至入味
3. 醃製過的腩排拍上太白粉，起油鍋炸至收身
4. 鍋中放入腩排，淋上調好的腩排滷汁，接著放入紅辣椒、蘋果、洋蔥，加蓋入蒸櫃蒸90分鐘後取出，適量調整湯汁比例，擺盤再撒上水果丁即可

『 高效操作 』

☑ 方便調味：

康寶濃縮鮮雞汁提味不搶味，調成雞汁金湯底作為滷汁，提鮮更可突顯水果甜美風味

☑ 彈性備料：

腩排可依照餐廳現有食材更換為牛腩或切塊鴨肉等

『 好評關鍵 』



康寶濃縮鮮雞汁

1. 簡單創造金黃清澈的湯色
2. 可搭配四季食材，千變萬化不受限

甜柚海底椰燉雞

10人份



吸客秘訣

開創新意

採滋味甜美的紅肉西施柚入湯，為湯品增加美妙柚香，與海底椰完美融合，營造菜品的清新自然氛圍，為餐廳的中式湯品增加全新的選擇！

食 材

烏骨雞件	600g	枸杞	5g
紅肉西施柚	55g	薑片	3片
紅葡萄柚汁	30g	蔥段	3片
海底椰	5g	蜜棗	3粒

雞 汁 金 湯 底

水	1200ml	康寶濃縮鮮雞汁	30g
---	--------	---------	-----

湯 品 調 味 料

雞汁金湯底	1200ml	康寶濃縮鮮雞汁	10g
紹興酒	20g		

作 法

1. 洗淨海底椰，以水浸泡冷藏存放一晚
2. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成雞汁金湯底備用。紅肉西施柚去皮去膜取肉備用。烏雞洗淨，去除內臟雜物後汆燙去血水
3. 鍋內放入雞肉及其他食材，加入湯品調味料，入蒸櫃蒸2-3小時後，即可上餐檯

【 高效操作 】

☑ 快速供餐：

大量出餐時，建議採蒸煮的方式取代明火滾煮，可以減少人員烹調的時間，提高備餐效率

☑ 彈性備料：

無法取得甜柚時，可用其他當季水果如蘋果、水梨、香瓜、鳳梨等取代，在湯品燉煮完畢後再加入，即可增添果物香甜風味

【 好評關鍵 】



康寶濃縮鮮雞汁

1. 簡單創造金黃清澈的湯色
2. 可搭配四季食材，千變萬化不受限

更多百匯靈感 立即點擊看更多

回目錄



食客喜歡嘗試各種西式醬汁
讓料理充滿新意，
而荷蘭醬是經典母醬之一，
能延伸多種醬汁

康寶荷蘭醬即開即用，
節省自製時間、穩定不分離，
輕鬆變化肉類、海鮮及沙拉風味



ufs.com



聯合利華
飲食策劃



雙醬搞定

泰菜上桌



食客對東南亞料理的喜愛與需求度大增！

康寶泰式紅咖哩醬/泰式酸辣醬由新鮮泰式辛香料製成，道地風味容易使用，簡單創作異國料理



ufs.com



聯合利華
飲食策劃



金沙鹹蛋黃的菜餚
愈來愈受大眾喜愛

康寶金沙鹹蛋黃風味粉
讓我能輕鬆創作各式鹹蛋黃料理
帶給客人更多驚喜



ufs.com



聯合利華
飲食策劃

康寶



食客想要有多樣化
而且CP值高的湯品

康寶牛肝菌湯幫助廚師節省時間，
快速做出不凡湯品，
優質菇片看得到吃得到，
為食客帶來極致美味



EUROPE
PORCINI



ufs.com



聯合利華
飲食策劃