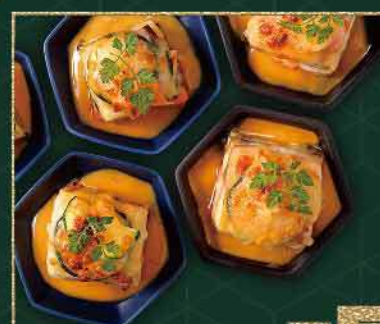




第三輯

百匯 BUFFET

高效靈感·百匯輕鬆上桌

BIBLE 寶典



聯合利華
飲食策劃

聯合利華股份有限公司
22063 新北市板橋區遠東路3號1樓
訂貨服務專線：0800-081-833 傳真：(02)2951-9680
W www.unileverfoodsolutions.tw



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



☑ 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



☑ 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



☑ 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 海派豪宴

NEW - 炙燒金沙翡翠魚卵紋甲花枝	10
NEW - 梅柚酒醋荷蘭醬芥末魷魚烤飯糰	12
NEW - 翠綠中卷	14
NEW - 荷蘭汁起司焗烤龍蝦	16
- 金沙椒鹽炒海鮮	18
- 薑蔥金沙蟹	20
- 焗烤黃金海大蝦	22
- 牛肝蕈龍蝦風味奶油濃湯	24
- 帕瑪起司香料奶油白蝦	26
- 紅咖哩荷蘭醬焗生蠔	28
- 新派海鮮科布沙拉佐松露荷蘭醬	30
- 辣味巴黎奶油燴螃蟹	32

主題二 藝創中菜

NEW - 蛋黃鍋粿	36
NEW - 椒香味汁蹄	38
NEW - 果香咖啡骨	40
NEW - 蠔皇炒雙脆	42
NEW - 金沙海鮮捲	44
NEW - 滋滋噴香櫻蝦石鍋飯	46
- 蠔鮮黑蒜爆扇貝	48
- 雙蠔棗汁豬腱骨	50
- 雙蠔蠔油鮮蔬燴魚柳	52
- 上湯花椒浸龍膽	54
- 燻肉白菜	56
- 上湯響螺椰子雞	58
- 酸甜果汁燒腩排	60
- 甜柚海底椰燉雞	62

目錄

主題三 異享南洋

NEW - 海南雞飯	66
NEW - 新派叻沙酸辣蒸金目鱸魚	70
NEW - 泰汁酸辣海鮮	72
- 紅咖哩滑蛋燒鮮蟹	74
- 泰式酸辣金沙杏鮑菇	76
- 冬蔭炒打拋豬	78
- 泰式叉燒酸辣麵	80
- 慢煮紅咖哩雞肉炙燒	82
- 南洋紅咖哩蛋黃義大利麵	84
- 泰式紅咖哩魚餅	86
- 紅咖哩叉燒炒飯	88
- 嫩煎海鱸魚佐蕃茄冬蔭醬	90
- 紅咖哩海鮮河粉	92
- 冬蔭功泰式酸辣湯	94

主題四 極饗歐陸

NEW - 金沙香茅沙嗲烤鮭魚千層時蔬	98
- 蕃茄紅咖哩牛肉丸附法國麵包	100
- 義式黑松露香料炒野蕈	102
- 奶油咖哩風味中卷烏巢麵	104
- 舒肥波特酒風味鴨胸乳酪燉飯	106
- 焗烤鮮蝦洋菇粉紅醬筆尖麵	108

主題五 嶄肉鋒芒

- 低溫黃金脆皮嫩羊肩佐紅酒三色胡椒醬汁	112
- 泰式紅咖哩梅花豬	114
- 辣味千島醬搭配烤龐克夏豬	116
- 紅酒獵人醬汁搭配爐烤牛排	118
- 法式伯納西醬汁搭配慢煮雞胸肉	120
- 蕃茄卡非風慢燉牛頰搭配奶油洋芋	122



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

海派豪宴

炙燒金沙翡翠魚卵 紋甲花枝

10人份



吸客
秘訣

開創新意

完美結合日式炙燒手法與南洋金沙風味之精緻冷盤小點，紋甲花枝炙燒後刷上澄黃金沙醬並撒上脆口金沙酥，搭配碧綠翡翠醬汁與亮橙鬆軟地瓜，色彩繽紛、層次豐富，視覺、味覺雙饗宴！

金 沙 酥

康寶金沙鹹蛋黃風味粉	—	60g
無鹽奶油	————	60g
麵包粉	————	60g
白砂糖	————	12g
康寶雞粉	————	12g
奶粉	————	9g

翡 翠 瑤 柱 醬 汁

水	————	250ml
冷凍翡翠	————	30g
康寶瑤柱高湯	————	10g
康寶濃縮鮮雞汁	————	5g
玉米粉	————	5g

作 法

1. 金沙酥材料拌勻後入烤箱，以80℃烤40分鐘，每10分鐘拌勻一次，取出拌勻後自然風乾成金沙酥備用。金沙醬材料攪拌均勻至無顆粒，以100℃蒸15分鐘成金沙醬備用
2. 水、冷凍翡翠、康寶瑤柱高湯、康寶濃縮鮮雞汁混合煮滾，以玉米粉勾薄芡後冷藏，冷卻成翡翠瑤柱醬汁備用
3. 冷凍小花枝以康寶鮮麻辣鮮露、康寶雞粉醃製，放入真空袋中抽真空，以70℃低溫烹調10分鐘後取出，表面刷上橄欖油炙燒備用
4. 容器中擺上冰心地瓜塊襯底，淋上翡翠瑤柱醬汁，擺上炙燒小花枝，刷上金沙醬，撒上金沙酥，以鮭魚子醬、枸杞、山蘿蔔葉裝飾即可

「高效操作」

☑快速供餐：

金沙酥脆粉可一次大量製作保存，存放真空袋抽真空，可常溫保存約5週，使用時以烤箱復熱即可

金 沙 醬

康寶金沙鹹蛋黃風味粉	—	50g
沙拉油	————	50g

炙 燒 小 花 枝

冷凍小花枝(紋甲花枝)	—	250g
康寶鮮麻辣鮮露	————	2.5g
康寶雞粉	————	1g
橄欖油	————	10g

裝 飾

冰心地瓜塊	————	150g
鮭魚子醬	————	10g
枸杞	————	10g
山蘿蔔葉	————	適量

「好評關鍵」



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！

海派豪宴

梅柚酒醋荷蘭醬芥末 魷魚烤飯糰

10人份



梅柚酒醋荷蘭醬

蜜汁梅	3.3g
康寶荷蘭醬	8.4g
韓式黃金柚子醬	3.1g
梅子酒	1g
康寶雞粉	0.2g

芥末荷蘭醬

康寶荷蘭醬	20g
日式芥末醬	5g
白砂糖	3g
檸檬汁(新鮮冷凍)	1.5g
康寶雞粉	1g

金沙醬

康寶金沙鹹蛋黃風味粉	14g
康寶雞粉	2g
沙拉油	14g

醋飯

白飯	145g
白醋	7.6g
糖	6.3g
鹽巴	0.6g

梅柚酒醋飯糰

醋飯	160g
芥末魷魚(真空包)	30g
金沙醬	30g
梅柚酒醋荷蘭醬	16g
海苔粉	2g

裝飾

珍珠魚卵	20g
紅酸模	5g
白芝麻	1g

作法

1. 蜜汁梅、柚子醬、梅子酒、康寶荷蘭醬、康寶雞粉拌勻成梅柚酒醋荷蘭醬備用。康寶荷蘭醬、日式芥末醬、白砂糖、檸檬汁、康寶雞粉拌勻成芥末荷蘭醬備用。白醋、糖、鹽巴拌勻後，加入白飯中拌成醋飯備用。金沙醬材料攪拌均勻至無顆粒，以100℃蒸15分鐘成金沙醬備用。
2. 醋飯與梅柚酒醋荷蘭醬、海苔粉拌勻，將芥末魷魚與飯體混合拌勻，放入飯糰模具中壓緊後取出，每顆表面刷上適量金沙醬，進烤箱以160℃烤至微金黃色，以珍珠魚卵、白芝麻、芥末荷蘭醬及紅酸模點綴裝飾即可。

高效操作

標準流程：

飯糰模具可依喜好選擇合適大小，使用小巧模具可營造精緻可愛感，視覺呈現更討喜

好評關鍵



康寶荷蘭醬

穩定不分離，即開即用
好保存，節省自製時間與成本

吸客秘訣

開創新意

百匯餐檯主食除了義式飯麵外，還有什麼新變化？試試結合法式與日式料理手法的烤飯糰吧！醋飯結合風味獨特的梅柚酒醋荷蘭醬，加入Q彈芥末魷魚，刷上亮眼金沙醬製成小巧烤飯糰，讓食客驚呼卡哇伊！拍照打卡饗樂趣

海派豪宴

翠綠中卷 10人份



吸客
秘訣

開創新意

傳統海鮮冷盤佐以清爽的翠綠青豆醬，略帶酒香的醬汁引出海鮮鮮甜，亮眼翠綠色澤更是令食客耳目一新！

翠綠青豆醬 醬汁應用

* 翠綠青豆醬不只風味特別，更能扭轉中菜醬色濃郁的傳統印象，讓菜色呈現更加亮眼可口，延伸菜色如：青醬海虎蝦、蒜香蒸鮑魚佐翠綠青豆醬

食 材

中卷 ————— 300g
熟青豆仁 ————— 130g

蔥 ————— 適量
薑 ————— 適量

調 味 料

康寶濃縮鮮雞汁 ——— 17g
康寶瑤柱高湯 ——— 5g
水 ————— 80ml
糖 ————— 6g
花雕酒 ————— 5g

香油 ————— 2g
米酒 ————— 適量
鹽 ————— 少許
糖 ————— 少許

作 法

1. 中卷殺青，以蔥、薑、米酒和熱水泡熟後冰鎮備用
2. 熟青豆仁以鹽和糖殺青去生，燙熟後瀝乾，和水80ml一起打成青豆泥，接著與康寶濃縮鮮雞汁、康寶瑤柱高湯、糖6g、花雕酒及香油炒香攪拌均勻放涼成翠綠青豆醬
3. 中卷擺盤，以翠綠青豆泥沾食或淋醬食用

「高效操作」

☑ 快速供餐：

可使用真空包的熟青豆仁打成泥後冷凍，出餐前和放大比例的調味料一併炒勻放涼，即可大量置備使用，剩餘的調味青豆泥可再放回冷凍備用

「好評關鍵」



康寶濃縮鮮雞汁

突顯食材原味，不搶味；
簡單搭配四季食材，千變萬化不受限

海派豪宴

荷蘭汁起司焗烤龍蝦 10人份



吸客秘訣

打造招牌

宴會常見的奶油焗龍蝦，加入杏鮑菇和洋蔥豐富口感，並改以起司荷蘭焗醬焗烤，香滑荷蘭醬讓龍蝦食感更豐厚富足

荷蘭焗醬 醬汁應用

* 荷蘭焗醬應用廣泛，不只可搭配義式香料，也可搭配黑松露、紅咖哩等，延伸菜色如：荷蘭雙醬焗扇貝、紅咖哩荷蘭醬焗生蠔

食 材

生凍龍蝦5隻 ————— 1500g
杏鮑菇(切小粒) ————— 150g
洋蔥碎(切小粒) ————— 100g

起司絲(切碎) ————— 80g
綜合生菜 ————— 少許
麵粉 ————— 少許

調 味 料

康寶荷蘭醬 ————— 180g
康寶義式香料醬 ————— 15g

康寶雞粉 ————— 少許

作 法

1. 杏鮑菇粒、洋蔥粒炒香，以少許康寶雞粉調味備用；康寶荷蘭醬、康寶義式香料醬和起司絲調勻成荷蘭焗醬備用
2. 已切半的生凍龍蝦退冰後清淨，以少許康寶雞粉調味，撒上少許麵粉，以平底鍋加入適量油略煎至肉身上色，再以蒸箱蒸至8分熟後取出
3. 蒸過的龍蝦晾乾水分後，每隻放上適量杏鮑菇粒、洋蔥粒，淋上調好的荷蘭焗醬，放入烤箱烤至金黃色即可盛盤，以綜合生菜裝飾

「高效操作」

☑快速供餐：

起司絲預先切碎拌入荷蘭醬中，可讓焗烤的效果更平均，荷蘭焗醬建議當天使用完畢

「好評關鍵」



康寶荷蘭醬

質地穩定不分離，即開即用
好保存，輕鬆幫肉類、海鮮
菜餚增添特色西式風味

海派豪宴

金沙椒鹽炒海鮮

15人份



食 材

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

金 沙 醬 調 味 料

康寶金沙鹹蛋黃風味粉	50g
沙拉油	50g

炸 海 鮮 調 味 料

冷水	105g
天婦羅預炸粉	70g
麵粉	適量
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」



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！

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！

海派豪宴

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
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



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！

海派豪宴

焗烤黃金海大蝦 16人份



食 材

海蝦(6p)16隻	720g
披薩起司絲	64g
康寶雞粉	少許

配 料

無鹽奶油	12g
乾蔥碎	12g
培根碎	8g
蒜碎	3g
康寶雞粉	1g

金 沙 焗 醬 調 味 料

康寶金沙鹹蛋黃風味粉	60g
沙拉油	75g
玉米粉	15g

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℃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」



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！

吸客秘訣

開 創 新 意

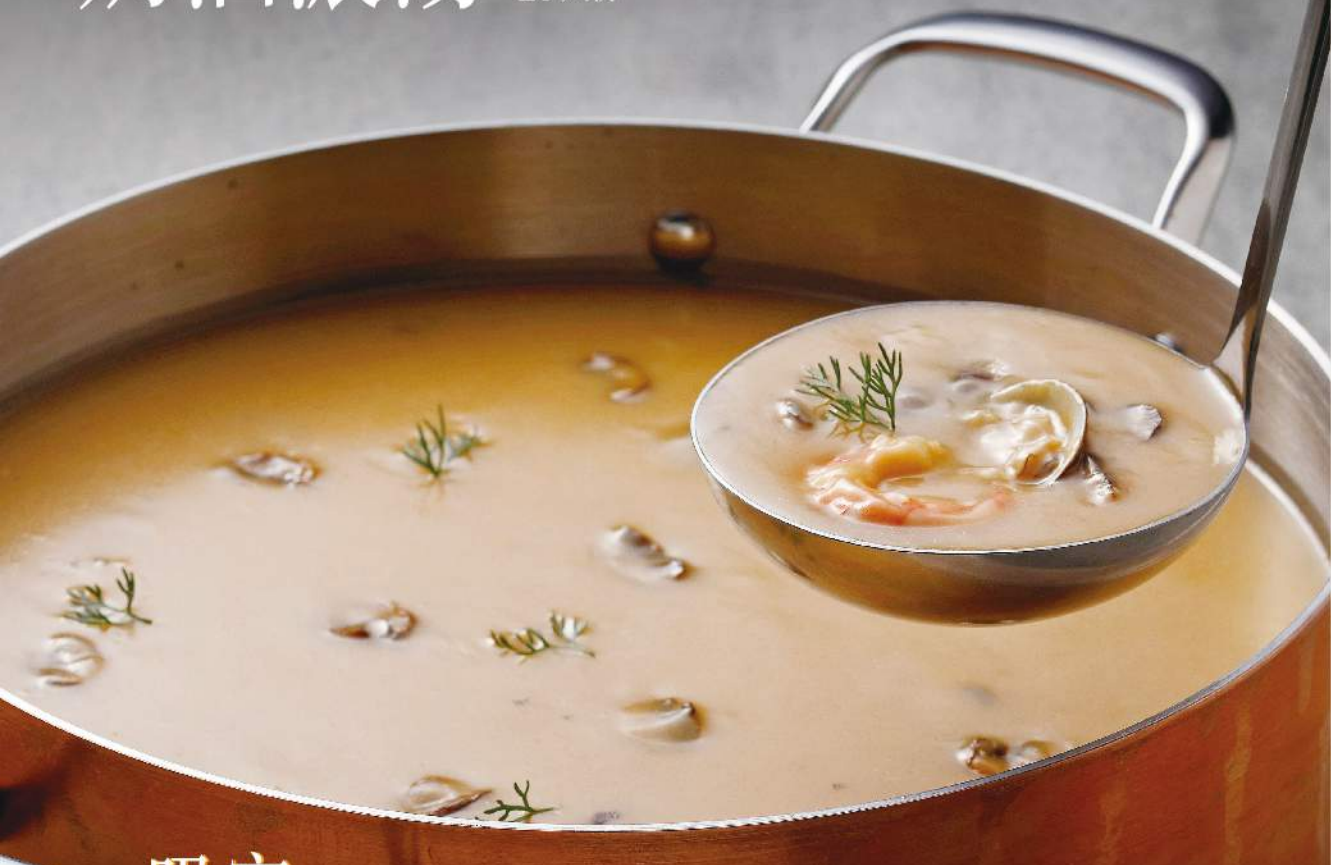
以金沙醬取代一般焗烤起司，讓海鮮料理風味更多元、口感更驚艷，新穎口味吸引食客，創造餐廳新話題！

海派豪宴

同時適用極饗歐陸主題

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，即可搭配草菇、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

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！

帕馬森起司巴黎風卡非醬 醬汁應用

- * 延伸菜色：帕馬森起司巴黎風肉醬義大利麵
- * 帕馬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
白蘑菇	100g
小蕃茄	100g
彩椒丁	60g
洋蔥片	50g
蒜片	30g
帕馬森起司	15g
麵粉	少許

水	200ml
康寶濃縮蕃茄	200g
康寶巴黎風卡非醬	30g
康寶雞粉	5g
無鹽奶油	20g
糖	5g
胡椒粉	0.5g

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

海派豪宴

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

海派豪宴

同時適用極饗歐陸主題

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

海派豪宴

同時適用極饗歐陸主題

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	1500g	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



藝創中菜

品質顏值兼顧 高效呈現中菜食藝饗宴

以靈活百變的湯底醬汁

實現翻玩中菜的無限巧思

讓原有食補再添特色

同時更能精準掌握出菜時間

高效打造色香味俱全的藝創中菜

賦予饗客嶄新的感官饗宴

藝創中菜

蛋黃鍋粿

10人份



吸客秘訣

開創新意

鍋粿裹以蛋黃金沙醬，金黃亮眼的大氣色澤讓傳統小點更添新意，鍋粿酥脆口感更是欲罷不能！

蛋黃金沙醬 醬汁應用

* 蛋黃金沙醬能應用於製作百變金沙開胃菜色，如：金沙炸時蔬、金沙杏鮑菇、金沙炸豆腐

食 材

鍋粿 ————— 5片
三島芝麻香鬆 ————— 適量
芥末葉 ————— 少許

紅酸模 ————— 少許
韓式辣椒絲 ————— 少許
櫻桃蘿蔔片 ————— 少許

調 味 料

康寶金沙鹹蛋黃風味粉 — 40g
康寶雞粉 ————— 適量
沙拉油 ————— 40g

無鹽奶油 ————— 10g
辣椒油 ————— 10g

作 法

1. 鍋粿剝小片後預先以熱油炸開撈起備用
2. 以油鍋的餘溫及爐火的小母火，加入沙拉油，再放入無鹽奶油略融化，加入辣椒油調勻後，加入與康寶雞粉調好的康寶金沙鹹蛋黃風味粉炒至反沙成蛋黃金沙醬
3. 放入鍋粿拌炒均勻即可盛盤，以芥末葉、紅酸模、韓式辣椒絲、櫻桃蘿蔔片裝飾擺盤，撒上芝麻香鬆即可

「高效操作」

☑快速供餐：

以無鹽奶油炒製金沙醬，可幫助康寶金沙鹹蛋黃風味粉更容易掛在鍋粿上，也能增添奶油香氣。炒製康寶金沙鹹蛋黃風味粉時，可加入適量的油更容易炒開

☑標準流程：

可依照食譜比例放大調味料、冷沙拉油、康寶金沙鹹蛋黃風味粉等份量，一起拌勻後倒入烤盤入烤箱以150-160℃烤4-5分鐘，待表面略呈現褐色即成蛋黃金沙醬

「好評關鍵」

康寶金沙鹹蛋黃風味粉

製作出反沙度好、包裹性佳、色澤金黃的金沙醬，幫助餐廳快速出品鹹蛋黃流行菜式



藝創中菜

椒香味汁蹄

10人份



吸客
秘訣

開創新意

豬腳以椒香滷汁蒸製冷凍，上桌前淋上亮眼結晶醬汁，麻辣川香和軟Q的豬腳讓菜色更添層次

椒香滷汁 醬汁應用

* 能為肉類餐點增添清爽而不油膩的麻辣風味，亦可延伸運用於滷製富含膠質的雞爪、雞翅或雞腿等食材

食 材

豬腳(每塊約3公分厚)	—	約1kg	糯米椒(燒過)	—	1枝
蔥	—	適量	青花椒串	—	適量
薑	—	適量	青辣椒片	—	適量
白醋	—	適量	櫻桃蘿蔔片	—	適量

調 味 料

水	—	1L	醬色	—	15g
康寶濃縮鮮雞汁	—	40g	藤椒油	—	10g
康寶鮮麻辣鮮露	—	60g	冰糖	—	5g
康寶雞粉	—	5g			

作 法

1. 水和康寶濃縮鮮雞汁、康寶鮮麻辣鮮露30g、康寶雞粉、醬色、冰糖煮勻成椒香滷汁備用
2. 豬腳清淨，以蔥、薑、白醋燙過去除異味後洗淨晾乾，放入盤中後放入少許蔥和薑，加入椒香滷汁蒸熟至豬皮軟嫩，和湯汁一起從蒸箱取出，加入康寶鮮麻辣鮮露30g、藤椒油後拌勻放涼，將豬腳連同湯汁分裝冷凍備用
3. 豬腳切塊排盤，以青辣椒片、櫻桃蘿蔔片、糯米椒和青花椒串裝飾，淋上適量冷凍豬腳的結晶醬汁即可

「高效操作」

☑ 豐富菜色：

此道菜冷熱皆宜，如要熱食可將豬腳略蒸熱。豬腳留意不可蒸過熟，會造成豬皮破損、骨肉分離

「好評關鍵」



康寶鮮麻辣鮮露

水溶液體能令食材快速深層入味，且油份少於1%，提供清爽不膩口的麻辣風味

藝創中菜

果香咖啡骨

10人份



吸客秘訣

開創新意

以特調咖啡汁炒製腩排，搭配時令鮮果，微苦帶甜的特殊風味老少咸宜，不僅帶給食客深刻的印象，更讓傳統腩排菜色有更多變化！

食 材

腩排	500g
時令新鮮水果	適量
核桃	15g
太白粉水	適量

咖 啡 汁 調 味 料

康寶濃縮鮮雞汁	12g
康寶濃縮蕃茄	17g
康寶雙蠔蠔油	8g
水	60ml
糖	38g
咖啡香精	4g
咖啡粉	1.5g

醃 肉 調 味 料

水	27g
紅蔥 (拍扁)	27g
康寶辣鮮露	9g
麵粉	9g
康寶雞粉	8g
木瓜粉	4g
糖	2g
蛋液	1顆
卡士達粉	9g

作 法

1. 腩排斬件每塊4-5公分，用清水沖洗30分鐘後撈起瀝乾，以水、紅蔥、康寶辣鮮露、麵粉、康寶雞粉、木瓜粉和糖醃製30分鐘後，加入蛋液拌勻，再加入卡士達粉拌勻備用
2. 咖啡汁調味料和水煮勻成咖啡汁備用
3. 起油鍋炸好腩排，另起鍋和調好的咖啡汁炒勻，加入適量太白粉水勾薄芡後盛盤
4. 放上切好的時令水果與核桃即可

好評關鍵



康寶濃縮鮮雞汁

提味不搶味，調味使用康寶濃縮鮮雞汁製作更能為醬汁提鮮，突顯餐點層次

藝創中菜

蠔皇炒雙脆

10人份



吸客
秘訣

豐富菜色

以海龍皇爆炒醬和雙蠔蠔油，炒製口感爽脆的蝦球和松阪豬肉，海皇香辣與雙蠔鮮香讓傳統菜色風味更突出

海龍皇爆炒醬 醬汁應用

* 海龍皇爆炒醬的香辣與雙蠔蠔油的鮮香，能為菜色增添層次，延伸菜色如：蘆筍海皇爆雙魷

食 材

蝦球10粒(已醃製過) — 100g
松阪豬肉片(已醃製過) — 200g
甜豆 — 180g
彩椒片 — 80g
小黑木耳 — 30g
馬蹄(切片) — 40g

蔥段 — 10g
薑米 — 8g
蒜茸 — 8g
草菇片(已汆燙) — 30g
蜜核桃 — 適量

調 味 料

康寶雙蠔蠔油 — 30g
康寶海龍皇爆炒醬 — 25g
康寶雞粉 — 1g

砂糖 — 2g
紹興酒 — 適量

作 法

1. 蝦球、松阪豬肉片分別過熱油；甜豆汆燙後清炒鋪入盤中；彩椒片汆燙備用
2. 起鍋炒香蔥段、薑米、蒜茸、草菇片，瀝入紹興酒，放入蝦球和松阪豬肉片炒勻
3. 加入康寶雙蠔蠔油、康寶海龍皇爆炒醬、康寶雞粉、砂糖炒香，接著放入彩椒片、木耳、馬蹄炒勻，略勾薄芡再炒勻即可盛盤，以蜜核桃圍邊裝飾

好評關鍵



康寶海龍皇爆炒醬

蘊含新鮮辣椒，帶出濃郁海鮮風味，多層次的海味源於粒粒鮮香看得見的鳳尾魚及蝦乾精華

藝創中菜

金沙海鮮捲

10人份



吸客
秘訣

打造招牌

經典釀油條裹以金沙拌淋醬，食客一口咬下，濃郁鹹蛋香在口中迸發，釀油條外皮酥脆、內裡Q彈，帶給食客層層驚喜！

金沙拌淋醬 醬汁應用

* 金沙拌淋醬能讓廚師盡情發揮創意，簡單變化出當紅的金沙菜色，如：金沙大蝦、金沙蝦球、金沙炸時蔬等

食 材

油條(切半，每塊8公分) — 10塊
小鳳尾蝦(開背，拍扁) — 10隻
蝦漿 — 450g
太白粉 — 適量

綜合生菜 — 少許
食用花 — 少許
酸梅蜜蕃茄 — 少許
白芝麻 — 適量

調 味 料

康寶金沙鹹蛋黃風味粉 — 60g
沙拉油 — 50g

無鹽奶油 — 10g

作 法

1. 每塊油條鑲入小鳳尾蝦1隻和蝦漿45g製成蝦漿油條，撒上適量太白粉後炸熟備用
2. 以油鍋的餘溫及爐火的小母火，加入沙拉油，再放入無鹽奶油略融化，加入康寶金沙鹹蛋黃風味粉炒至反沙成金沙拌淋醬
3. 放入炸好的蝦漿油條拌炒均勻盛盤，以綜合生菜、食用花、酸梅蜜蕃茄擺盤，在蝦漿油條上撒上白芝麻即可

「高效操作」

☑快速供餐：

炒製康寶金沙鹹蛋黃風味粉時，可加入適量的油更容易炒開。大量製備時，可預先將蝦漿油條炸好集中在大盤中，金沙醬拌炒反沙後，倒入盤中和蝦漿油條拌勻即可

☑標準流程：

可依照食譜比例放大調味料、冷沙拉油、康寶金沙鹹蛋黃風味粉等份量，一起拌勻後倒入烤盤入烤箱以150-160℃烤4-5分鐘，待表面略呈現褐色即成金沙拌淋醬

「好評關鍵」



康寶金沙鹹蛋黃風味粉

製作出反沙度好、包裹性佳、色澤金黃的金沙醬，幫助餐廳快速出品鹹蛋黃流行菜色

藝創中菜

滋滋噴香櫻蝦石鍋飯 10人份



吸客
秘訣

豐富菜色

以康寶雙蠔蠔油和香辣八味豉椒醬煨煮豐富海鮮料及白飯，放入燒熱的砂鍋，上桌滋滋作響、香氣四溢，撈飯口感微潤、香鮮美味，滿足五感多重享受！

食 材

白飯	670g	青江菜	200g
珠貝	200g	香菇粒	40g
蝦仁	165g	青蔥粒	15g
蟹管肉	120g	蔥段	10g
魷魚花	40g	薑片	8g
櫻花蝦 (炸好)	25g		

調 味 料

雞汁金湯底	500ml	康寶香辣八味豉椒醬	8g
康寶雙蠔蠔油	40g	胡椒粉	適量

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成雞汁金湯底(可事先以25g康寶濃縮鮮雞汁兌1L滾水比例預備一日所需湯量)
2. 海鮮切粗粒燙熟去腥，青江菜洗淨燙熟，白飯蒸好備用
3. 起鍋炒香蔥段、薑片、香菇粒，加入康寶香辣八味豉椒醬，放入一半炸好的櫻花蝦，以雞汁金湯底、康寶雙蠔蠔油和胡椒粉調味，放入海鮮粒和白飯後，轉小火煨煮收汁至微黏稠起鍋
4. 砂鍋燒熱後，放入調好味的撈飯，以青江菜圍邊，撒上一半炸好的櫻花蝦和青蔥粒即可

好評關鍵



康寶濃縮鮮雞汁

製作雞汁金湯底，與康寶雙蠔蠔油調味，能確保菜餚口味更溫順鮮甜，為餐點大加分

藝創中菜

蠔皇黑蒜爆扇貝

24人份



食 材

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

蠔 皇 黑 蒜 醬

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

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

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。

藝創中菜

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

醃 肉 調 味 料

康寶辣鮮露	20g
康寶雞粉	10g
糖	4g
紅蔥頭（拍扁）	45g
水	60g
蛋液	1顆
卡士達粉	20g
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
黑棗	20g
濃縮黑醋汁	20g
砂糖	4g
清水	100g

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℃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

藝創中菜

雙蠔蠔油鮮蔬燴魚柳 20人份



食 材

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

醃 魚 調 味 料

康寶雞粉	5g
鹽	5g
糖	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
康寶雞粉	25g
糖	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，最後以雞汁金湯底汆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

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！

藝創中菜

上湯花膠浸龍膽

10人份



食 材

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

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
康寶濃縮鮮雞汁	30g
康寶鰵魚粉	20g
康寶瑤柱高湯	18g
胡椒粉	適量

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毫升雞汁金湯底汆燙備用
2. 龍膽石斑起肉切薄片，用醃魚調味料醃至入味去腥後汆燙至七分熟備用
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. 湯色清徹、鮮香味美，能提升海鮮或蔬菜類的鮮甜度

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

藝創中菜

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，蒸至軟糯，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
山東白菜	500g
娃娃菜	10株
青花菜	80g
美白菇	30g
辣椒絲	2g

芡 汁 調 味 料

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

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. 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

藝創中菜

上湯響螺椰子雞 10人份



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

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

藝創中菜

同時適用嶄肉鋒芒主題

酸甜果汁燒腩排 10人份



食 材

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

雞 汁 金 湯 底

水	1000ml
康寶濃縮鮮雞汁	25g

腩 排 滷 汁 調 味 料

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

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

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！

藝創中菜

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
紅肉西施柚	55g
紅葡萄柚汁	30g
海底椰	5g
枸杞	5g
薑片	3片
蔥段	3片
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
紹興酒	20g
康寶濃縮鮮雞汁	10g

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



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

海南雞飯

20人份



吸客秘訣

打造招牌

經典招牌菜海南雞飯也能上百匯餐檯！以康寶濃縮鮮雞汁泡雞，並以蒸烤箱製作，嫩肉入味、成菜品質更穩定，搭配清香雞汁飯及爽口雞湯，不僅符合後廚簡化流程之需求，更為食客提供更多選擇

雞 腿

去骨雞腿肉6隻	1450g
水	1500ml
康寶濃縮鮮雞汁	60g
康寶雞粉	12g
檸檬香茅	24g
檸檬葉	3g
米酒	10g

雞 汁 蔥 油

沙拉油	300g
青蔥碎	125g
薑細碎	70g
康寶濃縮鮮雞汁	10g
康寶雞粉	10g

雞 汁 飯

長米	500g
水	570ml
康寶濃縮鮮雞汁	25g
豬油	30g
蒜碎	30g
檸檬香茅段	15g

海 南 雞 湯

雞腿泡湯	300ml
飲用水	800ml
康寶雞粉	7g
康寶濃縮鮮雞汁	3g
青江菜	適量

金 桔 辣 椒 醬

金桔汁	150g
康寶濃縮蕃茄	150g
康寶辣鮮露	10g
康寶雞粉	15g
蒜泥	20g
薑泥	18g
白醋	20g
白砂糖	15g
黑麻油	2g

八 味 雙 蠔 蠔 油

康寶雙蠔蠔油	50g
康寶香辣八味豉椒醬	20g
白醋	20g
黑麻油	5g

裝 飾

香菜	適量
黃瓜片	適量
小蕃茄	適量

好評關鍵



康寶濃縮鮮雞汁

提味不搶味，調味使用康寶濃縮鮮雞汁製作更能為醬汁提鮮，突顯餐點層次

異享南洋

套餐擺盤

海南雞飯 20人份



吸客秘訣

打造招牌

套餐為百匯供餐新趨勢，經典南洋風招牌菜海南雞飯可為套餐菜色增添新選擇！以康寶濃縮鮮雞汁泡雞，並以蒸烤箱製作，嫩肉入味、成菜品質更穩定，搭配清香雞汁飯及爽口雞湯，不僅符合後廚簡化流程之需求，更為食客提供更多選擇

作

法

1. 雞腿洗淨後以無菌餐巾紙擦乾，放入蒸烤箱深盤中，另外將水及其他材料放入鍋中煮滾後沖入雞腿深盤內，以蒸烤箱65°C蒸1小時取出，放涼後連同深盤放入冰箱冷藏至少12小時即可。一隻雞腿可分切為4人份使用，雞腿泡湯留著備用
2. 金桔汁和所有金桔辣椒醬材料放入果汁機或均質機打均勻成金桔辣椒醬備用
3. 青蔥碎、薑細碎、康寶濃縮鮮雞汁、康寶雞粉放入不銹鋼容器中，沖入燒熱的沙拉油攪拌均勻成雞汁蔥油備用
4. 康寶雙蠔蠔油和所有雙蠔蠔油材料攪拌均勻成八味雙蠔蠔油備用
5. 豬油微火炒香細蒜碎至金黃不焦黑備用，長米加入水、康寶濃縮鮮雞汁及檸檬香茅，進蒸烤箱蒸25分鐘後再悶10分鐘，打開蓋子加入炒香的蒜碎拌均勻成雞汁飯備用
6. 雞腿泡湯加入飲用水、康寶雞粉、康寶濃縮鮮雞汁，煮滾後放入青江菜汆燙至微熟即成海南雞湯
7. 以上所有備好的材料分別盛盤，並以香菜、黃瓜片和小蕃茄裝飾即成海南雞飯套餐

高效操作

☑快速供餐：

雞腿傳統作法為洗淨後以無菌餐巾紙擦乾，另外將水及其他材料放入鍋中，煮滾後轉小火，放入雞腿煮5分鐘關火泡一晚。改以蒸烤箱製作，省時省工，更符合百匯後廚簡化流程之需求

☑彈性備料：

雞腿必須新鮮，烹煮過程才不會有雞腥味。此外，沖洗後的雞腿必須擦乾，否則帶水會影響後續湯的風味及濃度

☑方便調味：

蔥油加入康寶濃縮鮮雞汁、康寶雞粉，可為油脂快速增添雞鮮味

好評關鍵

康寶濃縮鮮雞汁

提味不搶味，調味使用康寶濃縮鮮雞汁製作更能為醬汁提鮮，突顯餐點層次



異享南洋

新派叻沙酸辣蒸金目鱸魚

25人份



吸客秘訣

開創新意

以創意南洋叻沙料理征服食客的味蕾！經典南洋叻沙酸辣醬結合中式蒸魚概念，蒸出令人驚豔的美味叻沙魚湯與鮮美魚片，傳統中式蒸魚料理新詮釋，為百匯餐檯增添新意！

鱸魚

金目鱸魚	1725g
熟紅甜椒	250g
熟黃甜椒	150g
熟鴻喜菇	150g

熟美白菇	150g
檸檬片	適量
香菜	適量
康寶雞粉	50g

叻沙酸辣醬

熱水	500ml
康寶泰式酸辣醬	25g
康寶泰式紅咖哩醬	5g
康寶雞粉	5g
即溶椰漿粉	50g
動物性鮮奶油	25g

糖	20g
魚露	10g
柔滑花生醬	7.5g
檸檬汁(新鮮冷凍)	5g
花椒粉	2.5g

作法

1. 金目鱸魚洗淨修清分切25等份，以康寶雞粉50公克醃製備用
2. 熱水和所有叻沙酸辣醬材料混合調勻成叻沙酸辣醬備用
3. 叻沙酸辣醬和鱸魚放入蒸魚容器中，覆蓋保鮮膜，以100°C蒸15分鐘至熟，放入時蔬裝飾，出餐前以檸檬片圍邊、香菜裝飾即可

高效操作

☑ 快速供餐：

以蒸烤箱烹調簡單方便，精準製作出食客接受度高的亞洲蒸魚料理

☑ 彈性備料：

全魚改以魚片上餐檯，方便食客夾取，也能避免食材浪費

☑ 方便調味：

以康寶雞粉醃製鱸魚，快速提升肉鮮味及口感

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

異享南洋

泰汁酸辣海鮮 10人份



吸客秘訣

豐富菜色

為中式涼拌菜妝點泰式風情！新鮮海鮮和蔬葉搭配涼拌泰式酸辣醬，正宗酸辣風味打開食客味蕾

泰式醬汁 醬汁應用

* 吃膩了一成不變的開胃菜？中式菜餚混搭泰式醬汁，道地風味一步到位，可搭配各式涼拌菜色，如：涼拌雞肉、松阪豬、青木瓜等

食 材

小鳳尾蝦 ————— 10隻
魷魚(刻花切片) ——— 150g
木瓜絲 ————— 60g
紅洋蔥絲 ————— 40g

小蕃茄(切半) ————— 50g
草菇(切片，燙過) ——— 40g
小黃瓜片 ————— 適量
香菜 ————— 適量

調 味 料

康寶泰式酸辣醬 ——— 50g
熱水 ————— 25ml
泰式甜雞醬 ————— 50g

檸檬汁 ————— 30g
砂糖 ————— 40g
橄欖油 ————— 少許

作 法

1. 紅洋蔥絲漂水去除辛辣味；小鳳尾蝦和魷魚燙熟備用
2. 康寶泰式酸辣醬和熱水調勻成冬蔭功醬汁；取調好的冬蔭功醬汁50g，加入泰式甜雞醬、檸檬汁、砂糖調勻，再加入適量橄欖油調成涼拌泰式酸辣醬備用
3. 小鳳尾蝦、魷魚、小蕃茄、草菇混合後，加入適量涼拌泰式酸辣醬拌勻
4. 取盤以木瓜絲和紅洋蔥絲墊底，小黃瓜片圍邊，放上已調味的海鮮和蔬葉，以香菜點綴即可

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

異享南洋

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
康寶巴黎風卡非醬	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

異享南洋

泰式酸辣金沙杏鮑菇

12人份



食 材

杏鮑菇	600g
鴻喜菇	100g
雙色甜椒	60g
綠櫛瓜	60g
蒜碎	30g
薑碎	30g
青蔥花	30g

櫻花蝦	14g
炸櫻花蝦	2g
炸羅勒葉	2g
日式辣椒絲	適量
麵粉	適量
油炸油	適量
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
康寶泰式酸辣醬	10g
康寶雞粉	6g
糖	4g
胡椒鹽	2g

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. 放入杏鮑菇小火拌炒，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

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！

異享南洋

冬蔭炒打拋豬

8人份

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

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！

異享南洋

泰式叉燒酸辣麵

1人份



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

湯 底 調 味 料

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

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！

異享南洋

慢煮紅咖哩雞肉炙燒

10人份



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

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。

異享南洋

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

醬 汁 材 料

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

金 沙 酥 材 料

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

作 法

1. 將金沙酥材料拌勻後入烤箱，以80℃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

異享南洋

泰式紅咖哩魚餅

10人份



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

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！

異享南洋

紅咖哩叉燒炒飯

10人份



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

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！

異享南洋

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
辣椒絲 ————— 適量

蔥絲 ————— 適量

泰 式 蕃 茄 酸 辣 醬

康寶濃縮蕃茄 ————— 50g
康寶泰式酸辣醬 ————— 20g
康寶雞粉 ————— 5g
棕櫚糖 ————— 25g

洋蔥碎 ————— 15g
魚露 ————— 10g
檸檬汁 ————— 10g
香菜碎 ————— 10g

作 法

1. 炸鱸魚條炸好後放置於碗上
2. 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

異享南洋

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、椰子粉及棕櫚糖拌均勻後以康寶雞粉調味成紅咖哩湯
2. 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、蛤蜊、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

異享南洋

冬蔭功泰式酸辣湯

20人份



食 材

開背草蝦	20隻
玉米筍	100g
小蕃茄（對切）	100g
草菇（對切）	60g
檸檬香茅段	20g
辣椒	20g
水	1000ml

康寶泰式酸辣醬	50g
康寶雞粉	10g
椰子粉	50g
魚露	50g
棕櫚糖	10g
南薑	10g

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

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！



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

極饗歐陸

金沙香茅沙嗲烤鮭魚 千層時蔬

10人份



吸客
秘訣

豐富菜色

義式經典千層麵遇上東南亞特色沙嗲，香濃沙嗲醬與Q軟千層麵完美結合，搭配鮭魚與豐富蔬菜，以馬札瑞拉起司焗烤，幻化成層層美味，口口驚豔令人無法抵抗！

金沙香茅沙嗲醬

康寶金沙鹹蛋黃風味粉	—	30g
康寶檸檬香茅醬	——	3.5g
康寶雞粉	——	1.2g
沙拉油	——	39.4g
即溶椰漿粉	——	9.8g
花生醬	——	7.4g
椒鹽粉	——	0.7g

裝 飾

紅酸模	——	適量
-----	----	----

作 法

1. 康寶檸檬香茅醬拌入康寶金沙鹹蛋黃風味粉、康寶雞粉、椰漿粉、花生醬、椒鹽粉、沙拉油成金沙香茅沙嗲醬備用。時蔬以康寶雞粉、黑胡椒、橄欖油拌勻醃製，以烤箱160℃烤熟但不上色，取出備用
2. 千層麵預煮10分鐘後取一片鋪底，刷上金沙香茅沙嗲醬後，第一層鋪上櫛瓜片，再鋪上千層麵後刷上金沙香茅沙嗲醬；第二層鋪上茄子片、煙燻鮭魚、馬札瑞拉起司，接著鋪上千層麵、刷上金沙香茅沙嗲醬；第三層鋪上紅甜椒絲、洋菇片、馬札瑞拉起司，再鋪上千層麵後刷上金沙香茅沙嗲醬；第四層的鋪料和第三層相同，接著鋪上千層麵、刷上金沙香茅沙嗲醬；第五層表面放上綠櫛瓜片、煙燻鮭魚、馬札瑞拉起司，送進烤箱以180℃烤5分鐘即可
3. 金沙香茅沙嗲醬60公克微加熱，淋入盤中鋪底，放上千層麵，以紅酸模飾盤即可

烤鮭魚千層時蔬

千層麵5片	——	140g
煙燻鮭魚	——	60g
綠櫛瓜薄片	——	108g
紅甜椒絲	——	40g
洋菇片	——	80g
茄子片	——	60g
橄欖油	——	30g
康寶雞粉	——	5g
黑胡椒	——	1g
馬札瑞拉起司	——	72g
金沙香茅沙嗲醬(淋醬)	——	60g
金沙香茅沙嗲醬(刷麵內層)	——	32g

「高效操作」

☑ 彈性備料：

餐點以小份量呈現，更符合百匯餐點精緻化之趨勢

☑ 快速供餐：

利用蒸烤箱處理時蔬與千層麵，方便快捷，可預先前製備，簡化後廚製作流程

「好評關鍵」



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！

極饗歐陸

同時適用斬肉鋒芒主題

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

肉 丸 調 味 料

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

蕃 茄 紅 咖 哩 醬

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



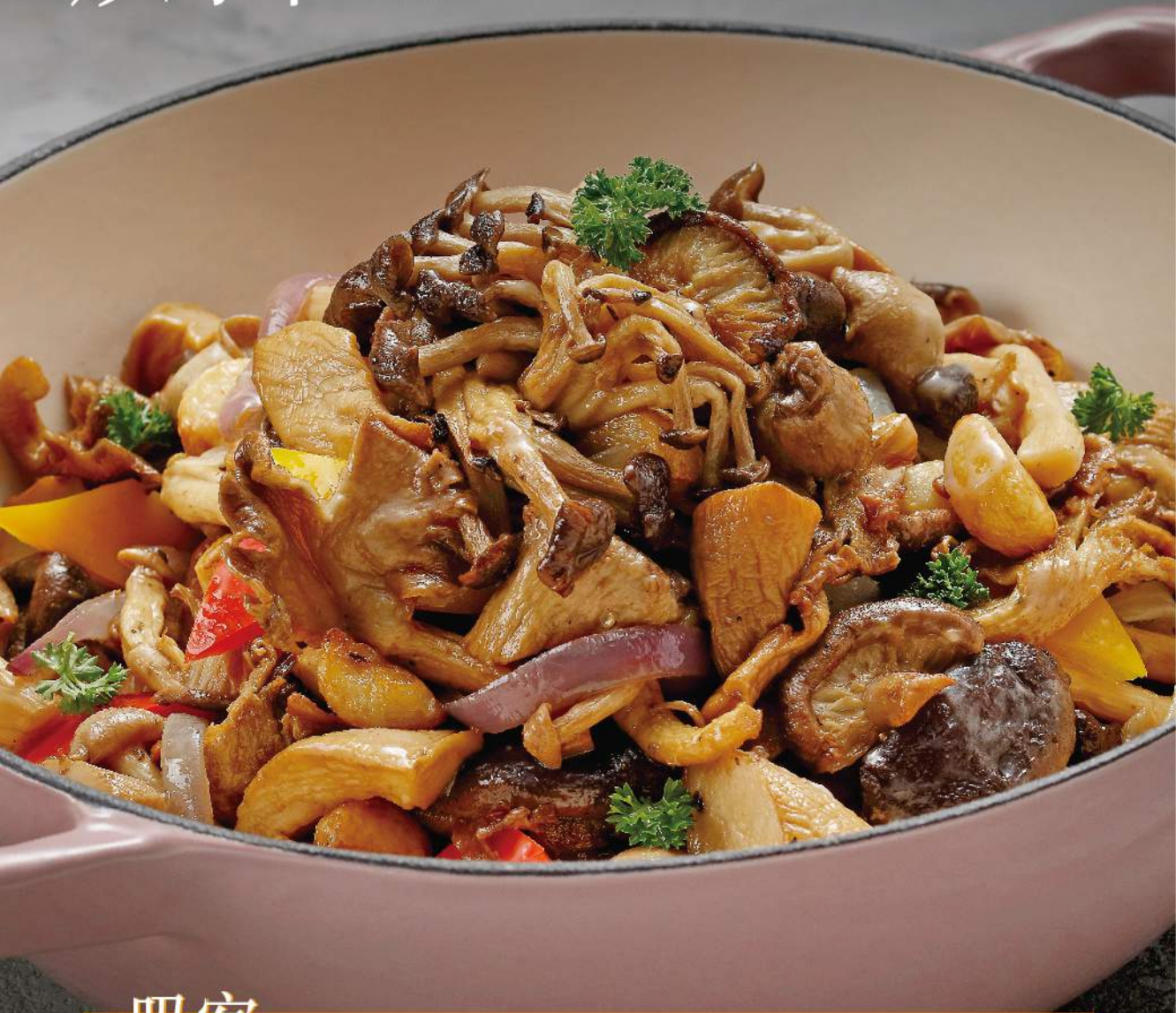
康寶泰式紅咖哩醬

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

極饗歐陸

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
(生香菇片、杏鮑菇片、白精靈菇、鴻喜菇、秀珍菇)	
炸蒜頭	80g
洋蔥片	60g
彩椒片	60g
蒜片	40g
水	300ml

康寶牛肝菌湯	30g
康寶義式香料醬	20g
康寶雞粉	10g
橄欖油	40g
白葡萄酒	40g
黑松露莎莎醬	10g
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

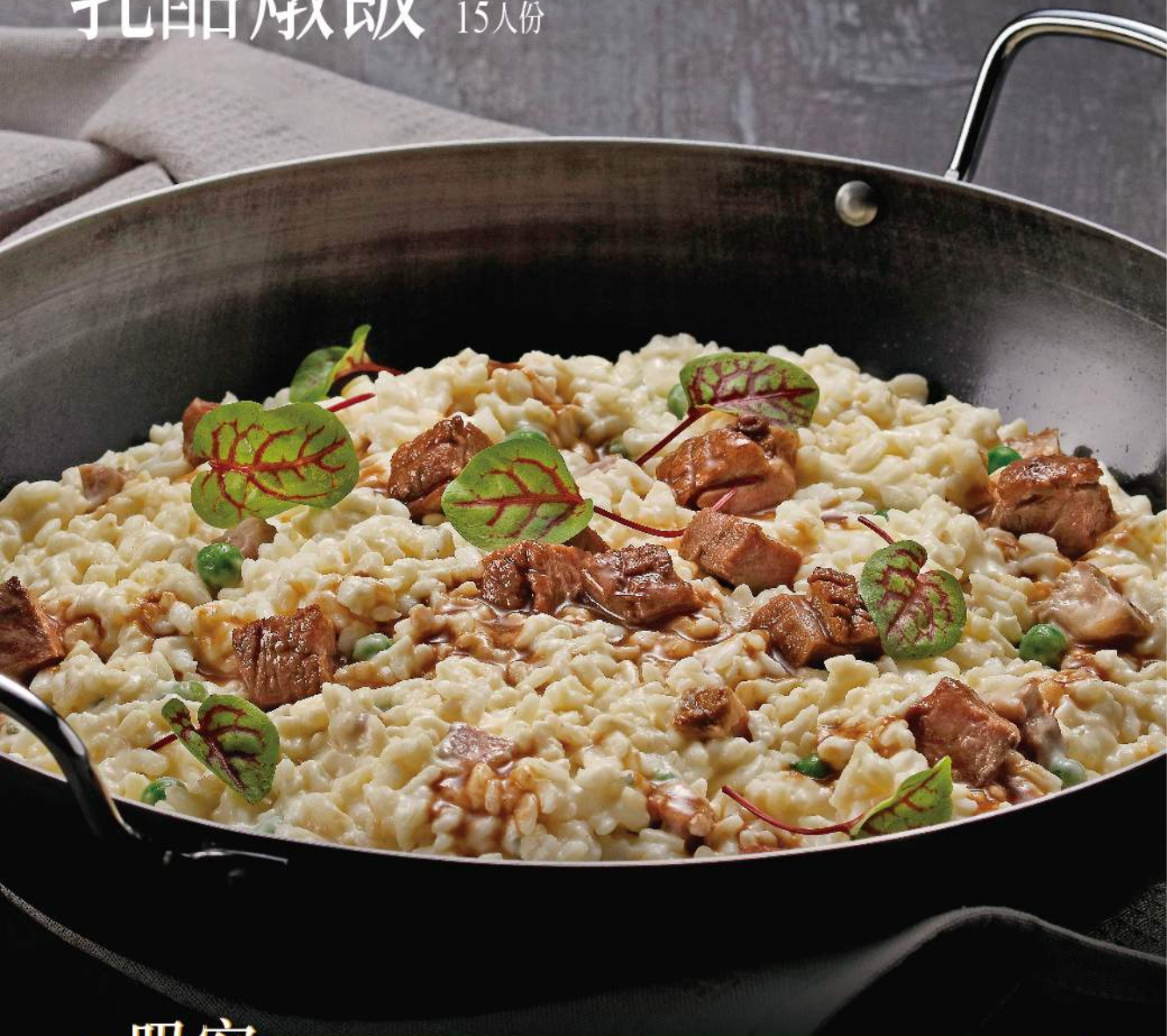
醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣

極饗歐陸

同時適用斬肉鋒芒主題

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

低溫鴨胸烹調調味料

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

義大利米烹調調味料

水	320ml
無鹽奶油	30g

菜 品 調 味 料

熱水	600ml
康寶卡邦尼醬	120g
康寶雞粉	5g

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℃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

極饗歐陸

同時適用海派豪宴主題

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	200g
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



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



薪肉鋒芒

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：低溫黃金脆皮嫩羊排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	200g
小馬鈴薯	180g
黃甜椒	100g
紫地瓜	70g
綠櫛瓜	60g
小蕃茄	50g
金沙酥	50g

金 沙 酥 材 料

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

羊 肩 排 醃 製 調 味 料

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

紅酒三色胡椒醬汁

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

作 法

1. 將金沙酥材料拌勻後入烤箱，以80℃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℃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 」

☑ 快速供餐：

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 」



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！

蕪肉鋒芒

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℃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

蕪肉鋒芒

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

康寶雞粉 ————— 10g

橄欖油 ————— 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℃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」

☑ 方便調味：

選擇能快速方便製作的醬汁，不僅大量減少後廚所需人力，利用冷熱醬的搭配，創造變化多端的風味，節省構思新菜色的時間

「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

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

嶄肉鋒芒

同時適用極饗歐陸主題

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)	3.5g	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℃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

嶄肉鋒芒

同時適用極饗歐陸主題

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
小馬鈴薯	500g
洋蔥絲	60g
蒜碎	10g
培根碎	5g

牛 頰 肉 調 味 料

橄欖油	20g
麵粉	8g
康寶雞粉	5g
鹽	2g
黑胡椒	1g

馬 鈴 薯 調 味 料

熱水	150ml
無鹽奶油	30g
康寶雞粉	5g
黑胡椒	0.2g

醬 汁 調 味 料

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

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℃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