



泰式菜色 靈感食譜

泰國菜要道地又有新意？

聯合利華飲食策劃為您帶來17道

精選泰式菜色靈感食譜，

讓您的餐廳輕鬆掌握傳統和Fusion菜色，

帶給食客猶如身在泰國的美味！

康寶

泰汁酸辣海鮮

10人份



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、青木瓜等各式前菜拼盤。

吸客
秘訣

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

高效
操作

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。



康寶

泰汁酸辣海鮮

10人份



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菜，以香菜點綴即可。



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！

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。





新派叻沙酸辣 蒸金目鱸魚

25人份



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
康寶泰式紅咖喱醬	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。



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！

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。





金沙香茅沙嗲醬 烤鮭魚千層時蔬

10人份



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

烤鮭魚千層時蔬

千層麵5片	140g
煙燻鮭魚	60g
綠蘆瓜薄片	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

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。
2. 時蔬以康寶雞粉、黑胡椒、橄欖油拌勻醃製，放入烤箱以160°C烤熟但不上色，取出備用。
3. 千層麵預煮10分鐘後取一片鋪底，刷上金沙香茅沙嗲醬後，第一層鋪上蘆瓜片，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；第五層表面放上綠蘆瓜片、煙燻鮭魚、馬札瑞拉起司，送進烤箱以180°C烤5分鐘即可。
4. 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。



嫩煎海鱸魚 佐蕃茄冬蔭醬

10人份

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！

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！

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。





嫩煎海鱸魚 佐蕃茄冬蔭醬

10人份

食 材

炸鱸魚條10條	1000g
辣椒絲	適量
蔥絲	適量

蕃 茄 冬 蔭 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。



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。

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。





薑蔥金沙蟹

10人份



食 材

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

作 法

1. 冷鍋倒入沙拉油，加入康寶金沙鹹蛋黃風味粉後，小火推開炒至起泡出沙後離火，即成金沙醬備用。
2. 麵包蟹沾麵粉後拉油備用。
3. 起鍋熱油爆香薑片、蔥段，放入麵包蟹後淋上黃酒略炒，加入康寶濃縮鮮雞汁、水、糖、鹽、康寶泰式紅咖哩醬及備好的金沙醬，燒至入味後即可盛盤。



紅咖哩荷蘭醬焗生蠔

15人份



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！

吸客
秘訣

創新風味

香滑荷蘭醬搭配微辣紅咖哩醬，結合貝類焗烤後散發出的蛋奶香氣，風味馥郁，變化無窮的好滋味讓食客一食難忘！

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10g生蠔肉約放4g醬汁、10g扇貝則約放3g醬汁。





紅咖哩荷蘭醬焗生蠔

15人份



食 材

生蠔	15顆
乾蔥碎	15g
培根碎	10g
蒜碎	5g
起司絲	適量
康寶荷蘭醬	50g
康寶泰式紅咖哩醬	10g
無鹽奶油	15g
康寶雞粉	1g
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，每顆淋上焗烤醬汁4g，撒上起司絲進烤箱烤至金黃，放在粗鹽上即可出餐。



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！

高效 操作

標準流程

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。





紅咖哩滑蛋燒鮮蟹

15人份



食 材

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

醬 汁 材 料

蒜片	50g
洋蔥片	30g
薑片	20g
乾蔥碎	10g
水	500ml
康寶濃縮蕃茄	90g
康寶巴黎風卡非醬	50g
康寶泰式紅咖哩醬	25g

鮮奶油	70g
無鹽奶油	35g
椰漿粉	15g
魚露	10g
米酒	10g
康寶雞粉	5g
糖	5g
九層塔	2g
沙拉油	適量

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。



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！

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。





泰式紅咖哩魚餅

10人份



食 材

蝦漿	500g
魚漿	500g
長江豆丁	100g

調 味 料

康寶泰式紅咖哩醬	140g
康寶美玉白汁	100g
康寶雞粉	10g

作 法

1. 康寶泰式紅咖哩醬40g加入康寶美玉白汁100g拌均勻備用。
2. 蝦漿、魚漿以及康寶泰式紅咖哩醬100g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。



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！

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。





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

調 味 料

水	1000ml
康寶泰式酸辣醬	50g
椰子粉	50g
魚露	50g
棕櫚糖	10g
南薑	10g
康寶雞粉	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。



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！

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。





冬蔭炒打拋豬

8人份



食 材

豬瘦肉	500g
豬肥肉	140g
長江豆丁	100g
乾蔥碎	50g
蒜碎	30g
青蔥碎	30g
花生碎	10g
九層塔碎	10g
生菜葉	8片

調 味 料

水	100ml
康寶濃縮蕃茄	50g
康寶泰式酸辣醬	32g
康寶雞粉	5g
沙拉油	30g
棕櫚糖	15g
魚露	10g

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。



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。

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。





慢煮紅咖哩雞肉炙燒

10人份



食 材

雞胸肉	1000g
紅洋蔥	100g
白洋蔥	100g
青椒	80g

調 味 料

康寶泰式紅咖哩醬	100g
康寶雞粉	10g
無鹽奶油	30g

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。



泰式紅咖哩梅花豬

12人份



吸客 秘訣

高效 操作

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！

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。





泰式紅咖哩梅花豬

12人份



食 材

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

調 味 料

康寶泰式紅咖哩醬	120g
康寶義式香料醬	10g
康寶雞粉	13g
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**10g**，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**3g**拌勻後即可與梅花豬盛盤。

康寶

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，為現炸香酥蕈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！

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。





康寶

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

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

金 沙 醬 調 味 料

康寶金沙鹹蛋黃風味粉	40g
沙拉油	60g

作 法

1. 康寶金沙鹹蛋黃風味粉40g和沙拉油40g拌勻，再取沙拉油20g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100g。
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。

康寶

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經典的培根蛋黃義大利麵，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！

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。





康寶

南洋紅咖哩蛋黃 義大利麵

25人份

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

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

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°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。



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！

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。





泰式叉燒酸辣麵

1人份



食 材

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

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。

湯 底 調 味 料

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



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。

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。





紅咖哩海鮮河粉

1人份



食 材

草蝦	1隻
熟河粉	100g
蕃茄片	適量
羅勒葉	適量
檸檬	適量
花生碎	適量

調 味 料

水	240ml
康寶泰式紅咖哩醬	6.5g
康寶雞粉	1.5g
花生醬 (顆粒)	66g
椰子粉	3g
棕櫚糖	1g

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。



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！

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。





紅咖哩叉燒炒飯

10人份



食 材

泰國熟香米飯	500g
長江豆	100g
叉燒肉丁	100g
紅蘿蔔丁	100g
腰果	50g
椰子肉絲	20g
蛋液	5顆

調 味 料

康寶泰式紅咖哩醬	35g
康寶雞粉	10g
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。



更多異國料理靈感食譜，立即下載
「康寶廚藝時代」APP。



追蹤更多餐飲趨勢資訊，請加入
「聯合利華飲食策劃」官方 LINE 帳號。