

康寶

專業餐飲

未來菜單

FUTURE MENUS

2026趨勢食譜



街頭食尚



跨國界美食



尋根風味



玩食體驗

目錄

街頭食尚

- 05 鴻運麻香炙肋排
- 07 麻奶小龍蝦筆管麵
- 09 香檸芭樂炒三鮮

尋根風味

- 19 八珍芋巢牛小排
- 21 馬賽老港鮮魚湯
- 23 廣府真菌煲全雞
- 25 中式雲南風味蕈菇鍋

跨國界美食

- 11 奶油野菇花雕雞燉飯
- 13 開心果脆皮嫩羊排佐櫻桃紅酒醬
- 15 金湯海陸義大利麵
- 17 刺蔥馬告金酸雞

玩食體驗

- 27 森野旬彩田園沙拉佐柚香抹茶醬汁
- 29 南洋香茅嫩雞腿搭三醬
- 31 大地荷蘭醬、金酸美乃滋

前言

餐飲業正面臨利潤壓縮、飲食文化變遷及新飲食模式
康寶專業餐飲結合全球多個市場的大數據
與全球超過 250 位專業主廚的知識與經驗
推出未來菜單Future Menus 4

聚焦在地食材、簡化設計與務實創新
打造兼具故事性與競爭力的現代菜單

歡迎參閱此手冊——
為您揭露最新餐飲趨勢，提供菜色新靈感！

4大趨勢簡介

街頭食尚



透過**精湛廚藝**
升級街頭小吃
精緻**重塑街頭美食**

跨國界美食



融合全球風味、食材與烹飪技法
遵從**文化脈絡**
創造**現代感**餐飲體驗

尋根風味



透過**現代烹飪手法**
使用原生作物入菜
創造**跨世代**美味記憶

玩食體驗



讓食客透過簡單客製化選擇
參與用餐過程，打造更符合自身
需求的用餐體驗

Street Food Couture
街頭食尚

鴻運麻香炙肋排

靈感源自街頭麻辣小吃。透過川麻醬汁升級肋排
彰顯精湛廚藝，為日常料理帶來豐富層次。



食材

綜合生菜	60公克
帶皮鳳梨厚片 (1/8圓)	10片
蝦夷蔥花	適量
二砂糖	適量

香酥料食材

蒜末	200公克
豆酥	100公克
開陽	50公克
金華火腿	25公克
乾辣椒圈	2公克
康寶雞粉	2公克

肋排刷醬調味料

康寶牛油香麻辣醬	50公克
蜂蜜	25公克

肋排醃製調味料

豬肋排 (10支骨1副)	1200公克
康寶牛油香麻辣醬	20公克
康寶雞粉	10公克
義大利香料	適量
水	120毫升
黑糖	5公克
高粱酒	3毫升
梅林辣醬油	3毫升
嫩精	1.5公克
匈牙利紅椒粉	0.5公克
現磨黑胡椒	0.3公克

作法

1. 肋排和醃料拌勻，真空80℃舒肥4小時備用。刷醬調勻備用。
2. 香酥料炸酥瀝油，以康寶雞粉拌勻備用。鳳梨沾二砂糖炙燒備用。
3. 肋排瀝乾，刷醬以 180℃烤5分鐘，再轉200℃烤至焦糖色取出，撒上香酥料及蝦夷蔥花，和鳳梨、生菜擺盤即可。

主廚秘訣

以康寶牛油香麻辣醬製作吮指麻辣口感的肋排，可讓食客耳目一新！

紅油、麻辣醬自製不易，牛油香麻辣醬可節省製作時間，尤其內含郫縣豆瓣與四川大紅袍，正是純正四川麻辣醬的代表！

美味亮點

康寶牛油香麻辣醬

- 真材實料，嚴選郫縣豆瓣、朝天椒、大紅袍花椒
- 醇正牛油添加，香氣十足
- 即開即用，多元應用，輕鬆重現正宗川味



Street Food Couture
街頭食尚

麻奶小龍蝦筆管麵

以牛油香麻辣醬打造濃郁香醇的麻奶醬，襯托鮮甜小龍蝦，創意轉化麻奶鍋，精緻重塑街邊美味。



食材

澳洲小龍蝦 (對剖)	5隻
松阪肉	60公克
蛤蜊	50公克
預煮筆管麵	640公克
洋蔥絲	20公克
紅甜椒	20公克
黃甜椒	20公克
蒜末	15公克
青龍辣椒	10公克
九層塔	5公克
炸乾辣椒條	3條
炸彩色蝦餅碎	適量
綜合堅果碎	適量
刨絲起司	適量

調味料

康寶牛油香麻辣醬	40公克
雞汁二湯	480毫升
白酒	40毫升
芥花油	60毫升
鮮奶油	100毫升
花椒油	6毫升

作法

1. 油鍋煎香小龍蝦、松阪肉、甜椒先撈起。
2. 依序爆香蒜末、洋蔥絲，放入海鮮、松阪肉、蔬菜、筆管麵，加入康寶牛油香麻辣醬等調味料拌炒至微收汁，起鍋前加入九層塔、花椒油拌勻即可盛盤。
3. 點綴堅果碎、蝦餅碎、乾辣椒條。

主廚秘訣

此道義大利麵以麻奶湯為靈感，使用康寶牛油香麻辣醬，可節省自製紅油麻辣醬的時間，碰撞出時下流行的麻辣與奶香美味。

美味亮點

康寶牛油香麻辣醬

- 真材實料，嚴選郫縣豆瓣、朝天椒、大紅袍花椒
- 醇正牛油添加，香氣十足
- 即開即用，多元應用，輕鬆重現正宗川味



Street Food Couture
街頭食尚

香檸芭樂炒三鮮

紅心芭樂搭配海味三鮮，經雙蠔蠔油、辣鮮露調製的蜜汁醬爆炒，海陸口感雙饗，平價又奢華。



食材

魚片	6片
透抽	10片
蝦仁	7隻
紅心芭樂	60公克
蔥段	16公克
薑片	8公克
蒜片	8公克
乾辣椒段	2.5公克
油	15公克
檸檬汁	少許
太白粉(勾芡用)	適量
檸檬皮屑	適量
康寶雞粉	2.5公克

酸甜蜜汁醬調味料

康寶雙蠔蠔油	5公克
康寶辣鮮露	2公克
檸檬汁	15 公克
玉米糖漿	10 公克
蜂蜜	10 公克
細砂糖	10 公克
生抽	2 公克

作法

1. 酸甜蜜汁醬調味料拌勻煮滾備用。魚片、透抽、蝦仁以康寶雞粉醃製後過油備用。
2. 起油鍋爆香蔥段、薑片、蒜片、乾辣椒段，放入海鮮、紅心芭樂和酸甜蜜汁醬50公克略炒，勾芡淋上少許檸檬汁。
3. 起鍋前刨上檸檬皮屑即可盛盤。

主廚秘訣

以冬季盛產紅心芭樂入菜，芭樂搭配檸檬酸甜美味，而且紅心芭樂炒過以後比較不澀。

魚片可使用松阪豬150公克替代。

美味亮點 康寶雙蠔蠔油

- 鮮蠔提鮮，蠔乾增香，香鮮並重
- 蠔香撲鼻，蠔鮮味飽滿，饕客好評
- 近9成廚師認同適合外帶菜色



Borderless Cuisine
跨國界美食

奶油野菇花雕雞燉飯

以康寶濃白高湯凍熬出濃郁西式燉飯，揉合中式花雕雞香氣，將熟悉味道以異國形式創新結合。



食材

預煮飯	250公克
雞腿肉丁	50公克
雙色菇	40公克
麻油薑	15公克
洋蔥末	20公克
紅蔥頭末	10公克
蒜末	10公克
乾香菇片	5公克
松子	適量
現刨起司	適量
乾辣椒絲	適量
炸蒜苗絲	適量

雞腿醃料

去骨雞腿肉排 1隻	200公克
麻油薑	10公克
康寶濃縮鮮雞汁	8公克
康寶雙蠔蠔油	4公克
水	120毫升
花雕酒	24毫升
老抽	8公克

調味料

康寶濃白高湯凍	10公克
康寶雙蠔蠔油	5公克
水	200毫升
芥花油	30毫升
花雕酒	20毫升
鮮奶油	10毫升

作法

1. 雞腿和醃料真空醃製，瀝起擦乾水分後煎熟撈起切成適當大小，鍋中加入醃雞腿的汁燒至收汁，放入雞腿和花雕酒5毫升快速拌勻備用。
2. 取鍋乾焙雙色菇至香，依序爆香料頭、雞腿、香菇片，加入水、康寶濃白高湯凍、康寶雙蠔蠔油、芥花油、鮮奶油、花雕酒15毫升，放入預煮飯、麻油薑，小火拌勻至收汁。
3. 燉飯、雞腿肉盛盤，撒松子、刨起司，點綴乾辣椒絲、炸蒜苗絲即可。

主廚秘訣

傳統熬煮雞豬高湯最少需耗時6小時，以康寶濃白高湯凍熬湯，可增添雞肉與豬骨的膠質口感及風味，更可節省燃料與時間。

美味亮點 康寶濃白高湯凍

- 湯色濃白，耐久煮，適合製作火鍋湯底
- 高效製作，品質穩定
- 歐洲專利湯凍技術，高稀釋倍數（可開湯20~40公升）



Borderless Cuisine
跨國界美食

開心果脆皮嫩羊排 佐櫻桃紅酒醬

法式羊排結合阿根廷青醬靈感。外脆內嫩的口感佐
酸甜醬汁，跨國界的風味讓人耳目一新。



食材

法式小羔羊排10隻	700公克
蒜球	1粒
孢子甘藍	80公克
風乾番茄	80公克
南瓜	適量
胡椒鹽	適量

開心果奶油皮食材

去殼開心果碎	25公克
現刨起司	10公克
烘烤麵包粉	25公克
蒜末	4公克
薄荷葉末	3公克
康寶美玉白汁	15公克
無鹽奶油	30公克

櫻桃紅酒汁食材

櫻桃乾	30公克
八角	1粒
百里香	1公克
水	350毫升
康寶黃汁粉	30公克
紅酒	80毫升
無鹽奶油	30公克
老抽	20公克
胡椒鹽	適量

開心果脆皮食材

去殼開心果碎	50公克
烘烤麵包粉	25公克

作法

1. 開心果奶油皮食材拌勻，整型成厚度0.8公分備用。脆皮食材拌勻備用。
2. 櫻桃乾、八角、百里香和紅酒封膜入蒸櫃脫醇後過濾，分別取汁及櫻桃果肉，取空鍋加入水和康寶黃汁粉、老抽、胡椒鹽拌勻煮滾，加入無鹽奶油及紅酒汁拌勻即成櫻桃紅酒醬備用。
3. 羊排修清泡5%鹽水40分鐘，瀝乾水分後大火煎上色，貼上開心果奶油皮，以180°C烤至中心52°C取出，蓋上回溫約3分鐘，沾脆皮靜置備用。
4. 蒜球以橄欖油煎過，和羊排一起烤熟。孢子甘藍油炸上色，以胡椒鹽調味。南瓜去皮蒸熟打成泥備用。
5. 南瓜泥畫盤，組裝食材，淋上櫻桃紅酒醬、點綴櫻桃果肉即可。

主廚秘訣

使用康寶美玉白汁製作奶油皮，質地輕盈柔滑，能吸收中和無鹽奶油，更完美包覆食材，烘烤時不洩油且香氣不減。

美味亮點

康寶美玉白汁

- 味道完美平衡，適合做為百變基底
- 質地柔滑濃稠，完美包覆食材
- 選用巴斯德殺菌液態蛋，安全有保障
- 全球第一沙拉醬品牌，品質有保證



Borderless Cuisine
跨國界美食

金湯海陸義大利麵

潮流酸菜魚風味變身西式義大利麵。中西元素融合，酸辣夠味，完美詮釋跨國界美食的新風味。



食材

熟義大利寬麵	200公克
草蝦	4隻
大蛤蜊	60公克
透抽	50公克
松阪肉	50公克
洋蔥絲	20公克
蒜末	10公克
青辣椒	10公克
乾辣椒	3公克
豬油	30公克

調味料

飲用水	250公克
康寶金酸湯醬	50公克
花椒油	10公克
現榨檸檬汁	5公克
細砂糖	5公克

作法

1. 康寶金酸湯醬、飲用水、細砂糖拌勻煮滾成金酸湯底備用。
2. 起鍋加入豬油，大火煎香草蝦，依序爆香蒜末、乾辣椒、洋蔥絲，放入松阪肉煎香，加入海鮮料、金酸湯底160公克及義大利寬麵拌炒。
3. 過程中將已熟透的海鮮先撈起，待麵條吸附湯汁且略收汁後，加入青辣椒、檸檬汁、花椒油及海鮮料，炒勻收汁即可。

主廚秘訣

金酸湯底選用康寶金酸湯醬，讓正宗海南黃燈籠椒帶出道地川辣風味，與西式料理碰撞出中西合璧的驚喜火花。

美味亮點 康寶金酸湯醬

- 採大師級配方與正宗海南黃燈籠椒
- 酸辣純正，風味道地
- 操作高效，依比例兌水即可靈活變化各式應用
- 可減少酸菜、辣椒的用量，成本更精省



Borderless Cuisine
跨國界美食

刺蔥馬告金酸雞

原住民的馬告、刺蔥與潮流金酸湯碰撞。跨界融合創造驚喜，賦予砂鍋料理全新想像。



食材

雞腿肉或雞胸肉	500公克
馬告	6公克
刺蔥 (洗淨，切段)	5公克
薑片	6片
蒜 (切片)	4粒
乾辣椒	6支

醃肉調味料

康寶雞粉	2公克
料酒	10公克
太白粉	適量

金酸湯調味料

康寶金酸湯醬	20公克
康寶濃白高湯凍	20公克
熱水	1公升

作法

1. 康寶濃白高湯凍和熱水調成濃白高湯二湯，取80-100公克和康寶金酸湯醬調成金酸湯汁備用。雞肉洗淨，切成塊狀，放入碗中以醃肉調味料醃製15-20分鐘備用。馬告用刀背拍碎備用。
2. 熱鍋加入油，放入薑片、蒜片、乾辣椒爆香，放入雞肉，用中火快速翻炒至雞肉變色、表面微焦黃。
3. 馬告放入鍋中繼續翻炒，使雞肉充分吸收馬告的香味，加入調好的金酸湯汁燜煮至收汁。
4. 蓋上鍋蓋，以中小火燜煮使雞肉熟透，放入刺蔥讓味道充分滲透，再打開鍋蓋，轉大火收到湯汁濃稠、雞肉表面裹上一層鮮亮的醬汁。
5. 將炒好的刺蔥馬告金酸雞盛入燒熱的砂鍋中，撒上少許切碎的刺蔥葉裝飾即可。

主廚秘訣

這道菜酸香開胃，推薦搭配米飯一起享用。

康寶金酸湯醬金選正宗海南黃燈籠椒，酸辣純正，操作高效，依比例兌水即成金酸高湯，可減少酸菜、辣椒的用量，更省成本，輕鬆變化中式湯水菜、火鍋。

美味亮點

康寶金酸湯醬

- 採大師級配方與正宗海南黃燈籠椒
- 酸辣純正，風味道地
- 操作高效，依比例兌水即可靈活變化各式應用
- 可減少酸菜、辣椒的用量，成本更精省



Culinary Roots
尋根風味

八珍芋巢牛小排

靈感源於粵菜炒牛河，融入麻辣與八珍醋甜味。
以現代手法詮釋傳統老菜，喚醒深層的美食記憶。



食材

無骨牛小排 (修清)	300公克
鮮百合	50公克
紅甜椒	50公克
黃甜椒	50公克
青龍辣椒	50公克
蒜片	25公克
芋巢	10個
炸香米或炸米粉	適量
炸蒜片	適量
綜合生菜花草	適量

調味料

康寶牛油香麻辣醬	20公克
花椒油	20公克
康寶雞粉	適量
椒鹽粉	適量

甜醋醬汁調味料

康寶黃汁粉	24公克
水	200毫升
黑糯米醋	120毫升
八珍甜醋	80毫升
梅林辣醬油	60毫升
細砂糖	30公克
胡椒鹽	適量

作法

1. 牛小排醃製後以180°C油溫炸至外酥內嫩，拉高溫將蔬菜快速過油備用。甜醋醬汁調味料拌勻煮滾備用。
2. 起鍋爆香蒜片，加入甜醋醬汁140公克、牛小排拌炒收汁，放入蔬菜及康寶牛油香麻辣醬快火炒勻，拌入花椒油。
3. 菜品盛入芋巢，點綴炸蒜片、生菜花草，炸米另外拌入康寶雞粉及椒鹽粉墊入盤內，放上芋巢即可。

主廚秘訣

想同時整合出高效又富層次的麻、辣、鮮、香的正宗川味，使用嚴選牛油、花椒、辣椒與郫縣豆瓣醬的康寶牛油香麻辣醬，一匙入味即可打造爆炒麻辣佳餚。

美味亮點

康寶牛油香麻辣醬

- 真材實料，嚴選郫縣豆瓣、朝天椒、大紅袍花椒
- 醇正牛油添加，香氣十足
- 即開即用，多元應用，輕鬆重現正宗川味



Culinary Roots
尋根風味

馬賽老港鮮魚湯

康寶濃縮番茄湯底與炙燒海鮮，傳承法國馬賽魚湯
再加入現代作法，酸甜鮮美宛如悠遊馬賽老港。



食材

鱸魚塊4塊	160公克
透抽圈	150公克
澳洲小龍蝦 (每隻約50公克，對剖)	4隻
雙殼淡菜	4個
洋蔥片	30公克
西洋芹段	15公克
蒜片	10公克
義大利香料	2公克
月桂葉	1片
番紅花	0.2公克
九層塔	適量
法國麵包 (切片)	8片

調味料

康寶濃縮番茄	400公克
康寶龍蝦汁粉	80公克
水	2000毫升
白酒	100毫升
橄欖油	40毫升
胡椒鹽	適量

番紅花油食材

冷壓特級橄欖油	200毫升
番紅花	0.5公克

作法

1. 九層塔炸酥，法國麵包烤香，番紅花放入橄欖油泡至出色出味成番紅花油備用。
2. 橄欖油煎香海鮮料，依序爆香蒜片、洋蔥片、西洋芹段後加入白酒嗆鍋，放入康寶濃縮番茄等調味料煮滾，撈起海鮮，湯汁加水倒入均質機打勻，回鍋加入月桂葉、番紅花及海鮮煮滾盛盤。
3. 出鍋淋番紅花油、點綴九層塔，搭配麵包即可。出餐時炙燒盤裡的小龍蝦可增添香氣。

主廚秘訣

使用康寶濃縮番茄可預先前製大量番茄湯底保存，出餐前再加熱，快速製作出風味傳統純正的湯品，不需現流魚貨，也能釣出鮮美，與番茄湯底酸甜平衡。

美味亮點

康寶濃縮蕃番茄

- 內容物高達95%為蕃茄，包含77%茄肉 + 18%茄膏
- 最接近廚師自製味道
- 堅持不添加防腐劑與人工色素，品質一致、味道穩定



Culinary Roots
尋根風味

廣府珍菌煲全雞

復刻港式老火湯靈魂，以康寶濃縮菌菇高湯帶來
鮮甜韻味，以食材本味與產地故事探索尋根。



食材

土雞 (約1.5公斤)	1隻
眉豆	50公克
帶皮花生	50公克
竹筴 (發好)	50公克
乾鹿茸菇	30公克
乾花菇6朵	25公克
乾茶樹菇	20公克
南杏	20公克
北杏	4公克

調味料

康寶濃白高湯凍	60公克
康寶濃縮菌菇高湯	40公克
水	2000毫升

作法

1. 土雞去中骨汆燙，洗淨雜質瀝水備用。乾貨洗淨，預先泡發備用。
2. 燉鍋放入所有食材，加入水和康寶濃白高湯凍、康寶濃縮菌菇高湯加熱拌勻，沖入燉鍋中封膜，入蒸櫃蒸1小時即可。

 主廚秘訣

加入康寶濃縮菌菇高湯，不需長時間熬煮，就能做出富含牛肝菌鮮甜韻味的美味雞湯。

 美味亮點

康寶濃縮菌菇高湯

- 嚴選牛肝菌與柳松菇，鮮味醇厚、風味自然
- 湯色清澈，溶解均勻快速
- 多元應用於中餐、火鍋、西餐



Culinary Roots
尋根風味

中式雲南風味蕈菇鍋

康寶濃縮菌菇高湯快速帶出濃郁菇香與自然鮮甜，
強調食材本味與地域特色，打造道地雲南風味。



食材

乾茶樹菇	10公克
乾麟茸菇	5公克
乾蟲草絲	2公克
薑片	10公克
枸杞	3公克
去籽紅棗	2粒

蔭菇湯底

康寶濃縮菌菇高湯	40 公克
水	1000 毫升

作法

1. 乾茶樹菇、乾鹿茸菇、乾蟲草絲洗淨後，泡水1小時，並去雜質備用。
2. 取大鍋倒入水加熱，加入康寶濃縮菌菇高湯，攪拌至完全溶解，並同步放入置備好的茶樹菇、鹿茸菇、蟲草絲、薑片、紅棗、枸杞，即可出餐。

主廚秘訣

蕈菇鍋的菇鮮部份源自乾燥香菇泡發後的香氣；若想減少乾燥香菇用量，可適度提高康寶濃縮菌菇高湯的使用比例，高效又能控制成本。

美味亮點

康寶濃縮菌菇高湯

- 嚴選牛肝菌與柳松菇，鮮味醇厚、風味自然
- 湯色清澈，溶解均勻快速
- 多元應用於中餐、火鍋、西餐



Diner Designed
玩食體驗

森野旬彩田園沙拉 佐柚香抹茶醬汁

在地旬彩時蔬，淋上現正風行的柚香抹茶醬汁，清爽解膩。透過食材選擇輕鬆打造個人化的體驗。



食材

芒果	80公克
橘子果肉	60公克
綜合嫩生菜	60公克
蘿蔓生菜	200公克
小番茄	45公克
煎雙色菇	40公克
大薏仁	20公克
小黃瓜捲	15公克
三色藜麥	3公克
板豆腐	2片
哈魯米起司	2片

柚香抹茶醬調味料

康寶美玉白汁	200公克
檸檬汁	4公克
冷凍柚子絲	30公克
韓國柚子醬	20公克
芥末籽	20公克
抹茶粉	4公克

作法

1. 沙拉醬依比例均質至細緻備用。
2. 生菜洗淨脫水、水果去皮切成適當大小、大薏仁蒸熟、三色藜麥蒸熟風乾炸酥、板豆腐及哈魯米起司煎香至上色備用。
3. 食材依序盛盤，佐以柚香抹茶醬汁即可。

主廚秘訣

可依個人喜好自由增減食材的組合與份量，並附上適量柚香抹茶醬汁。

想讓沙拉醬風味有酸甜平衡、質地濃稠，選用康寶美玉白汁，比自製更為穩定、安全、高效

美味亮點

康寶美玉白汁

- 味道完美平衡，適合做為百變基底
- 質地柔滑濃稠，完美包覆食材
- 選用巴斯德液態蛋，安全有保障
- 全球第一沙拉醬品牌，品質有保證



Diner Designed
玩食體驗

南洋香茅 嫩雞腿搭三醬

冬蔭三款沾醬上桌任君挑選，再搭配與鮮雞汁一同蒸、燜再冰鎮的雞腿，品嚐完美南洋風味。



食材

帶骨仿土雞腿(600-800公克)	1 隻
南薑	30公克
香茅	30公克
炸生蒜仁	25公克
炸蔥段	20公克
檸檬汁	5公克
黃梔子	5公克
水	750毫升
鹽	3公克
康寶濃縮鮮雞汁	30公克
康寶雞粉	5公克

雙蠔醬調味料

康寶雙蠔蠔油	30公克
老抽	30公克

冬蔭南洋醬調味料

康寶雙蠔蠔油	15公克
康寶泰式酸辣醬	15公克
糖	12公克
油	10公克
檸檬汁	6公克
魚露	5公克
蒜末	5公克
辣椒末	5公克
香菜末	3公克

雞油香蔥醬調味料

康寶雞粉	5公克
雞油	30公克
蔥末	25公克
薑末	15公克
鹽	3公克

作法

1. 雞腿和康寶濃縮鮮雞汁等所有食材投入真空袋中，蒸25分鐘、再燜25分鐘後，冰鎮即成。
2. 搭配調好的雙蠔醬、冬蔭南洋醬、雞油香蔥醬一同出餐。

主廚秘訣

簡化傳統海南雞耗時費工的製作，加入康寶鮮雞汁與香料，快速打造口感Q彈滑嫩、雞鮮十足的南洋香茅雞腿。

美味亮點

- 堅持不添加防腐劑
- 優質雞鮮原料，雞味純正，湯色金黃清澈
- 搭配多變食材皆突顯其原味，不搶味
- 悶、燴、燒、湯多元應用



Diner Designed
玩食體驗

大地荷蘭醬 金酸美乃滋

草綠清爽的荷蘭醬與金酸美乃滋，隨心所欲沾取，
打造色彩豐富且饒有趣味的玩食體驗。



Diner Designed Diner Designed Diner

2 人份

大地荷蘭醬

食材

康寶荷蘭醬	30公克
康寶義式香料醬	3公克
洋蔥碎	5公克
無糖優格	10公克
香料油	10公克
松露醬	1公克

作法

康寶荷蘭醬、康寶義式香料醬等所有食材混合攪拌均勻即可。

6 人份

金酸美乃滋

食材

康寶金酸湯醬	35公克
康寶美玉白汁	130公克
檸檬汁	15公克
花椒油	5公克
藤椒油	5公克
果糖	3公克

作法

康寶金酸湯醬、康寶美玉白汁等所有食材混合攪拌均勻即可。

主廚秘訣

想讓沙拉醬擁有酸甜的風味，可依個人喜好選擇加入適量康寶金酸湯醬，調配獨特的金酸美乃滋。

美味亮點

- 採大師級配方與正宗海南黃燈籠椒
- 酸辣純正，風味道地
- 操作高效，依比例兌水即可靈活變化各式應用
- 可減少酸菜、辣椒的用量，成本更精省



關於「未來趨勢」我還想知道...?

Q1

餐廳想賺錢？
盤點獲利能力指標，
你中幾項？



Q2

預算有限，體驗無價！
食客餐飲體驗這樣做，
打造雙贏局面



一鍵領取全攻略



 **立即購買**

歡迎洽詢康寶業務或供貨商
訂購康寶專業餐飲產品！

▼ 聯繫我們 ▼



加LINE好友，立即留言
由專人為您服務！

免費客服專線
0800-081-833

服務時間：9am - 6pm
星期一至五 (國定假日除外)