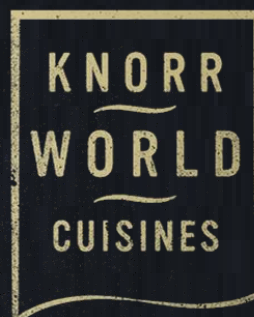




指尖上
夏日美味提案

—— SUMMER MENU PROPOSAL ——



康寶西廚學院

卡布奇諾牛肝菌奶油濃湯

卡布奇諾湯品顧名思義為外觀呈現與卡布奇諾咖啡類似的模樣，使用康寶牛肝菌蕈菇湯可以增添蘑菇湯濃郁及更高級的味道口感。



材料

調整份量 2

卡布奇諾牛肝菌奶油濃湯

香葉芹	少許
牛奶	20 毫升
胡椒粉	少許
白葡萄酒	10 公克
鮮奶油	適量
康寶雞粉	2 公克
水	400 毫升
康寶牛肝菌湯	35 公克

美味秘訣

炸蒜頭	15 公克
炸香菇片	35 公克

料理步驟

1 卡布奇諾牛肝菌奶油濃湯

- 油炸香菇片、蒜頭，部份香菇片留做呈盤後裝飾。
- 在鍋中放入水及康寶牛肝菌湯粉調勻，加入炸好的香菇和蒜頭後以手持電動攪拌棒打勻。
- 加熱，淋上白葡萄酒攪拌煮滾
- 加入胡椒粉及康寶雞粉調味，離火後加入鮮奶油提升湯色。
- 倒入馬克杯並加入以牛奶打發的熱奶泡。
- 放上炸香菇片和香葉芹裝飾以增加口感。

2 美味秘訣

- 使用炸過的蒜頭與香菇可增加湯品香氣。
- 蒜頭和香菇可先前製備，一次性炸好或爐烤後保存備用，如使用爐烤，可將蒜頭、香菇與奶油、康寶義大利花香醬一起烘烤，增添香氣。

地中海蔬菜湯

地中海蔬菜湯為義大利蔬菜湯改變而來，此道菜色為義大利北半島著名家常料理。



材料 份量 2

地中海蔬菜湯

橄欖油	10 公克
白葡萄酒	20 毫升
蒜片	10 公克
康寶濃縮蕃茄	100 公克
康寶義大利花香醬	2 公克
水	400 毫升
康寶雞粉	4 公克
義大利麵	30 公克
高麗菜	50 公克
胡椒	少許
鹽	少許
炸羅勒葉	4 公克

美味秘訣

洋蔥片	50 公克
紅蘿蔔片	50 公克
西洋芹片	50 公克

料理步驟

1 地中海蔬菜湯

- 橄欖油炒香洋蔥片及蒜片後，加入所有蔬菜及康寶義大利花香醬和康寶濃縮蕃茄。
- 淋入白酒待揮發，加入水及義大利麵煮開，並以康寶雞粉、鹽及胡椒調味。
- 起鍋倒入碗中後，放入炸羅勒葉擺盤裝飾即可。

2 美味秘訣

- 食譜中蔬菜食材可以依據廚房現有食材加以變化調整。
- 義大利湯品通常選擇義大利製羅馬品種蕃茄製作。

維奇馬鈴薯湯

此道食譜為著名的法國維奇地區當地著名湯品「維奇冷湯」改變而來，炸馬鈴薯和炸蒜苗絲可以增添湯品風味及美味外觀。



材料

調整份量 2

維奇馬鈴薯湯

橄欖油	10 公克
燻培根片碎	10 公克
無鹽奶油	10 公克
洋蔥碎	10 公克
大蒜碎	10 公克
鮮奶油	適量
康寶柏士圖香料醬	2 公克
康寶雞粉	1 公克
康寶專業奶油湯粉-原味	30 公克
胡椒粉	少許
水	350 毫升
帕馬森起司	3 公克

美味秘訣

炸蒜苗絲	少許
炸馬鈴薯塊	60 公克
水煮雞肉	25 公克

料理步驟

1 維奇馬鈴薯湯

- 橄欖油炒香培根碎、洋蔥碎和蒜碎後加入康寶柏士圖香料醬微炒。
- 加入水及康寶專業奶油湯粉攪拌煮滾。
- 以雞粉、胡椒粉調味，離火加入鮮奶油和無鹽奶油。
- 倒入碗中放上水煮雞肉及炸馬鈴薯塊。
- 最後加上炸蒜苗絲和帕馬森起司增加風味及口感。

2 美味秘訣

- 炸蒜苗絲拌入湯內飲用口感更豐富。
- 炸馬鈴薯塊建議可出餐前再加，口感較佳，也可事先加入湯品中，但需注意湯馬鈴薯長時間保存在高溫湯中的變化。
- 水煮雞肉可先大量製做並封存備用，需要時即可取得，增加出菜速度。

法國馬賽海鮮湯

馬賽海鮮湯為法國馬賽當地著名海鮮湯，以當地海鮮加上蕃茄調製而成。



材料

調整份量 2

法國馬賽海鮮湯

康寶濃縮蕃茄	50 公克
康寶義大利花香醬	2 公克
康寶雞粉	1 公克
洋蔥片	50 公克
蒜片	20 公克
橄欖油	10 公克
白葡萄酒	10 公克
白魚肉	45 公克
透抽	50 公克
淡菜	70 公克
蛤蜊	60 公克
草蝦	40 公克
羅勒，切碎	5 公克
水	350 毫升
鹽	少許
胡椒	少許
羅勒葉(裝飾用)	少許

美味秘訣

紅椒粉	適量
康寶龍蝦汁粉	10 公克

料理步驟

1 法國馬賽海鮮湯

- 將康寶龍蝦汁粉、濃縮蕃茄對水後用手持電動攪拌器打勻備用。
- 橄欖油炒香洋蔥片及蒜片後加入海鮮料及康寶義大利花香醬拌炒，大火淋上白葡萄酒。
- 加入做法一醬料至鍋內煮滾，以康寶雞粉、鹽和胡椒調味，另可適量加入紅椒粉增加色澤與風味。
- 關火，灑上新鮮羅勒碎。
- 倒入碗中後可再放上新鮮羅勒葉增加視覺美感。

2 美味秘訣

- 以紅椒粉增加湯的紅潤色澤與風味。
- 使用康寶龍蝦汁粉可提升海鮮鮮味，使用時必須與常溫液態（如高湯或水等）攪拌均勻再煮開質地更漂亮。

義大利雞肉牛肝菌濃湯

使用康寶牛肝菌湯製作湯品節省使用乾燥牛肝蕈的繁雜手續及製程。



材料

調整份量 **2**

義大利雞肉牛肝菌濃湯

嫩雞胸丁	80 公克
水	400 公克
鮮奶油	20 公克
新鮮玉米粒	80 公克
洋蔥丁	30 公克
蒜片	10 公克
橄欖油	10 公克
無鹽奶油	20 公克
白葡萄酒	10 公克

美味秘訣

康寶牛肝菌湯	40 公克
--------	-------

料理步驟

1 義大利雞肉牛肝菌濃湯

- 橄欖油炒香洋蔥丁及蒜片後，加入嫩雞胸丁及玉米粒。
- 淋上白葡萄酒後，加入康寶牛肝菌湯粉及水煮滾。
- 煮滾後關火，加入鮮奶油及無鹽奶油即可。

2 美味秘訣

- 如成本許可，可添加少許乾燥牛肝菌增添湯底風味。
- 康寶牛肝菌湯對液體（高湯或水）基本比例為 **1:10**，可以依據口味及質地喜好程度做調整。

義式海鮮櫛瓜蕃茄麵

使用龍蝦汁粉必須注意使用低溫液體（如海鮮高湯、水、雞高湯等）拌均勻後再煮滾質地會更漂亮！



材料

調整份量 1

義式海鮮櫛瓜蕃茄麵

橄欖油	20 公克
洋蔥碎	8 公克
蒜碎	8 公克
康寶雞粉	3 公克
康寶義大利花香醬	3 公克
白葡萄酒	10 毫升
貝殼麵	165 公克
白魚肉	70 公克
炸羅勒葉	適量
水	110 公克
胡椒粉	少許

料理步驟

1 義式海鮮櫛瓜蕃茄麵

- 橄欖油炒香洋蔥碎、蒜碎和櫛瓜。淋入白葡萄酒待揮發後，加入對水拌勻的康寶龍蝦汁粉，再加入康寶義大利花香醬及康寶濃縮蕃茄拌勻。
- 加入貝殼麵慢煮後加入白魚肉，以康寶雞粉及胡椒調味。
- 呈盤後放上炸羅勒葉即可。

2 美味秘訣

- 採用當季食材櫛瓜，為料理增添爽脆口感。
- 將康寶龍蝦汁粉對冷水後用電動攪拌器打勻，可大量前置備。
- 選用羅馬蕃茄可讓色澤更紅、味道更甜，康寶濃縮蕃茄即是由羅馬蕃茄濃縮而成，使用更便利！

美味秘訣

櫛瓜	45 公克
康寶龍蝦汁粉	5 公克
康寶濃縮蕃茄	90 公克

羅馬蕃茄臘腸筆尖麵

使用來自義大利羅馬產地的蕃茄是製作此道菜色基本關鍵。



材料

調整份量 1

羅馬蕃茄臘腸筆尖麵

橄欖油	20 公克
燻培根片	8 公克
蒜碎	7 公克
洋蔥碎	8 公克
甜椒丁	30 公克
康寶濃縮蕃茄	90 公克
康寶義大利花香醬	3 公克
康寶雞粉	3 公克
新鮮羅勒葉	適量
匈牙利紅椒粉	1 公克
荷蘭芹碎	適量
筆尖麵	165 公克
胡椒	少許
帕瑪森起司絲	5 公克
水	60 毫升

美味秘訣

義大利臘腸	35 公克
-------	-------

料理步驟

1 羅馬蕃茄臘腸筆尖麵

- 橄欖油炒香洋蔥碎、蒜碎及燻培根片，加入康寶義大利花香醬略炒後，放入康寶濃縮蕃茄。
- 加入水及甜椒丁、筆尖麵、義大利臘腸，並以康寶雞粉、胡椒及匈牙利紅椒粉調味。
- 最後起鍋後加入荷蘭芹碎、新鮮羅勒和帕瑪森起司絲即可。

2 美味秘訣

- 除了臘腸之外也可以使用價格便宜的燻腸、熱狗等代替。
- 醬汁可以預先調製完成，出餐會更快速。

燻鮭魚奶油蛋黃醬寬麵

卡邦尼醬為古老義大利火腿風味蛋黃白醬，以康寶卡邦尼醬製作義大利麵醬汁可節省食材及操作時間，使出餐更迅速。



材料

料理步驟

調整份量 1

燻鮭魚奶油蛋黃醬寬麵

橄欖油	20 公克
洋蔥絲	30 公克
蒜片	10 公克
白葡萄酒	10 公克
康寶卡邦尼醬	25 公克
康寶雞粉	2 公克
義大利寬麵	165 公克
帕瑪森起司絲	適量
荷蘭芹碎	適量
胡椒	少許
水	200 毫升

美味秘訣

燻鮭魚	45 公克
鮮奶油	適量

1 燻鮭魚奶油蛋黃醬寬麵

- 橄欖油炒香蒜片及洋蔥絲後淋入白酒待揮發。
- 加入水及康寶卡邦尼醬攪拌煮滾。
- 放入寬麵及醃燻鮭魚微炒至寬麵入味。
- 加入康寶雞粉及胡椒粉調味拌均勻，關火加入鮮奶油。
- 最後灑上荷蘭芹碎和帕瑪森起司絲即可。

2 美味秘訣

- 儘量保持鮭魚完整度，視覺及口感呈現更佳。
- 起鍋前再下鮮奶油以免過熱結塊。

牛肝菌風味燻腸水管麵

高級歐洲牛肝菌風味料理，為您的菜單升級！



材料 調整份量 1

牛肝菌風味燻腸水管麵

橄欖油	20 公克
洋蔥碎	8 公克
蒜碎	8 公克
炸新鮮香菇	50 公克
水管麵	165 公克
康寶義大利花香醬	2 公克
康寶雞粉	2 公克
白葡萄酒	10 毫升
紅辣椒粉	少許
帕瑪森起司絲	適量
水	300 毫升
羅勒葉碎	適量

美味秘訣

臘腸	50 公克
康寶牛肝菌湯	30 公克

料理步驟

1 牛肝菌風味燻腸水管麵

- 以橄欖油炒香洋蔥碎及蒜碎後，加入炸香菇、臘腸和康寶義大利花香醬。
- 淋入白酒待揮發，放入水及水管麵後，再加入康寶牛肝菌湯粉、康寶雞粉及紅辣椒粉炒至入味。
- 起鍋後灑上帕瑪森起司絲羅勒葉碎即可。

2 美味秘訣

- 除了臘腸外也可依據喜好更改為風乾火腿或是培根等。
- 使用康寶牛肝菌湯粉透過調整比例，使牛肝菌醬汁呈現濃郁的醬汁質地。（牛肝菌湯粉對水比例為粉 100 公克：水 1 公升，如欲將湯粉調成醬汁，建議湯粉對水比例改為湯粉 120 公克：水 1 公升。）

焗烤拿坡里蕃茄嫩雞螺旋麵

使用純正拿坡里產地蕃茄風味最佳，康寶蕃茄拿坡里醬即取材純正拿坡里產地蕃茄，給您最佳風味。



材料

調整份量 1

焗烤拿坡里蕃茄嫩雞螺旋麵

橄欖油	20 公克
洋蔥碎	8 公克
蒜碎	8 公克
螺旋麵	165 公克
康寶蕃茄拿坡里醬	25 公克
康寶義大利花香醬	3 公克
水	230 毫升
糖	2 公克
羅勒，切碎	5 公克
胡椒粉	少許
辣椒粉	少許
馬札瑞拉起司	20 公克

美味秘訣

嫩雞胸	50 公克
-----	-------

料理步驟

1 焗烤拿坡里蕃茄嫩雞螺旋麵

- 橄欖油炒香洋蔥碎及蒜碎後加入嫩雞胸及康寶義大利花香醬、辣椒粉微炒。
- 加入水、康寶蕃茄拿坡里醬和螺旋麵攪拌煮開，以胡椒及糖調味。
- 加入新鮮羅勒葉後倒入焗烤皿中。
- 灑上馬札瑞拉焗烤起絲放入烤箱（約 **170°C** 烤 **5 分鐘**）焗烤至金黃色即可。

2 美味秘訣

- 雞肉也可換成海鮮，此做法也可用於製做 pizza 和 pasta。
- 可以依據廚房人力及動線設定需求，加以調整把醬汁做大量前製備（例如先將醬汁製作完成，有餐單時只需將海鮮烹調完成，放入麵/海鮮/醬汁以此類推，出餐更加迅速）。

焗烤起司奶油白醬海鮮筆尖麵

白汁粉中加入牛肝菌湯粉能增添香氣、提升整體口感。



材料

調整份量 1

醃製海鮮

草蝦（去殼留頭）	40 公克
白魚肉	45 公克
透抽	50 公克
淡菜	70 公克
蛤蜊	30 公克
匈牙利紅椒粉	少許

焗烤白醬

橄欖油	20 公克
洋蔥碎	8 公克
蒜碎	8 公克
白葡萄酒	10 公克
康寶柏士圖香料醬	5 公克
康寶雞粉	2 公克
水	300 毫升
筆尖麵	165 公克
鮮奶油	適量
胡椒粉	少許
馬札瑞拉起司	20 公克

美味秘訣

康寶白汁粉	10 公克
康寶牛肝菌湯	15 公克

料理步驟

1 醃製海鮮

- 將去殼留頭草蝦、白魚肉、透抽、淡菜、蛤以紅椒粉醃製。

2 焗烤白醬

- 以橄欖油、康寶柏士圖香料醬炒香洋蔥碎及蒜碎。
- 加入醃製好的海鮮後略煎，淋入白酒待揮發。
- 加入對好水的康寶白汁粉及康寶牛肝菌湯粉後攪拌並加入筆尖麵煮開。
- 以胡椒粉、康寶雞粉調味，關火後加入鮮奶油。
- 倒入焗烤皿中，鋪上馬芝拉起絲進烤箱（約 **170°C** 烤 **5 分鐘**）烤至金黃色即可。

3 美味秘訣

- 海鮮料以紅椒粉醃製會更香，提升海鮮風味。
- 白汁粉與牛肝菌湯粉可以依據廚房配置及客人口味加以調整，例如白汁粉 **1** 對上液體 **8-10**（水、牛奶、鮮奶油、高湯 等）依照比例不同，製作出來的白醬稠度風味也會有所不同。
- 調製白醬液體必須使用常溫或更低溫度液體同時必須攪拌均勻再煮開，質地會更加濃郁。

焗烤牛肝菌風味義大利麵

焗烤過的牛肝菌風味料理，香氣更濃厚，美味加分！



材料 調整份量 1

焗烤牛肝菌風味義大利麵

橄欖油	20 公克
洋蔥碎	8 公克
蒜碎	8 公克
炸新鮮香菇	50 公克
臘腸	50 公克
康寶義大利花香醬	3 公克
康寶雞粉	2 公克
白葡萄酒	10 公克
紅辣椒粉 胡椒粉	少許
馬札瑞拉起司	20 公克
水	300 毫升
康寶牛肝菌湯	30 公克

美味秘訣

水管麵	165 公克
-----	--------

料理步驟

1 焗烤牛肝菌風味義大利麵

- 以橄欖油、康寶義大利花香醬炒香洋蔥碎、蒜碎、臘腸和炸香菇，再加入白酒炒香。
- 放入水及水管麵後，再加入康寶牛肝菌湯粉拌勻，以康寶雞粉、胡椒粉和紅辣椒粉調味。
- 起鍋後灑上馬芝拉焗烤起司絲，入烤箱焗烤（170°C 烤 5 分鐘）至金黃色即可。

2 美味秘訣

- 食材可事先調製成半熟或全熟，出餐會更加快速。
- 可以依據需求，更換麵條種類及添加時令蔬菜。

NOTE