中餐廳如何成長生意？

秘訣大公開！

聯合利華
飲食策劃

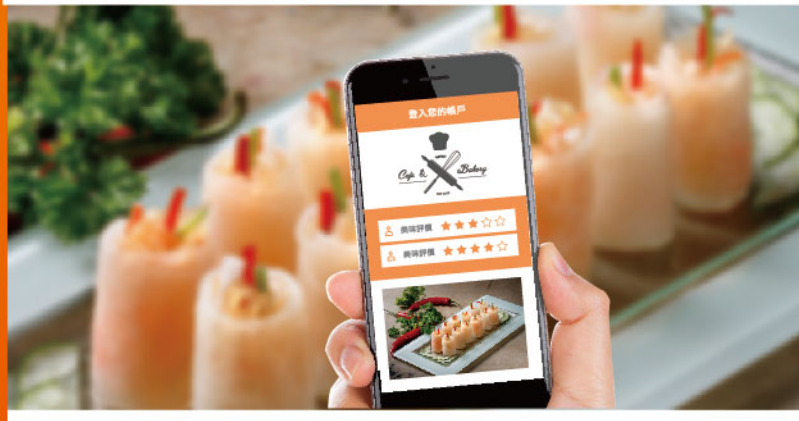
中餐廳消費者大調查

台灣外食人口連年增加，各類型餐廳如雨後春筍般增加，尤其西餐中的早午餐或是日韓料理，展店更是快速，競爭十分激烈，對於中餐廳來說，要如何在各類型餐廳中爭取更多客源，變得十分重要。

台灣聯合利華飲食策劃特別透過網路消費者調查，希望能幫助我們中餐客戶，吸引更多客群，成長生意。

45% 台灣人，
每月外出用餐20次以上

新菜色讓中餐廳有機會增加 **30%** 的生意



64% 台灣人，
會先上網搜尋餐廳評論

資料來源：根據2016年6月聯合利華飲食策劃對190位臺灣消費者進行的調查結果顯示。

目錄

南譚譚家宴大師　黃清標 01

湯品

譚府黃燜金湯海中寶 03

- 經典版 04
- 創新版 05

白玉翡翠魚骨湯 06

- 經典版 07
- 創新版 08

羊肚菌清燉雞浮 11

前菜

白玉海蜇卷 13

主菜

譚府粽香腩排 15

譚府天麻蒸魚 19

譚府松鶴白菜 21

主食

譚府三絲繡球酥脆麵 23

食不厭精的官府菜
譚家宴

官府菜以做工用料精緻聞名，譚家菜即為其中之一，特別擅長烹製海味料理，強調火候足、下料狠。

熟知中國不同菜系的食客知道，譚家菜又分為北譚與南譚。

這次聯合利華飲食策劃很榮幸邀請黃清標大師跟餐飲界的廚師們一起分享南譚譚家宴的特色與製作精髓。

慢火細燉 講究高湯

譚家宴精於慢燉高湯，以達到口感醇厚的風味。其中最有名的一道濃郁高湯就是「黃燜金湯」，將食材熬出精華，再以胡蘿蔔汁與雞油增添金黃色澤與香味，不僅可以製作上等湯品，還可以作為醬汁搭配不同食材，提升菜色的賣相與價值。

擅長乾貨處理 做工呈獻細緻

譚家宴大量使用海鮮乾貨，對於乾貨的泡發處理特別小心，以將食材的鮮美保留下來；菜色的呈獻也特別細膩別緻，例如菜單以書法謄寫，菜色盛裝的器皿也特別講究。

更多譚家宴介紹

黄清标
Huang Ching Biao
Director of Operations

南譚 譚家宴大師
黃清標

黃清標從1963年起從事廚師行業，擁有超過50年的中餐廚藝經驗，對譚家菜有獨到的研究與見解，於新加坡有『廚界教父』、『皇家御廚』之美稱，因對中餐專研至深，受邀新加坡口述歷史中心錄製新加坡中餐餐飲史。

現任

新加坡金沙酒店金山樓 廚藝總監

新加坡世界烹飪聯合會 副會長

新加坡世界名廚交流協會 副會長

世界中國烹飪大賽 評審

經歷

1997年 榮獲新加坡廚藝界最高榮譽獎 金鼎獎

1984年 德國法蘭克福世界廚師烹飪大賽 金獎
（亞洲第一位）

譚府黃燜金湯海中寶〔10人份〕

湯品
soup

經典版

「黃燜金湯」是譚家宴最著名的一道菜色，總製作時間超過七小時，熬出食材精華，並以胡蘿蔔汁與雞油增添金黃色澤與香味，最後急速冷卻鎖住高湯的鮮味與香氣。

黃燜金湯材料

土雞（切塊）	15 公斤
老鴨（切塊）	3 公斤
雞腳	3 公斤
紅蘿蔔	2.2 公斤
生雞油	2 公斤
薑片	200 公克
蔥	100 公克
陳皮（泡軟）	30 公克
水	70 公升

譚府黃燜金湯海中寶材料

鮮蝦粒	200 公克
鮮帶子（切粒）	200 公克
海參丁	200 公克
罐頭鮑魚（切粒）	150 公克
花膠粒（已浸發、炸過）	100 公克
蟹肉	80 公克
花菇粒	60 公克
干貝碎（已浸發）	30 公克
黃燜金湯	1 公升

調味料

康寶濃縮鮮雞汁	15 公克
康寶火腿汁	5 公克

做法

黃燜金湯：

1. 雞與雞腳川燙後洗淨。
2. 鴨洗淨，入熱油鍋過油後，川燙將油洗淨。
3. 紅蘿蔔切塊加入適量的水打成汁備用。
4. 生雞油用薑、蔥煸出雞油備用。
5. 取鍋放上墊片，入水70公升，放入雞、鴨、雞腳、生薑、陳皮，大火煮滾後，改中火煮約5小時，至湯變為乳白色。
6. 倒入雞油及紅蘿蔔汁，以中火煮滾約1小時，至湯呈金黃色後，將湯內材料攪成細碎狀，即可過濾湯渣，起湯約20公升。
7. 過濾後黃燜金湯立刻以冰塊隔水降溫（或抬入零下25度冷凍庫降溫），迅速攪動後呈濃湯狀，即可分裝冰存。

譚府黃燜金湯海中寶：

1. 所有食材川燙後備用。
2. 將黃燜金湯煮熱，加入調味料，倒入所有食材，待滾開後略勾薄芡即可。

烹調秘訣影片馬上看

創新版

利用康寶鮮雞汁與火腿汁縮短製作時間與食材成本，讓廚師更有機會可以將這道食譜納入餐廳菜單之中，吸引消費者的注意並增加營收。

黃燜金湯材料

豬蹄膀（切塊）	3.5 公斤
雞腳	3 公斤
紅蘿蔔	2.2 公斤
生雞油	2 公斤
薑片	200 公克
蔥	100 公克
陳皮（泡軟）	30 公克
水	70 公升

譚府黃燜金湯海中寶材料

鮮蝦粒	200 公克
鮮帶子（切粒）	200 公克
海參丁	200 公克
罐頭鮑魚（切粒）	150 公克
花膠粒（已浸發、炸過）	100 公克
蟹肉	80 公克
花菇粒	30 公克
干貝碎（已浸發）	30 公克
黃燜金湯	1 公升

調味料

康寶濃縮鮮雞汁	30 公克
康寶火腿汁	5 公克

美味秘訣

想要增加湯頭濃郁度，可以適量增加雞爪或豬皮。

做法

黃燜金湯：

1. 豬蹄膀、雞腳分別川燙後，用水洗淨。
2. 生雞油用薑、蔥煸出雞油備用。
3. 紅蘿蔔切塊加入適量的水打成汁備用。
4. 取鍋入水70公升，桶內墊上竹片，放入豬蹄膀、雞腳、生薑、陳皮，大火煮滾後，中火煮約2~3小時，至湯變為乳白色。
5. 倒入雞油及紅蘿蔔汁，以中火煮滾約1小時，至湯呈金黃色後，再把湯內材料攪成細碎狀，即可過濾湯渣，起湯約20公升。
6. 過濾後黃燜金湯立刻以冰塊隔水降溫（或抬入零下25度冷凍庫降溫），迅速攪動後呈濃湯狀，即可分裝冰存。

譚府黃燜金湯海中寶：

1. 所有食材川燙後備用。
2. 將黃燜金湯煮熱，加入調味料，倒入所有食材，待滾開後略勾薄芡即可。

大廚秘訣

口味純正
猶如自製

省時、省成本

烹調秘訣影片馬上看

白玉翡翠魚骨湯 (10人份)

湯品
soup

經典版

「白玉翡翠魚湯」是台灣少見的濃魚湯菜色，色澤濃白，富含膠質，跟台灣其他魚湯口味完全不同。

魚骨湯材料

土雞（切塊）	3 公斤
赤肉（切塊）	3 公斤
雞腳	2 公斤
金華火腿（切塊）	2 公斤
乾魚骨	1 公斤
薑片	60 公克
白胡椒	10 公克
陳皮	4 片
清水	50 公升

白玉翡翠魚骨湯材料

鮮干貝	200 公克
澎湖絲瓜（洗淨後切片）	200 公克
鴻喜菇	20 公克
魚骨湯	1 公升
枸杞	少許
太白粉	適量

調味料

康寶濃縮鮮雞汁	10 公克
康寶火腿汁	3 公克
胡椒粉	少許

做法

魚骨湯：

1. 土雞、赤肉、金華火腿和雞腳川燙後，洗淨備用。
2. 魚骨先用冷水泡一夜，次日用湯桶將泡過水的魚骨加入白胡椒及薑片，用水煮至開花後，以中火煮約1小時待用。
3. 取鍋入水50公升，加入墊片，將土雞、赤肉、金華火腿和雞腳放入鍋中，大火煮滾後轉中火煮約3小時，至湯呈乳白色，倒入預先煮過的魚骨和水，再煮約2小時，待湯呈濃乳白色後，再把湯內材料攪成細碎狀，即可過濾取湯。
4. 過濾後立刻以冰塊隔水降溫（或抬入零下25度冷凍庫降溫），即可分裝冰存。

白玉翡翠魚骨湯：

1. 食材川燙過後備用。
2. 原味魚骨湯煮熱，以康寶鮮雞汁及火腿汁調味，倒入食材，待滾開後，勾芡灑上少許枸杞與胡椒粉即可。

烹調秘訣影片馬上看

創新版

利用康寶鮮雞汁與火腿汁縮短製作時間與食材成本，讓廚師更有機會可以將這道食譜納入餐廳菜單之中，吸引消費者的注意並增加營收。

魚骨湯材料

豬蹄膀（切塊）	3.5公斤
雞腳	2公斤
大鰱魚頭（可用其他魚種或部位替代）	4公斤
板豆腐（攪碎）	800公克
薑片	100公克
陳皮（泡軟）	30公克
白胡椒粒	10公克
水	50公升

白玉翡翠魚骨湯材料

鮮干貝	200公克
澎湖絲瓜（洗淨後切片）	200公克
鴻喜菇	20公克
魚骨湯	700毫升
熱水	300毫升
枸杞	少許
太白粉	適量

調味料

康寶濃縮鮮雞汁	15公克
康寶火腿汁	5公克
胡椒粉	少許

美味秘訣

想要增加湯頭濃郁度，可以適量增加雞爪或豬皮。

做法

魚骨湯：

1. 豬肉、雞腳川燙後，洗淨備用。
2. 大鰱魚頭洗淨，煎香備用。
3. 取鍋入水50公升，加入豬肉、雞腳大火煮滾後轉中火，煮2~3小時至湯呈乳白色後，倒入鰱魚頭與板豆腐，再煮約1小時，待湯呈濃乳白色後，再把湯內材料攪成細碎狀，即可過濾取湯。
4. 過濾後立刻以冰塊隔水降溫（或抬入零下25度冷凍庫降溫），即可分裝冰存。

白玉翡翠魚骨湯：

1. 食材川燙過後備用。
2. 原味魚骨湯煮熱，加入熱水後以康寶鮮雞汁及火腿汁調味，倒入食材，待滾開後，勾芡灑上少許枸杞與胡椒粉即可。

大廚秘訣

口味純正
猶如自製

省時、省成本

烹調秘訣影片馬上看

康寶®

宴席客人想要
更多更好的燉湯選擇。

康寶鮮雞汁，雞味純正不搶味，
搭配創意燉湯。

ufs.com

聯合利華
飲食策劃

最純正的雞鮮味
能搭配最多變的
四季食材

提供給廚師的好處

- 吸引不滿意現在燉湯口味的消費者。（約佔一半的宴席顧客）
- 突顯食材原味，不搶味；千變萬化，不受限。
- 創意燉湯，提升菜單價值。
- 湯色金黃清澈。

產品規格

包　　裝	6 x 1 kg
保存期限	12 個月
產品宣稱	用優質肥雞製造 每瓶可製成25公升鮮雞高湯 不添加防腐劑 通過HACCP 認證 台灣製造

SUPERIOR CHICKEN　可製成25公升雞高湯　NO ADDED 不添加防腐劑 PRESERVATIVE　HACCP 台灣製造

聯合利華飲食策劃

羊肚菌清燉雞浮〔10人份〕

湯品
soup

這道湯品以創新的雞浮製作吸引食客目光，雞浮的製作有技巧，但是可以大量前置備，解決中餐廳大量出餐的需求。

雞浮材料

雞胸肉	150 公克
蛋白	8 粒
玉米粉	80 公克

雞茸調味料

康寶雞粉	2 公克
蛋白	少許
胡椒粉	少許
水	20 公克

羊肚菌清燉雞浮材料

鵪鶉蛋	10 粒
羊肚菌（泡軟清淨）	20 粒
干貝碎（已浸發）	30 公克
枸杞	20 粒
青菜心（燙熟）	10 棵

高湯調味料

水	1 公升
康寶濃縮鮮雞汁	20 公克
康寶雞粉	少許

大廚秘訣

不搶味，可搭配多種食材

自然提鮮隨心入菜

做法

雞浮做法：

1. 雞胸肉打成茸，用調味料拌勻後揉成小丸子略蒸熟備用。
2. 將蛋白打發後，再慢慢加入玉米粉拌打均勻成蛋白霜備用。
3. 鍋燒熱下油，待油稍熱時，以湯匙舀出一球蛋白後，填入一粒雞茸丸，放入油鍋中泡至定型撈出備用。

羊肚菌清燉雞浮做法：

1. 將鵪鶉蛋打在瓷湯匙上然後略蒸熟。

2. 用1公升的水加入調味料後調好高湯，放入羊肚菌略蒸半小時。
3. 取10個小碗盅，依次放入雞浮、鵪鶉蛋、干貝碎，加入羊肚菌高湯，上籠再蒸10分鐘，最後加入預先燙好的菜心即可。

白玉海蜇卷〔10人份〕

前菜
appetizer

用蘿蔔捲起海蜇絲方便消費者一口食用，調味酸甜適中，適合作為開胃菜。

主料

白蘿蔔	1 條
海蜇絲（已浸發）	300 公克
香菜梗	少許
紅辣椒絲	少許
白芝麻	少許

海蜇絲調味料

康寶雞粉	6 公克
米醋	10 公克
麻油	10 公克

醃白蘿蔔調味料

砂糖	200 公克
米醋	200 公克
鹽	10 公克

做法

1. 白蘿蔔去皮切長條型約10寸長、2寸寬，然後刨成10片薄片，以適量鹽水泡軟去苦味後，沖水洗淨，以調味料拌勻，放入蘿蔔片醃製半小時。

2. 海蜇絲以調味料拌勻備用。

3. 醃好的白蘿蔔片放上海蜇絲、香菜梗及紅辣椒絲，捲成條狀。

4. 上碟後撒點白芝麻點綴即可。

大廚秘訣

自然增鮮

上等嫩雞製成

譚府粽香腩排〔10人份〕

主菜
main

以粽葉與粽繩綑住腩排，避免長時間燉煮肉的形狀散掉；加入康寶濃縮蕃茄可以增添天然羅馬蕃茄的酸甜味，並利用康寶火腿汁增添火腿香氣與味道的層次感。

主料

豬腩排（每支約70公克）	10 支
綠竹葉（清洗過）	10 片
草繩（清洗過）	10 條
洋蔥（切片）	120 公克
紅蘿蔔（切塊）	100 公克
白蘿蔔（切塊）	100 公克
薑片（炸過）	50 公克
蔥（炸過）	50 公克
芹菜	50 公克
紅谷米（放入小香料包）	50 公克
蕃茄	2 顆

醃腩排調味料

紹興酒	30 公克
醬油	20 公克
康寶雞粉	10 公克

滷製腩排調味料

醬油	200 公克
冰糖	200 公克
康寶濃縮蕃茄	150 公克
康寶精製蠔油	60 公克
紹興酒	50 公克
康寶火腿汁	10 公克
康寶雞粉	10 公克
南乳（攪碎）	2 塊
水	3 公升
八角、草果、玉桂	適量

做法

1. 腩排先用調味料醃製半小時。

2. 醃好的腩排用竹葉包住，以草繩綑綁備用。

3. 鍋子下方上竹墊片，放入洋蔥、紅、白蘿蔔、蕃茄、薑、蔥、芹菜、紅谷米，最後放入腩排，加水燒開，再放入其他調味料，以中火燜至腩排軟爛後，關火取出。

4. 煨腩排的湯汁瀝出，上菜時可勾適量薄芡，湯汁可依口味自行調整。

康寶

康寶火腿汁

純正火腿精華，提升菜餚質感。

ufs.com

聯合利華飲食策劃

汁香味濃
上等火腿製成

提供給廚師的好處

- 減量瓶身，降低風味流失。
- 兩段式開口，使用更便利。

產品規格

包　　裝	12X480 g
保存期限	12個月
產品宣稱	一瓶可製作12公升火腿湯 精選火腿製造 不含防腐劑

精選火腿製造 SUPERIOR HAM

NO ADDED 不添加 防腐劑 PRESERVATIVE

譚府天麻蒸魚〔10人份〕

主菜
main

台灣消費者對菜色的要求越來越高，有別於一般以蔥或薑蒸魚，使用中藥材不僅迎合健康趨勢，也能帶給食客新意。

主料

七星斑一條(可以其他魚種替代)	1 公斤
當歸片	15 公克
天麻 (可以川芎取代)	8 公克
淮山（預先泡軟，分開蒸透）	8 公克
黃芪片	8 公克
沙參	8 公克
玉竹	3 公克
枸杞	2 公克
紅棗	4 粒
薑	4 片

調味料

康寶雞粉	15 公克
紹興酒	100 毫升
水	500 毫升

做法

1. 將中藥材和水放入碗中略浸泡，上籠蒸25分鐘後，過濾藥材加入雞粉和紹興酒調勻備用。

2. 魚洗淨後用熱水川燙放入長盤，以雞粉稍微調味再放上薑片。

3. 將蒸好的藥膳湯汁300毫升趁熱倒入，放回適量藥材，上籠再蒸熟取出即可上菜。

大廚秘訣

自然增鮮
不會壓過
藥材清香

譚府松鶴白菜〔10人份〕

主菜
main

利用黃燜金湯將蔬菜的味道與賣相做大幅的提升，也可以提高菜色的售價。

主料

大白菜	2 公斤
西蘭花（燙熟）	120 公克
干貝絲（已浸發）	60 公克
火腿絲	60 公克
冬菇（浸發，切成扇形）	2 片
白蘿蔔雕鶴頭	1 座

蒸白菜高湯

水	300 毫升
康寶濃縮鮮雞汁	12 公克
康寶瑤柱高湯	5 公克

黃燜金湯調味料

黃燜金湯	400 毫升
康寶濃縮鮮雞汁	10 公克
康寶火腿汁	2 公克
康寶雞粉	適量

大廚秘訣

口味純正
猶如自製

省時、省成本

做法

1. 大白菜清洗略修切成10片，川燙後瀝乾，將白菜、冬菇放入盆內，放上干貝絲和火腿絲，倒入蒸白菜高湯，上籠蒸軟約40分鐘。

2. 蒸好的白菜瀝乾湯汁後，倒入盤內成鶴身形狀。

3. 擺上鶴頭、西蘭花和冬菇裝飾。

4. 黃燜金湯加入康寶鮮雞汁和火腿汁調味，煮開後略勾薄芡淋在白菜上即可。

譚府三絲繡球酥脆麵〔10人份〕

主食
main

用簡單的器具，將原本常見的廣東炒麵提供創意的呈現，增加消費者點單與上網分享的意願。

主料

港炒麵（已川燙）	400 公克
冬筍絲	250 公克
肉絲（已醃製過）	200 公克
金針菇	120 公克
鮑魚絲	120 公克
西芹絲	120 公克
紅蘿蔔絲	60 公克
胡椒粉	少許

高湯調味料

水	1 公升
康寶濃縮鮮雞汁	30 公克
康寶精製蠔油	20 公克
醬油	15 公克
康寶火腿汁	10 公克

大廚秘訣

蠔香濃郁
柔和細膩

自然提鮮
快速方便

做法

1. 港炒麵條分成10等份，用圓形泡茶葉模具，炸酥定型備用。

2. 將冬筍、肉絲、紅蘿蔔、西芹絲、金針菇分別川燙過備用。

3. 以1公升的水加上高湯調味料後製作高湯，加入上一步驟的食材和鮑魚絲，再以胡椒粉調味，煮開後勾芡淋在麵球上即可。

更多「官府名菜 譚家宴」資訊

聯合利華股份有限公司
22046新北市板橋區雙十路三段31號3樓
訂貨專線：(02)2251-7775 傳真：(02)2251-4602
E info@unileverfoodsolutions.tw W ufs.com

聯合利華
飲食策劃

TWCR072017