



全球第一沙拉醬品牌*

——「康寶」為您呈現——



大廚的美味漢堡食譜

*Euromonitor 2015全球沙拉醬品牌市佔率調查報告

聯合利華
飲食策劃



香檸雙味魚排堡



康寶百事福美玉白汁

香檸塔塔醬

洋蔥碎	100	克
康寶百事福美玉白汁	350	克
果糖	45	毫升
檸檬汁	1	顆
檸檬皮		少許

泰式香檸塔塔醬

洋蔥絲	600	克
香菜	20	克
朝天椒	10	克
檸檬汁	40	毫升
砂糖	1	湯匙
鹽	2	茶匙
香檸塔塔醬	500	毫升

香檸雙味魚排堡

生菜組	1	組
魷魚排、薯條		適量
漢堡麵包	1	個

做法

● 炸薯條及魷魚排做法：

1. 將薯條放入油溫180度的油鍋酥炸3分鐘後備用。
2. 魷魚排依序裹上麵粉、蛋液、麵粉後放入油溫180度的油鍋酥炸4分鐘後備用。

● 香檸塔塔醬&泰式香檸塔塔醬做法：

1. 將所有材料拌均即可。

● 香檸雙味魚排堡做法：

1. 依順序放上麵包底部、魚排、香檸塔塔醬、魚排、泰式香檸塔塔醬即可。

美味秘訣

魚類含有豐富營養與低熱量特性，但是在口感上略為遜色，所以這邊採用裹粉後高溫油炸，使其外酥內軟的雙重口感，搭配帶有豐富檸檬香氣的醬汁讓整體口感酥脆不油膩且清爽！



香檸蜂蜜明太子醬美味蟹堡

康寶美玉白汁

炸薯條及軟殼蟹

薯條	150	克
軟殼蟹	1	隻
麵粉	100	克
雞蛋	1	顆

香檸明太子醬

明太子	30	克
康寶美玉白汁	300	克
檸檬汁	30	毫升
蜂蜜	10	毫升
檸檬皮	少許	

香檸蜂蜜明太子醬美味蟹堡

生菜組	1	組
軟殼蟹	1	隻
薯條	150	克
貝果麵包	1	個
香檸明太子醬	4	盎司

做法

● 炸薯條及軟殼蟹做法：

1. 將薯條放入油溫180度的油鍋酥炸3分鐘後備用。
2. 將軟殼蟹洗淨後依序裹上麵粉、蛋液、麵粉後放入油溫180度的油鍋酥炸3分鐘後備用。

● 香檸明太子醬做法：

1. 將所有材料拌均即可。

● 香檸蜂蜜明太子醬美味蟹堡做法：

1. 依序放上麵包底部、軟殼蟹後交叉淋上香檸明太子醬，在漢堡旁擺放生菜組即可。

美味秘訣

使用整隻軟殼蟹經過裹粉後高溫油炸將其鮮味保留在體內且帶有酥脆口感，最後和香檸明太子醬的結合，使其充滿了海洋風情的一個漢堡。



卡菲波特貝勒菇堡



康寶百事福美玉白汁

炸薯條及烤波特貝勒菇

薯條	150	克
波特貝勒菇	2	片
橄欖油		適量
鹽、黑胡椒		少許

卡菲美玉白汁

康寶巴黎卡菲醬	30	克
水	200	毫升
百事福美玉白汁	50	克
砂糖	2	茶匙

卡菲波特貝勒菇堡

生菜組	1	組
烤波特貝勒菇	2	片
薯條	150	克
漢堡麵包	1	個
卡菲美玉白汁	4	盎司
攪炒蛋	1	份

做法

● 炸薯條及烤波特貝勒菇做法：

1. 將薯條放入油溫180度的油鍋酥炸3分鐘後備用。
2. 波特貝勒菇可以先以橄欖油、鹽和黑胡椒調味，烤熟後備用。

● 卡菲美玉白汁做法：

1. 將水與卡菲醬粉攪拌均於後加熱至沸騰備用。
2. 將砂糖與百事福美玉白汁加入拌勻即可。

● 卡菲波特貝勒菇堡做法：

1. 依序放上麵包底部、波特貝勒菇(背面朝上)、攪炒蛋、卡菲美玉白汁，將義大利陳年酒醋膏交叉淋上，最後在漢堡旁擺放生菜組即可。

美味秘訣

針對蔬食喜好者採用進口波特貝勒菇來取代肉類，再與帶有豐富香料的卡菲醬結合，讓口感、美味與健康兼具。



康寶美玉白汁

碳烤厚切培根鳳梨牛肉堡

炸薯條及煎牛肉餅

薯條	150	克
牛肉餅	1	片
鹽	少許	
黑胡椒	少許	

甜酒美玉白汁

甜酒烤肉醬	30	毫升
康寶美玉白汁	100	克

碳烤厚切培根鳳梨牛肉堡

生菜組	1	組
牛肉餅	1	片
薯條	150	克
漢堡麵包	1	個
甜酒美玉白汁	4	盎司
攪炒蛋	1	份

做法

● 炸薯條及煎牛肉餅做法：

1. 將薯條放入油溫180度的油鍋酥炸3分鐘後備用。
2. 將牛肉餅均勻撒上鹽與黑胡椒烤熟備用。

● 甜酒美玉白汁做法：

1. 將所有材料拌均即可。

● 碳烤厚切培根鳳梨牛肉堡做法：

1. 將厚切培根和鳳梨片烤上交叉烙痕並烤熟備用。
2. 依序放上麵包底部、牛肉餅、甜酒美玉白汁、厚切培根、鳳梨片，最後在漢堡旁擺放薯條及生菜組即可。

美味秘訣

將夏威夷披薩的概念改用漢堡呈現，鳳梨經過碳烤而產生焦糖香氣，並且採用厚切培根，讓視覺、口感與美味一次呈現出來。



轟炸蜂蜜芥末雞腿堡

康寶美玉白汁

蜂蜜芥末烤肉醬

蜂蜜	30	克
康寶美玉白汁	300	克
芥末醬	130	毫升
果糖	100	毫升
芥末子醬	1	茶匙
BBQ醬	50	毫升

轟炸蜂蜜芥末雞腿堡

生菜組	1	組
炸無骨雞腿	1	隻
薯泥	50	克
鬆餅麵包	1	個
蜂蜜芥末烤肉醬	4	盎司
辣味莫扎瑞拉起司	4	盎司

做法

● 炸雞腿做法：

1. 將去骨雞腿依序裹上麵粉、蛋液、麵粉後放入油溫180度的油鍋酥炸4分鐘後備用。

● 蜂蜜芥末烤肉醬做法：

1. 將所有材料拌均即可。

● 香檸雙味魚排堡做法：

1. 將炸好之去骨雞腿放在麵包底部並交叉淋上蜂蜜芥末烤肉醬，再將辣味莫扎瑞拉起司均勻撒在雞腿上即可。

美味秘訣

多種香料醃製的去骨雞腿排經過裹粉後高溫油炸，經典美式炸雞與特製蜂蜜芥末烤肉醬的完美組合，最後再以辣味莫扎瑞拉起司來點綴，標準美式風味餐點。