



美味提升  
暢快加分!



餐飲專用



聯合利華  
飲食策劃  
詳盡產品資料請上 [ufs.com](http://ufs.com)

# 熱炒好味升級 雙撇步



撇步1：

熱賣菜升級  
酒水良伴

正宗川麻醬汁  
菜色添新意

## 升級版三杯雞 八味香麻雞

### 材料(4-6人份)

雞腿肉 (切塊)	350 公克
玉米筍 (切段)	40 公克
小黃瓜 (切條)	40 公克
青花菜	40 公克
菇類1-2種	80 公克
蔥段	20 公克
薑片	10 公克
紅辣椒 (切片)	10 公克
蒜片	5 公克

### 調味料

康寶香辣八味豉椒醬	45 公克
康寶雙蠔蠔油	10 公克
砂糖	5 公克
康寶鮮麻辣鮮露	5 公克
康寶雞粉	2 公克
二湯	適量



### 作法

1. 雞腿肉用豉椒醬5公克及雞粉2公克醃製後過油備用。
2. 取鍋熱油爆香薑片和蒜片後，放入蔥段和紅辣椒片再爆香，接著加入豉椒醬40公克炒香，再放入雞肉、菇類與蔬菜煸炒，最後加入蠔油、砂糖和二湯燜煮入味收汁，起鍋前加入鮮麻辣鮮露炒勻。
3. 砂鍋在爐上預熱後取出，倒入炒好的雞肉、菇類和蔬菜，最後加蓋即可上桌。

### 大廚秘訣

廚師無須費時自製醬汁，熱油均勻爆香康寶香辣八味豉椒醬後，食材入鍋拌炒，菜餚更噴香。

# 升級版水煮牛 川椒水煮牛

## 材料(10人份)

火鍋牛肉片	400 公克
白菜	300 公克
寬粉 (泡軟)	2-3 球
洋蔥絲	100 公克
蒜苗	80 公克
金針菇	50 公克
辣椒乾	6 公克
洋蔥末	30 公克
花椒粒	5 克
蒜茸	20 公克
蔥花	10 公克

## 醃肉調味料

蛋白	1 粒
太白粉水	適量

## 紅湯調味料

水	1.2 -1.5 公升
康寶紅湯醬	90 公克
康寶鮮麻辣鮮露	15 公克
康寶雞粉	3 公克
沙拉油	適量



## 作法

1. 牛肉片用太白粉水和蛋白抓過備用。洋蔥末、辣椒乾和花椒粒略炒香，加入水、紅湯醬、鮮麻辣鮮露和雞粉調成紅湯後煮滾。
2. 白菜、洋蔥絲、蒜苗和金針菇、寬粉放入紅湯中煮滾，盛出放入熱陶鍋中備用。
3. 牛肉片另外用水或淡湯略燙熟後，撈起晾乾水份，再鋪在陶鍋中的蔬菜上。
4. 蒜茸、蔥花放在肉片上，淋上燒熱的沙拉油激香即可。

**大廚秘訣** 使用康寶紅湯醬，開湯即用，免去各式食材預備及長時間繁複熬煮工序，即可做出純正優質的川辣風味。

# 升級版口水雞 紅不讓口水雞

## 材料(4-6人份)

白斬雞腿	1 隻
黃豆芽	100 公克
蔥絲	10 公克
芝麻	5 公克

## 紅不讓醬汁調味料

花生油	10 公克
紅油	10 公克
香油	15 公克
甘醇醬油 (淡醬油)	15 公克
康寶雞粉	2 公克
康寶鮮麻辣鮮露	10 公克
白糖	10 公克
醬油膏	5 公克
水	30 -50 毫升



## 作法

1. 白斬雞腿去骨，砍件約 1 公分厚。
2. 黃豆芽川燙後，鋪於盤底再放上雞腿。
3. 紅不讓醬汁調味料混合後淋在雞片上，最後以蔥絲及芝麻裝飾即可。

# 熱炒好味升級 雙撇步



撇步2：  
湯品升級  
入口便知

濃縮雞湯精華  
湯味增層次

## 湯頭升級味更鮮 鳳梨苦瓜雞

### 材料(10人份)

雞腿1隻	約 350 公克
苦瓜	150 公克
醃漬鳳梨	80 公克
鳳梨	60 公克
薑片	2 公克
水	1.5 公升

### 調味料

康寶鮮雞汁	20-25 公克
砂糖	少許
米酒	適量



### 作法

1. 雞腿肉洗淨切塊、放入沸水汆燙除去血水後，撈起以冷水沖洗，備用。
2. 苦瓜切開去籽後切成塊狀；新鮮鳳梨切塊狀，備用。
3. 取一湯鍋，放入水，以大火煮沸後，加入雞腿肉及其餘材料放入湯鍋中，煮滾後加調味料，轉小火續煮約15-20分鐘至入味即成。

# 熱炒好味升級 必備四寶



## 紅湯醬 純正川味

精選一級郫縣豆瓣，經專業技術  
保留純正風味

## 鮮麻辣鮮露 鮮麻鮮辣

萃取青花椒精華，麻味純正，椒  
香清新



## 八味豉椒醬 複合香辣豉椒味

包裹性強，食材可充分吸收入味

## 鮮雞汁 純正雞鮮

突顯食材原味、增添湯品層次、  
提升價值

