



聯合利華
飲食策劃

聯合利華股份有限公司

22063 新北市板橋區遠東路3號1樓

訂貨服務專線：0800-081-833 傳真：(02)2951-9680

E info@unileverfoodsolutions.tw W ufs.com



百匯
BUFFET

靈感匯聚 · 激發全方位料理創意

BIBLE

寶典



聯合利華
飲食策劃

關於本書

要成功經營BUFFET餐廳，激烈的市場競爭與景氣環境，雙雙考驗餐廳管理者的效率管控，與菜色對食客的吸引力。

面對極大壓力及食客對餐廳的期待，此書將帶您正面對決，輕鬆掌握 BUFFET經營的致勝關鍵。



聯合利華飲食策劃始終秉持為菜色提供靈感，替餐飲經營找到解決方案的初衷，深入訪談超過20家知名 BUFFET餐廳的經營要訣，剖析歸納出BUFFET餐廳始於兩大共同的成功要素：「吸引食客賣點」與「後廚高效操作」，在相輔相成下精準掌握開源與節流，增加來客量的同時也守住開銷。

無論您想獲得餐色靈感或是經營秘方，本書食譜依各大菜色主題分門別類，滿足您對全方位BUFFET料理的變化需求，更於每道食譜中提點吸客與高效祕訣，一同攜手讓餐廳突破競爭重圍，生意蒸蒸日上！

必|看|亮|點

聯合利華飲食策劃彙整BUFFET餐廳兩大經營要素「吸引食客賣點」與「後廚高效操作」，供您檢視餐飲經營達成下列哪些成功指標

吸·客·秘·訣



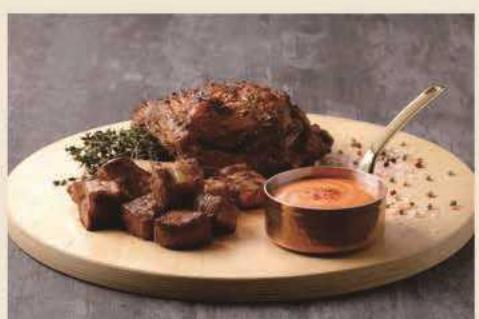
✓ 豐富菜色

提供食客豐盛的菜色選擇，時時推陳出新料理，餐廳自然能擄獲食客的心



✓ 打造招牌

找到擦亮招牌的必殺菜色穩定老顧客，可以是超高CP值、也可以是令人難忘的美味



✓ 開創新意

運用食材的跨界融匯或創新結合，駕馭飲食潮流，引來食客上門嚐鮮，創造餐廳新話題

高·效·操·作



✓ 標準流程

使用標準食譜與磅秤製作餐點，降低人為操作對品質的影響，更方便管理備料份量



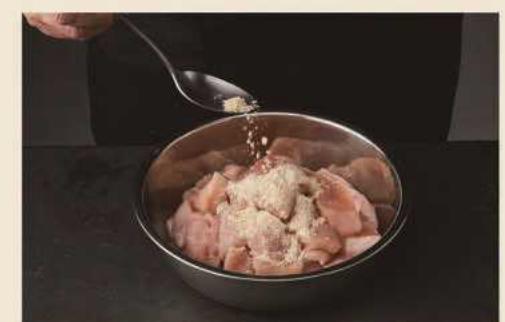
✓ 彈性備料

避免食材成本的耗費，還須兼顧維持菜色多樣性，若設計可更換食材的餐點或以小份量多次供餐，具彈性還能同時增加質感



✓ 快速供餐

解決菜色不足的臨時考題，快速供餐計畫提供最即時的供餐做法，如事前備好多用途底醬，加熱入菜即可出餐



✓ 方便調味

利用調味品提升效率與品質，如利用即開即用醬料掌握餐點份量，或以雞粉醃肉提升肉品鮮味與口感

BUFFET

目錄

主題一 蘋肉鋒芒

- 紅酒獵人醬汁搭配爐烤牛排	10
- 辣味千島醬搭配烤龐克夏豬	12
- 法式伯納西醬汁搭配慢煮雞胸肉	14
- 蕃茄卡非風慢燉牛頰搭奶油洋芋	16
- 酥炸香草風味松阪豬附柏士圖檸檬美乃滋	18

主題二 海派豪宴

- 辣味巴黎奶油燴螃蟹	22
- 新派海鮮科布沙拉佐松露荷蘭醬	24
- 紅咖哩荷蘭醬焗生蠔	26
- 海鮮風味蛤蠣濃湯	28
- 帕瑪起司香料奶油白蝦	30
- 牛肝蕈龍蝦風味奶油濃湯	32

主題三 極饗歐陸

- 舒肥波特酒風味鴨胸乳酪燉飯	36
- 焗烤鮮蝦洋菇粉紅醬筆尖麵	38

- 奶油咖哩風味中卷烏巢麵	40
- 蕃茄紅咖哩牛肉丸附法國麵包	42
- 義式黑松露香料炒野蕈	44

主題四 藝創湯菜

- 甜柚海底椰燉雞	48
- 酸甜果汁燒腩排	50
- 上湯響螺椰子雞	52
- 爐肉白菜	54
- 上湯花膠浸龍膽	56

主題五 立頓紅茶茶譜

- 薄荷檸香氣泡紅茶	59
- 暖冬風味紅茶	60
- 薑圓鮮奶茶	61



斬肉鉗

究極肉食料理 打造餐廳金字招牌

以醬汁高效提味，減去繁瑣程序

增加肉品料理新做法

讓鍾愛排餐的食客大呼過癮

打造令人欲罷不能的金牌主菜

紅酒獵人醬汁搭配 爐烤牛肉

10人份



吸客 秘訣

打造招牌

以紅酒獵人醬取代常見的黑胡椒醬與蘑菇醬，香甜有層次的風味增加菜色記憶點，為餐廳的招牌爐烤牛肉大大加分！

食 材

水	400ml	培根碎	10g
紅葡萄酒	100g	芥末籽醬	10g
康寶黃汁粉	50g	糖	5g
無鹽奶油	25g	康寶雞粉	5g
乾蔥碎	15g	黑胡椒	0.2g

作 法

1. 無鹽奶油炒香乾蔥碎及培根碎
2. 接著加入紅酒、黑胡椒、康寶黃汁粉及水後離火拌勻
3. 持續攪拌，並開火煮滾後轉小火，再以糖、康寶雞粉及芥末籽醬調味即成紅酒獵人醬

高效操作

☑快速供餐：

一次大量製備醬汁時，可將康寶黃汁粉與冷水放入調理機快速攪拌，加速均勻溶解黃汁粉，節省人工攪拌的時間

☑方便調味：

康寶黃汁粉能快速做出質地滑順細緻的褐色醬汁，幫助廚師們在短時間內調配出多款延伸特製醬汁

好評關鍵

康寶黃汁粉



擁有醇厚自然的牛骨風味，膠質豐富，質地光滑亮麗且濃度適中。能增加菜餚的獨特風味及誘人的自然光澤

辣味千島醬搭配 烤龐克夏豬

10人份



吸客
秘訣

開創新意

以熱醬泰式紅咖哩醬搭配經典冷醬千島沙拉醬，色澤橘紅視覺鮮明、風味酸甜微辣開胃，讓味覺層次更有變化，是搭配豬肋排、烤肉的首選

食 材

帶骨豬肋排 600g

豬 肋 排 醃 料

康寶義式香料醬 30g
康寶雞粉 10g

橄欖油 10g
黑胡椒 2g

辣 味 千 島 醬

康寶千島沙拉醬 200g 康寶泰式紅咖哩醬 80g

作 法

1. 帶骨豬肋排以醃料醃至隔夜後，以165°C烤25分鐘
2. 康寶千島沙拉醬與康寶泰式紅咖哩醬攪拌均勻即成辣味千島醬，與豬肋排一同出餐

『高效操作』

☑ 方便調味：

選擇能快速方便製作的醬汁，不僅大量減少後廚所需人力，利用冷熱醬的搭配，創造變化多端的風味，節省構思新菜色的時間

『好評關鍵』

康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定



法式伯納西醬汁搭配慢煮雞胸肉

10人份



吸客
秘訣

開創生意

由西餐五大母醬荷蘭醬製成，源自法式料理的伯納西醬，口感滑順豐厚，特別適合搭配雞胸肉等肉排，為肉類增添柔滑口感及高雅香氣

食 材

去皮清雞胸肉	330g	康寶荷蘭醬	300g
白葡萄酒	100g	無鹽奶油	15g
乾蔥碎	30g	康寶雞粉	5g
茵陳蒿 (新鮮)	6g	海鹽	3g
茵陳蒿 (乾燥)	3.5g	黑胡椒	0.5g

作 法

1. 雞胸肉、康寶雞粉和無鹽奶油放入真空袋內抽真空，以59°C慢煮40分鐘後取出，大火褐化備用
2. 白葡萄酒加入乾蔥碎及茵陳蒿，以中火煮滾收至微乾
3. 加入康寶荷蘭醬、海鹽與黑胡椒拌勻即成法式伯納西醬，和慢煮雞胸肉一同出菜即可

『高效操作』

☑ 快速供餐：

1. 雞胸肉以蒸烤箱蒸氣烹調取代低溫烹調機，即可快速大量備製
2. 預先備好以白葡萄酒收乾的乾蔥碎及茵陳蒿，出餐前與荷蘭醬拌勻即可完成醬汁

☑ 方便調味：

以雞粉醃清雞胸肉能提升肉鮮味，讓料理風味及口感升級，更能讓雞肉煎熟褐化，色澤金黃飽滿

『好評關鍵』

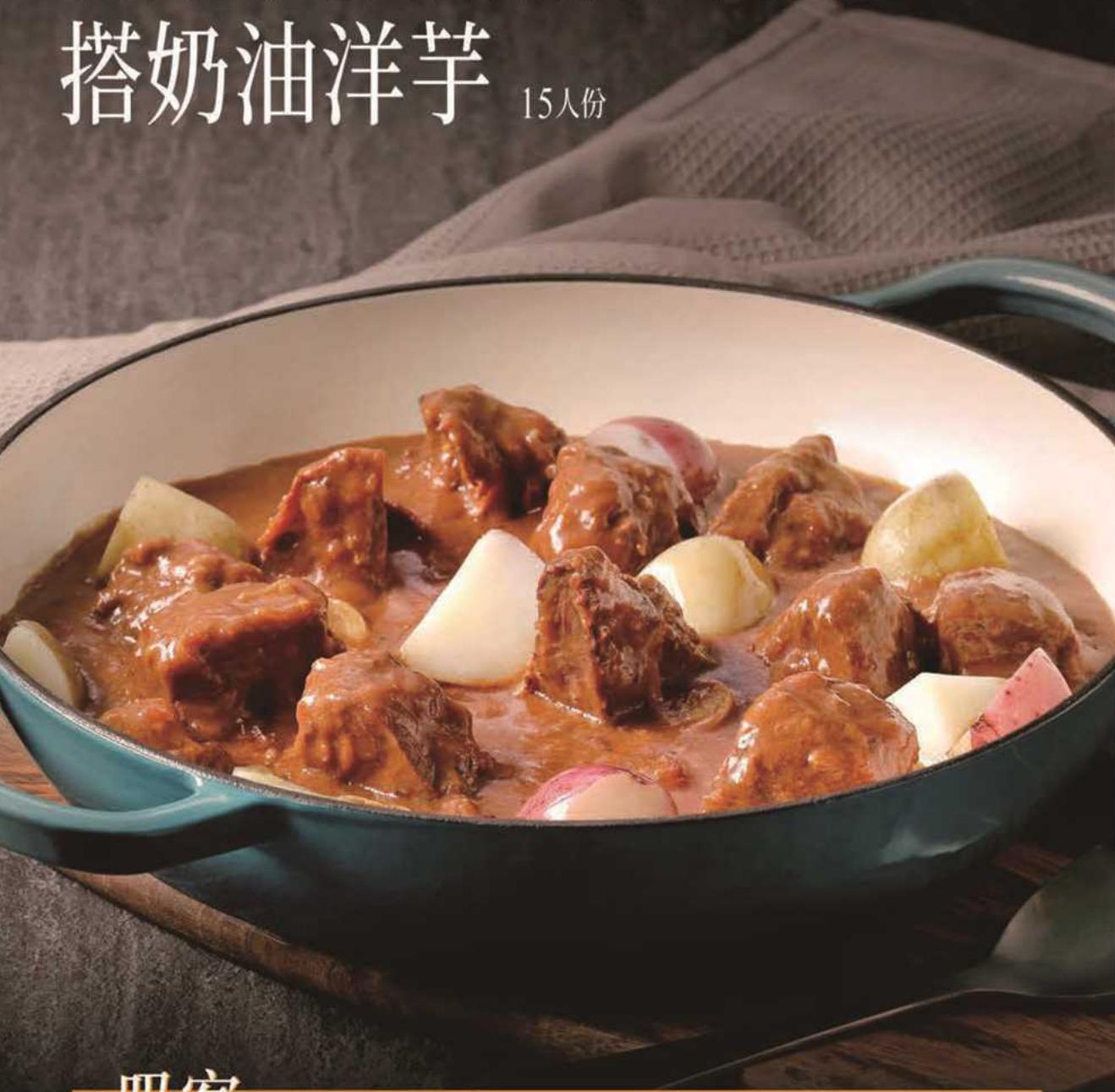
康寶荷蘭醬

1. 穩穩定不分離，即開即用好保存，節省自製時間與成本
2. 輕鬆變化肉類、海鮮及沙拉等菜餚風味，做出多種美味菜色



蕃茄卡非風慢燉牛頰 搭奶油洋芋

15人份



吸客
秘訣

開創生意

想打造熱門菜色？那就推出市面上少見的牛頰肉料理吧！軟Q的牛頰肉搭配香氣馥郁的奶油卡非醬，必能收服饕客的胃

食 材

牛頰肉	500g
小馬鈴薯	500g
洋蔥絲	60g
蒜碎	10g
培根碎	5g

醬 汁 調 味 料

水	500ml
康寶巴黎風卡非醬	100g
康寶濃縮蕃茄	100g
無鹽奶油	20g
康寶雞粉	10g
糖	6g
黑胡椒	1.5g

牛 頰 肉 調 味 料

橄欖油	20g
麵粉	8g
康寶雞粉	5g
鹽	2g
黑胡椒	1g

馬 鈴 薯 調 味 料

熱水	150ml
無鹽奶油	30g
康寶雞粉	5g
黑胡椒	0.2g

作 法

- 無鹽奶油20公克炒香培根碎、蒜碎及洋蔥絲
- 加水、康寶巴黎風卡非醬與康寶濃縮蕃茄煮滾，以康寶雞粉、糖、黑胡椒調味備用
- 牛頰肉抹上調味料後整塊煎至褐化，與前一步驟的醬汁一起放入真空袋，以64°C低溫烹調24小時
- 小馬鈴薯蒸30分鐘後，以無鹽奶油微煎上色，再加入熱水、黑胡椒及康寶雞粉調味備用
- 牛頰肉取出後盛盤，一併放入奶油馬鈴薯即可上菜

高效操作

快速供餐：

- 牛肉部位選用牛臉頰，價格比牛腩條便宜，大幅降低燉牛肉料理的成本，還能讓菜色更具價值感
- 低溫烹調牛頰肉可使用蒸烤箱分多段、多批次進行烹調，便不需要額外配置人力

好評關鍵



康寶巴黎風卡非醬

醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣

酥炸香草風味松阪豬附 柏士圖檸檬美乃滋

15人份



**吸客
秘訣**

豐富菜色

酥脆厚實的炸松阪豬，佐以酸甜可口的柏士圖檸檬美乃滋，豐富食感令食客欲罷不能！搭配健康水煮蔬菜，讓常見食材成為BUFFET餐檯新星

食 材

松阪豬	1000g
水煮花椰菜	400g
水煮蓮藕	200g
水煮彩椒	200g
水煮紫山藥	160g
油炸油	適量

松 阪 豬 醃 料

康寶義式香料醬	50g
康寶雞粉	30g

麵 漿

冷水	420g
天婦羅粉	280g

蔬 菜 調 味 料

橄欖油	40g
康寶義式香料醬	20g
康寶雞粉	8g

柏士圖檸檬美乃滋

康寶美玉白汁	400g
康寶柏士圖香料醬	60g
檸檬汁	60g

作 法

1. 松阪豬以醃料醃製，接著裹上以天婦羅粉與冷水拌勻成的濕漿，油炸至酥脆後瀝乾油
2. 水煮蔬菜以調味料拌勻和松阪豬盛盤
3. 康寶柏士圖香料醬加入康寶美玉白汁及檸檬汁拌勻即成柏士圖檸檬美乃滋，搭配松阪豬一同食用

「高效操作」

方便調味：

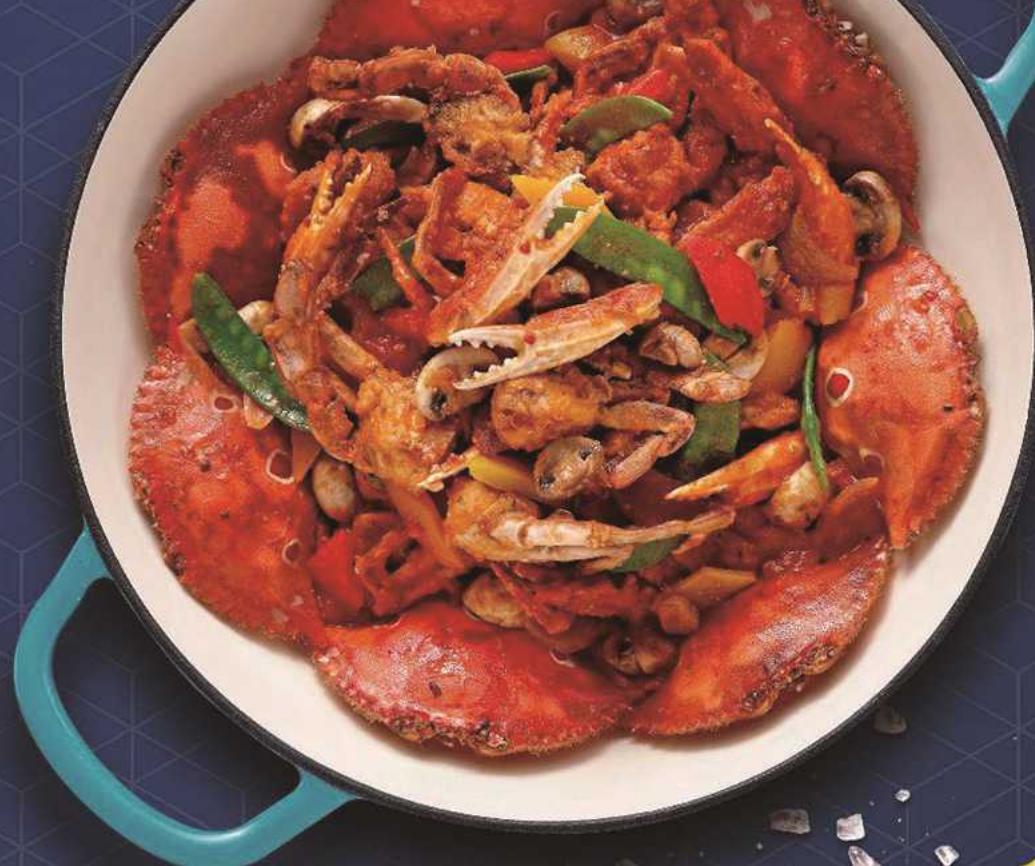
以康寶義式香料醬與康寶雞粉醃製肉品，不僅能快速入味，烹調後還能維持鮮嫩色澤，增加餐點賣相，提高BUFFET食客取用的機會

「好評關鍵」



康寶義式香料醬

承襲古老的製造技術，並以高級葵花油及鹽來保存香料的新鮮原味，完美呈現特殊義式及Pesto新鮮香草的味道



海派豪宴

創新經典海味 豪享百變新風味

創意食譜為海鮮食材風味百變

不僅保留新鮮海味

更造就新意十足的流行菜色口味

幫您征服食客挑剔的味蕾

將餐廳晉升為豪華海味之最

辣味巴黎奶油 燴螃蟹

10人份



吸客 秘訣

豐富菜色

螃蟹以充滿異國香料風味的巴黎風卡非醬烹調，撲鼻噴香、口感微辣，令人胃口大開，是擦亮餐廳招牌不能錯過的一道菜！

食 材

三點蟹10隻	1500g	康寶泰式紅咖哩醬	30g
洋蔥片	80g	康寶巴黎風卡非醬	20g
水煮彩椒片	80g	康寶雞粉	5g
水煮甜豆	60g	椰漿粉	30g
水煮白蘑菇	50g	無鹽奶油	30g
蒜片	30g	糖	10g
薑片	10g	巴西利	適量
水	300ml	麵粉	適量

作 法

1. 三點蟹沾少許麵粉後，油炸至酥脆備用
2. 無鹽奶油炒香薑片、蒜片及洋蔥片，加水、康寶泰式紅咖哩醬、康寶巴黎風卡非醬、康寶雞粉、椰漿粉、糖和巴西利煮滾
3. 放入三點蟹煮到入味，再放入彩椒片、甜豆和白蘑菇微翻炒即可

『高效操作』

標準流程：

燴煮過程中，可利用康寶巴黎風卡非醬粉取代芡粉，調味與調整醬汁濃稠度一次到位；只要事前調配好份量，即能穩定大量製作，讓餐點維持一致的口感及風味

彈性備料：

螃蟹種類可依餐廳主打或時令季節進行調整，並建議出餐前螃蟹再入鍋油炸，才能保持口感

『好評關鍵』

康寶巴黎風卡非醬



醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣

新派海鮮科布沙拉佐 松露荷蘭醬

15人份



吸客
秘訣

開創生意

爽口海鮮結合經典科布沙拉(Cobb Salad)，以口感滑順的松露荷蘭醬提升層次與風味，完美征服挑嘴食客的味蕾！

食 材

燻鮭魚	240g	綜合生菜	240g
熟蝦仁	230g	玉米粒	200g
熟透抽	132g	雙色橄欖	210g
奇異果	400g	雙色藜麥	120g
紅龍果	260g		

松 露 荷 蘭 醬

康寶荷蘭醬	400g	特級橄欖油	14g
松露莎莎醬	26g		

作 法

- 所有食材以適量的特級橄欖油拌勻後，排入沙拉碗中
- 康寶荷蘭醬、松露莎莎醬與特級橄欖油拌勻後，淋在沙拉上或另以沙拉碟盛裝即可出餐

『高效操作』

☑ 彈性備料：

- 松露荷蘭醬建議以少量多次的方式補足，當餐期用完不再回收，不僅維持醬汁品質與新鮮度，也能讓食客享有最佳用餐體驗、提升滿意度
- 海鮮與水果可依季節或餐廳主打食材自由調整

『好評關鍵』

康寶荷蘭醬



- 穩定不分離，即開即用好保存，節省自製時間與成本
- 輕鬆變化肉類、海鮮及沙拉等菜餚風味，做出多種美味菜色

紅咖哩荷蘭醬 焗生蠔

15人份



吸客 秘訣

開創新意

香滑荷蘭醬搭配微辣紅咖哩醬，結合焗烤貝類的蛋奶香氣，風味馥郁，變化無窮的好滋味讓食客一食難忘！

食 材

生蠔	15顆	康寶荷蘭醬	50g
乾蔥碎	15g	康寶泰式紅咖哩醬	10g
培根碎	10g	無鹽奶油	15g
蒜碎	5g	康寶雞粉	1g
起司絲	適量	粗鹽	適量

作 法

1. 無鹽奶油炒香蒜碎、乾蔥碎及培根碎後，加入康寶雞粉拌勻成焗烤香料備用
2. 康寶荷蘭醬、康寶泰式紅咖哩醬拌勻成焗烤醬汁備用
3. 將焗烤香料鋪在生蠔上，每顆淋上4公克的焗烤醬汁、撒上起司絲，進烤箱烤至金黃，放在粗鹽上即可出餐

『高效操作』

☑ 方便調味：

以康寶荷蘭醬取代起司焗烤海鮮，能讓海鮮食材更美味、更具香氣，且即開即用的特性能隨時準備大量出餐

☑ 彈性備料：

貝類可按時令季節更換，並依海鮮的出水量微調醬汁使用量，如10公克生蠔肉約放4公克醬汁、10公克扇貝則約放3公克醬汁

『好評關鍵』



康寶泰式紅咖哩醬

1. 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
2. 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

海鮮風味蛤蠣濃湯

10人份



吸客 秘訣

豐富菜色

海鮮風味的蛤蜊濃湯，內含豐富海鮮料，加上口感香脆的酥皮，必定讓食客無法抵擋，忍不住再喝一碗！

食 材

綜合海鮮料	300g	熱水	2000ml
玉米粒	100g	康寶海鮮濃湯	200g
起酥片	10片	鮮奶油	120g
蛋黃液	適量	無鹽奶油	30g
芝麻	適量		

作 法

1. 康寶海鮮濃湯粉加入熱水、綜合海鮮料及玉米粒煮滾後，以無鹽奶油及鮮奶油調味
2. 湯盛入酥皮湯碗內，每碗放上一片起酥片，抹上蛋液後撒上芝麻，以165°C烤13分鐘即可

『高效操作』

☑快速供餐：

烤製酥皮時，確保烤箱溫度足夠，能讓酥皮著色更漂亮，並盡量用保溫燈維持熱度，以保持酥皮脆度

☑彈性備料：

海鮮料可依照餐廳現有或主打海鮮食材自由調整，且定期變換更能維持食客新鮮感，方便調節餐廳存貨及增加餐點變化性

『好評關鍵』



康寶海鮮濃湯

1. 嚴選挪威製造鮮蝦干貝精華製成湯底
2. 當季新鮮採摘乾燥製成的蔬菜原料製成粒粒蔬菜，保留食材風味。

帕瑪起司香料 奶油白蝦

15人份



吸客
秘訣

豐富菜色

爽脆鮮蝦搭配橘紅色醬汁並以帕馬森起司點綴，蕃茄的酸甜滋味融合異國香料的撲鼻香氣，口味層次堆疊豐富，絕對讓食客食指大動！

食 材

草蝦	280g	水	200ml
白蘑菇	100g	康寶濃縮蕃茄	200g
小蕃茄	100g	康寶巴黎風卡非醬	30g
彩椒丁	60g	康寶雞粉	5g
洋蔥片	50g	無鹽奶油	20g
蒜片	30g	糖	5g
帕馬森起司	15g	胡椒粉	0.5g
麵粉	少許		

作 法

1. 草蝦開背去腸留頭尾，沾麵粉炸酥備用
2. 無鹽奶油炒香蒜片、洋蔥片、白蘑菇後，加入康寶巴黎風卡非醬、康寶濃縮蕃茄及水拌勻煮滾
3. 鍋內放入炸草蝦、小蕃茄及彩椒丁拌炒，再以糖、胡椒粉與康寶雞粉調味，撒上帕馬森起司即可

『高效操作』

☑ 標準流程：

燴煮過程中可利用康寶巴黎風卡非醬粉取代芡粉，調味與調整醬汁濃稠度一次到位，只要事前調配好份量，即能穩定大量製作，讓餐點維持一致的口感及風味

『好評關鍵』



康寶巴黎風卡非醬

醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣

☑ 彈性備料：

蝦的種類可依照季節進行調整，並可選擇去殼或不去殼

牛肝蕈龍蝦風味 奶油濃湯

25人份



**吸客
秘訣**

打造招牌

極致歐洲牛肝菌湯搭配高級龍蝦湯，山珍海味一次品嚐，大幅提升湯品價值，增加食客取用的機會！

食 材

鷹嘴豆	200g	康寶龍蝦汁粉	160g
洋蔥絲	60g	康寶雞粉	10g
培根	30g	無鹽奶油	80g
蒜碎	20g	鮮奶油	適量
冷水	3300ml	鮮時蘿	適量
康寶牛肝菌湯	200g		

作 法

1. 無鹽奶油炒香培根、蒜碎、洋蔥絲，接著加入冷水、康寶牛肝菌湯粉及康寶龍蝦汁粉攪拌均勻後煮滾
2. 放入鷹嘴豆，以鮮奶油及康寶雞粉調味，撒上鮮時蘿即可

『高效操作』

☑快速供餐：

大量製作時，可取食物調理機或果汁機將牛肝菌湯粉、龍蝦汁粉與水打勻，速度快、溶解效果也佳，接著再入鍋，加適量的水煮滾即可

『好評關鍵』



康寶牛肝菌湯

1. 嚴選歐洲牛肝菌製成，簡單快速做出不凡湯品
2. 優質菇片看得見、吃得到，給顧客極致美味



極饗歐陸

質感歐陸料理 一次提升餐檯菜色價值

頂級醬汁讓您的餐廳高效率端出

極致風華歐風料理

口味與顏值兼具的秒殺菜色

為餐廳創造非嚐不可的好口碑

舒肥波特酒風味鴨胸 乳酪燉飯

15人份



**吸客
秘訣**

開創新意

含有波特酒香氣且鮮嫩有嚼勁的鴨胸丁，搭配起司與帶有蛋香的乳酪燉飯，口感豐富，讓食客一入口就驚豔！

食 材

義大利米	400g
鴨胸	300g
洋蔥絲	50g
熟毛豆	30g
乾蔥碎	20g
培根絲	10g
蒜碎	5g
紅酸模	適量

菜 品 調 味 料

熱水	600ml
康寶卡邦尼醬	120g
康寶雞粉	5g

作 法

- 無鹽奶油25公克炒香培根絲、蒜碎、洋蔥碎及乾蔥碎後，加水400毫升、康寶黃汁粉、糖及紅葡萄酒拌均勻煮開
- 接著和鴨胸一起放入真空袋內抽真空以59°C慢煮1小時，分切小丁和大丁備用
- 義大利米加入水320毫升及無鹽奶油30公克蒸15分鐘備用
- 康寶卡邦尼醬加入熱水煮開，放入半熟義大利米微收汁至米熟透，以康寶雞粉調味後，放入小丁鴨胸及毛豆仁拌均勻即可盛盤，再放上大丁鴨胸及醬汁，以紅酸模裝飾即可

低溫鴨胸烹調調味料

無鹽奶油	25g
水	400ml
紅葡萄酒	100ml
康寶黃汁粉	50g
糖	5g

義大利米烹調調味料

水	320ml
無鹽奶油	30g

高效操作

☑快速供餐：

- 事先備好蒸半熟的飯，出餐期間可加速燉飯的烹調
- 鴨胸以蒸烤箱蒸氣烹調取代低溫烹調機，即可快速大量備製

☑方便調味：

以康寶黃汁粉製成醬汁與鴨胸一併入袋低溫烹調，完成後醬汁可直接食用，淋在燉飯上能增添美妙肉香與風味

好評關鍵

康寶黃汁粉

擁有醇厚自然的牛骨風味，膠質豐富，質地光滑亮麗且濃度適中。能增加菜餚的獨特風味及誘人的自然光澤



焗烤鮮蝦洋菇粉紅醬 筆尖麵

15人份



吸客
秘訣

開創新意

口感滑順的白醬與味道清爽的紅醬，混合出時下最流行的粉紅
醬汁，加上焗烤元素，無論視覺或味覺上都讓食客無法抗拒

食 材

熟筆尖麵	1500g	康寶濃縮蕃茄	200g
焗烤起司絲	80g	康寶卡邦尼醬	100g
洋蔥絲	50g	康寶雞粉	8g
培根絲	20g	鮮奶油	40g
蒜碎	20g	無鹽奶油	30g
水	600ml	黑胡椒	1g

作 法

1. 無鹽奶油炒香培根絲及蒜碎，放入洋蔥絲拌炒至香後，加入康寶卡邦尼醬、康寶濃縮蕃茄及水煮滾，放入筆尖麵、康寶雞粉、鮮奶油及黑胡椒微收汁
2. 將筆尖麵及醬汁一同放入焗烤盤內，放上起司絲，用烤箱焗烤上色即可

高效操作

▣ 快速供餐：

1. 醬汁可在前置備時大量製作，減少出餐時的操作步驟，快速上菜
2. 筆尖麵空心有紋路容易吸附醬汁，故大量上菜時只要煮到微收汁即可入烤箱焗烤，即使烹煮時間短仍味道豐富

好評關鍵

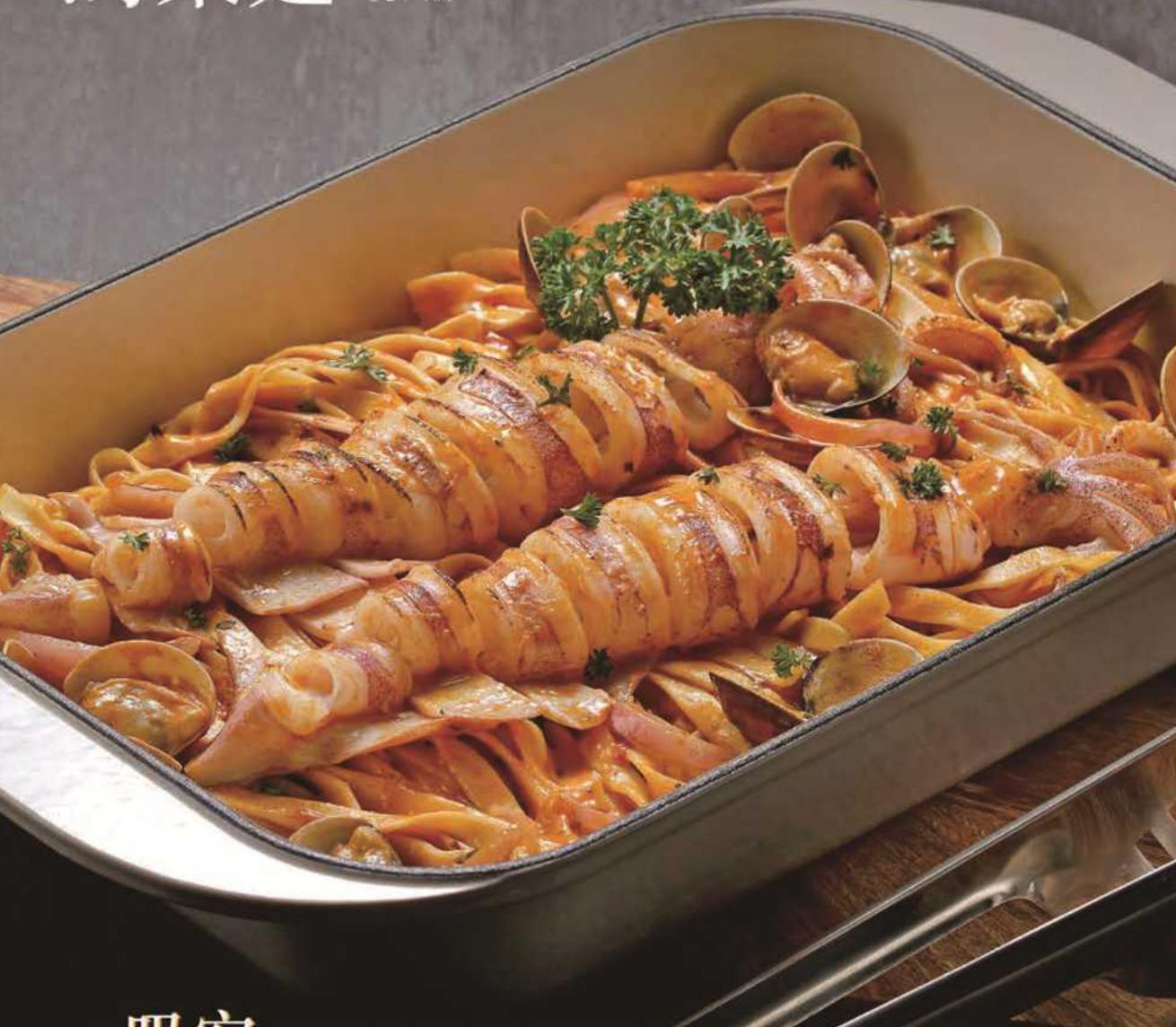
康寶卡邦尼醬



香濃奶油及煙燻培根，散發蛋黃香氣，絕妙的搭配，呈現出最經典的奶油培根蛋黃醬，濃郁滑順，美味可口

奶油咖哩風味中卷 鳥巢麵

15人份



**吸客
秘訣**

開創新意

微辣的奶油咖哩風味義大利麵，香氣撲鼻、味道濃郁，搭配香煎中卷，更添菜餚特色，吸引更多食客夾取！

食 材

中卷	200g	水	640ml
蛤蠣	300g	康寶巴黎風卡非醬	80g
熟鳥巢麵	1000g	康寶泰式紅咖哩醬	55g
洋蔥條	50g	無鹽奶油	30g
培根碎	20g	即溶椰子粉	30g
蒜碎	15g	康寶雞粉	7g

作 法

1. 中卷用的20公克康寶泰式紅咖哩醬塗抹均勻，以平底鍋煎熟備用
2. 無鹽奶油炒香培根碎、蒜碎及洋蔥條，加入35公克的康寶泰式紅咖哩醬微炒後，加入以水調勻的康寶巴黎風卡非醬，再以椰子粉、康寶雞粉調味煮滾
3. 接著加入鳥巢麵及蛤蠣加熱微收汁後，即可起鍋盛盤，最後擺上中卷即可

高效操作

▣ 快速供餐：

1. 以康寶泰式紅咖哩醬醃製海鮮極快入味，能減少醃製的等待時間，特別適合需快速補餐的BUFFET餐廳，短時間內端出味道充足的海鮮料理

2. 醬汁可在前置備時大量製作，減少出餐時的操作步驟，快速上菜

好評關鍵



康寶巴黎風卡非醬

醬汁因含咖哩而呈現天然金黃色，富含奶油，口感豐腴柔滑，並帶有多層次香料的豐富香氣

蕃茄紅咖哩牛肉丸 附法國麵包

20人份



**吸客
秘訣**

豐富菜色

微辣的牛肉丸搭配清爽酸甜的蕃茄醬汁，可口開胃，醬汁以法國麵包沾食，讓食客欲罷不能，是BUFFET餐檯上不可少的一道餐點！

食 材

牛絞肉	350g
豬絞肉	150g
洋蔥絲	100g
洋蔥碎	60g
蒜碎	35g
水煮彩椒片	100g
水煮洋蔥片	50g
水煮花椰菜	50g
法國麵包	適量

醬 汁 調 味 料

水	500ml
康寶濃縮蕃茄	400g
康寶泰式紅咖哩醬	60g
康寶雞粉	15g
椰漿粉	40g
橄欖油	30g
糖	15g

作 法

- 牛絞肉、豬絞肉、洋蔥碎、15公克的蒜碎以及肉丸調味料一同放入食物調理機內，打約3分鐘至出現黏稠感，捏成丸狀沾麵包粉油炸成型備用
- 橄欖油炒香20公克的蒜碎、洋蔥絲及康寶泰式紅咖哩醬，加入康寶濃縮蕃茄、水及即溶椰漿粉拌勻煮滾，以康寶雞粉及糖調味即成醬汁
- 牛肉丸放入醬汁內微收汁即可盛盤，出餐前加入水煮蔬菜、附上法國麵包即可

肉 丸 調 味 料

雞蛋	1粒
康寶濃縮蕃茄	120g
康寶泰式紅咖哩醬	90g
康寶雞粉	10g
麵包粉	40g
太白粉	20g
海鹽	10g
黑胡椒	1g

『高效操作』

☑ 快速供餐：

- 醬汁可在前置備時大量製作，減少出餐時的操作步驟，快速上菜
- 牛肉丸可一次大量製作，油炸完成後冷凍保存，出餐前入鍋烹煮微收汁即可出菜

『好評關鍵』

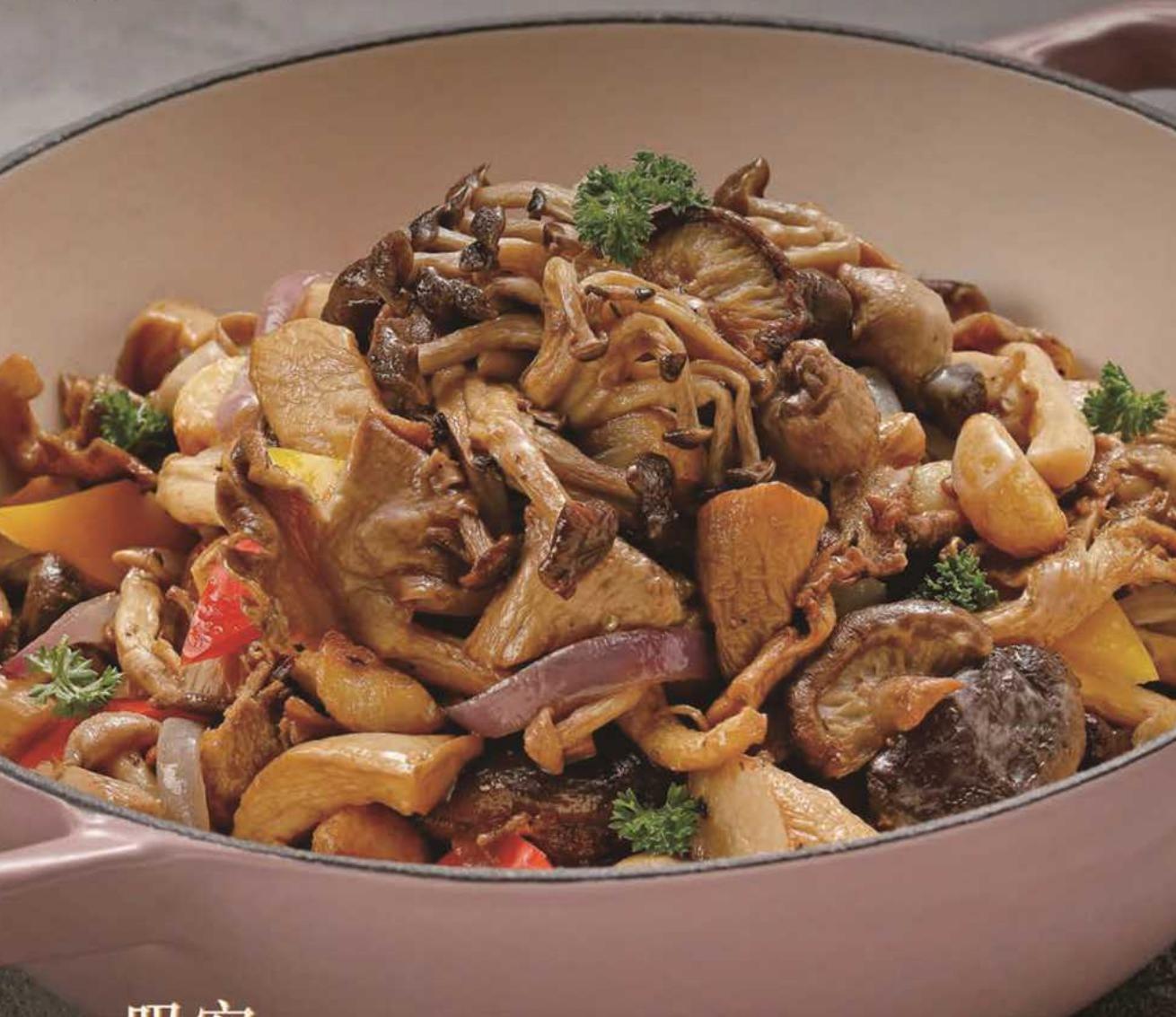


康寶泰式紅咖哩醬

- 新鮮泰式辛香料製成，一罐即提供道地風味，容易使用
- 持續加熱或冷凍後產品狀態仍可保持穩定

義式黑松露香料炒野蕈

15人份



吸客
秘訣

豐富菜色

以高級義式香料拌炒營養滿點的綜合野菇，一次品嚐各式菇類擁有的獨特口味與香氣，搭配黑松露及牛肝菌的香氣，吃得過癮也吃得健康

食 材

炸綜合菇	650g	康寶牛肝菌湯	30g
(生香菇片、杏鮑菇片、白精靈菇、鴻喜菇、秀珍菇)		康寶義式香料醬	20g
炸蒜頭	80g	康寶雞粉	10g
洋蔥片	60g	橄欖油	40g
彩椒片	60g	白葡萄酒	40g
蒜片	40g	黑松露莎莎醬	10g
水	300ml	黑胡椒	0.4g

作 法

1. 橄欖油炒香蒜片、洋蔥片、炸蒜頭，加入康寶義式香料醬、康寶牛肝菌湯粉及水煮滾
2. 放入炸過的綜合菇類、彩椒片後微收汁，淋上白葡萄酒，再以康寶雞粉、黑胡椒和黑松露莎莎醬調味即可

高效操作

☑ 快速供餐：

綜合菇類可先預炸好備用，出餐期間僅需下鍋拌炒至收汁即能快速出餐

☑ 標準流程：

在拌炒收汁時，加入康寶牛肝菌湯粉調味，除了增加菜色口味層次外，還能提升食材包覆性，拌炒更入味，穩定每次出餐品質

好評關鍵



康寶牛肝菌湯

1. 嚴選歐洲牛肝菌製成，簡單快速做出不凡湯品
2. 優質菇片看得見、吃得到，給顧客極致美味



藝創湯菜

質感兼具新意 成就湯菜食藝新美學

上湯、二湯、鍋底系列秘方

快速烹調藝創湯菜

打造高質感澄澈金黃菜色

守住食補價值並開創意變化

吸引中餐愛好者，為餐廳奠定湯菜料理新定位

甜柚海底椰燉雞

10人份



吸客 秘訣

開創新意

採滋味甜美的紅肉西施柚入湯，為湯品增加美妙柚香，與海底椰完美融合，營造菜品的清新自然氛圍，為餐廳的中式湯品增加全新的選擇！

食 材

烏骨雞件	600g
紅肉西施柚	55g
紅葡萄柚汁	30g
海底椰	5g
枸杞	5g
薑片	3片
蔥段	3片
蜜棗	3粒

湯 品 調 味 料

二湯	1200ml
紹興酒	20g
康寶濃縮鮮雞汁	10g

作 法

1. 洗淨海底椰，以水浸泡冷藏存放一晚
2. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成二湯備用，紅肉西施柚去皮去膜取肉備用，雞肉洗淨後汆燙去血水
3. 鍋內放入雞肉及其他食材，加入湯品調味料，入蒸櫃蒸2-3小時後，即可上餐檯

二 湯 調 味 料

水	1200ml
康寶濃縮鮮雞汁	30g

『高效操作』

☑ 快速供餐：

大量出餐時，建議採蒸煮的方式取代明火滾煮，可以減少人員烹調的時間，提高備餐效率

☑ 彈性備料：

無法取得甜柚時，可用其他當季水果如蘋果、水梨、香瓜、鳳梨等取代，在湯品燉煮完畢後再加入，即可增添果物香甜風味

『好評關鍵』

康寶濃縮鮮雞汁

1. 突顯食材原味，不搶味；千變萬化，不受限
2. 實現多種創意燉湯，提升餐點價值



酸甜果汁燒腩排

10人份



**吸客
秘訣**

開創新意

以多種四季水果和果汁燒滷腩排，帶出健康清爽的酸甜滋味，色彩艷麗，老少咸宜，讓食客胃口大開！

食 材

四方腩排	2kg
紅辣椒	2條
洋蔥	1粒
蘋果(去皮，切瓣)	1粒
奇異果丁	15g
鳳梨丁	15g
蘋果丁	15g
康寶雞粉	15g
太白粉	適量

二 湯 調 味 料

水	1000ml
康寶濃縮鮮雞汁	25g

腩排滷汁調味料

二湯	1000ml
康寶濃縮蕃茄	400g
冰糖	200g
柳丁汁	150g
鮮檸汁	125g

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成二湯
2. 脇排洗淨後以康寶雞粉醃製，冷藏30分鐘至入味
3. 醃製過的脇排拍上太白粉，起油鍋炸至收身
4. 鍋中放入脇排，淋上調好的脇排滷汁，接著放入紅辣椒、蘋果、洋蔥，加蓋入蒸櫃蒸90分鐘後取出，適量調整湯汁比例，擺盤再撒上水果丁即可

『高效操作』

☑ 方便調味：

康寶濃縮鮮雞汁提味不搶味，調成二湯作為滷汁，提鮮更可突顯水果甜美風味

☑ 彈性備料：

脇排可依照餐廳現有食材更換為牛腩或切塊鴨肉等

『好評關鍵』



康寶濃縮蕃茄

以道地羅馬蕃茄烹調、濃縮而成，每次都能煮出一樣的好味道

上湯響螺椰子雞

10人份



**吸客
秘訣**

豐富菜色

清澈金黃雞湯搭配新鮮椰仁和椰汁入燉湯底，帶出最「青」的
椰子清甜滋味，適合春夏清補涼

食 材

烏骨雞件	600g	紅棗	5粒
新鮮椰仁	100g	桂圓	3g
響螺(切角)	55g	蟲草花(已發好)	2g
松本茸(一開四)	30g	枸杞	2g

湯 底 調 味 料

水	2500ml	康寶雞粉	5g
鮮椰汁	200g	糖	5g
康寶濃縮鮮雞汁	82.5g	紹興酒	5g
康寶火腿汁	8g		

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調勻，再加入其他湯底調味料調成湯底備用
2. 雞肉洗淨吸乾水份，響螺余水沖洗淨備用
3. 放入所有食材後，加入湯底蒸製1.5至2小時即可

【高效操作】

方便調味：

以康寶濃縮鮮雞汁調製二湯，再加入鮮椰汁即成穩定的椰子雞湯底，能減少準備時間、增加出餐效率

【好評關鍵】

康寶火腿汁

採用上等火腿精製而成，滴滴純正、汁香味濃，加入即可快速幫湯品增添肉香、提升菜餚層次



爐肉白菜

10人份



吸客 秘訣

豐富菜色

取北京宮廷菜「爐肉」之概念，以粵菜「燒腩」入菜，搭配以雞湯煨過的山東白菜，蒸至軟撻，淋芡成菜，一口品嚐肉鮮與菜甜的完美滋味

食 材

燒腩一塊	550g
山東白菜	1500g
青花菜	80g
美白菇	30g
辣椒絲	2g

二湯 調味料

水	1000ml
康寶濃縮鮮雞汁	25g

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成二湯，青花菜切小塊和美白菇汆燙備用
2. 燒腩切厚片，白菜以二湯燙熟去生入味，一起入盤蒸1.5小時備用
3. 芡汁調味料及美白菇煮勻，再加入太白粉水調成琉璃芡汁，於出餐前淋在菜上，以辣椒絲和青花菜裝飾即可

芡 汁 調 味 料

二湯	800ml
康寶濃縮鮮雞汁	20g
康寶火腿汁	20g
太白粉	15g
雞油	5g
胡椒粉	0.2g

『高效操作』

☑ 快速供餐：

依照餐廳的出餐量，可事先將白菜及燒腩成組蒸好備於餐盤，出餐前淋上調好的二湯芡汁即可快速出餐

☑ 彈性備料：

燒腩可用其他未上粉的肉類替代，如清燉牛腩、燒烤牛肉、烤豬梅肉等

『好評關鍵』

康寶濃縮鮮雞汁



1. 簡單創造金黃清澈的湯色
2. 可搭配四季食材，千變萬化不受限

上湯花膠浸龍膽

10人份



**吸客
秘訣**

打造招牌

為BUFFET增加高級中式位上湯品！靈感取自順德美食，以鮮美石斑魚搭配健康蔬菜，溫醇清甜的上湯為食客暖心開胃

食 材

龍膽石斑	750g
絲瓜(切絲)	200g
粥(已煮好)	180g
雲耳(切絲)	80g
花膠(切絲)	50g
腐皮(切絲)	50g
松子	15g
薑絲	3g
陳皮絲	1g

醃 魚 調 味 料

米酒	15g
康寶瑤柱高湯	10g

二 湯 調 味 料

水	2200ml
康寶濃縮鮮雞汁	55g

湯 底 調 味 料

二湯	1800ml
康寶濃縮鮮雞汁	30g
康寶鰹魚粉	20g
康寶瑤柱高湯	18g
胡椒粉	適量

作 法

1. 水、康寶濃縮鮮雞汁調成二湯。絲瓜、雲耳、花膠、腐皮以400公克二湯汆燙備用
2. 龍膽石斑起肉切薄片，用醃魚調味料醃至入味去腥後，汆燙至七分熟備用
3. 煮好的粥加入二湯，以調理機打成粥水，燒開後用湯底調味料調味，加入魚片，接著放入蔬菜等食材煮透，食用時撒上松子即可

『高效操作』

☑ 彈性備料：

龍膽石斑可使用其他海鮮取代，如三點蟹、鮮魷、草蝦等

『好評關鍵』

康寶瑤柱高湯

1. 由真正上等瑤柱熬製而成的濃縮液態高湯
2. 湯色清澈、鮮香味美，能提升海鮮或蔬菜類的鮮甜度



立頓

盡情享受 全球No.1 茶品牌*



立頓黃牌紅茶包 2g

100% 安心溯源
雨林聯盟認證茶葉



- 產品來源透明
- 保護環境生態
- 社會企業責任



立頓黃牌紅茶包 20g



薄荷檸香氣泡紅茶



吸客 秘訣

豐富菜色
薄荷搭配檸檬，在炎熱的夏天能發揮消暑的作用！

紅茶茶底

立頓黃牌紅茶商用包 (2g)	1 包
水	45 毫升

做法

- 紅茶茶底做法：
 1. 準備85度熱開水，放入立頓紅茶包浸泡60秒，左右移30秒使茶味快速釋放。

薄荷檸香氣泡紅茶

薄荷葉	5 片
薄荷糖漿	15 毫升
新鮮檸檬汁	10 毫升
蘇打水	30 毫升
冰塊	適量

薄荷檸香氣泡紅茶做法：

1. 將泡好的立頓紅茶，檸檬汁，薄荷糖漿在杯子混勻，接著放入八分滿冰塊與薄荷點綴後，再緩慢倒入適量蘇打水。

暖冬風味紅茶

立頓紅茶
茶譜



吸客 秘訣

豐富菜色

立頓紅茶加入肉桂丁香香料，再搭
配果汁，呈現特殊風味的茶飲。

紅茶茶底

立頓黃牌紅茶商用包 (2g)	1 包
水	160 毫升
肉桂	1 條
丁香	2 顆

做法

• 紅茶茶底做法：

- 準備85度熱開水，放入立頓紅茶包/肉桂/丁香一同
浸泡60秒，左右移30秒使茶味快速釋放。

• 暖冬風味紅茶做法：

- 依序倒入葡萄柚汁/柳橙汁/糖漿放入紅茶杯中混勻。
- 以肉桂、丁香為裝飾，增添風味。

暖冬風味紅茶

糖漿	15 毫升
葡萄柚汁	5 毫升
柳橙汁	5 毫升

薑圓鮮奶茶

立頓紅茶
茶譜



吸客 秘訣

豐富菜色

老薑和桂圓搭配紅茶及鮮奶，讓冬
天的飲品溫暖又養生。

紅茶茶底

立頓黃牌紅茶商用包 (2g)	1 包
水	160 毫升
桂圓	4 顆
老薑	片

做法

• 紅茶茶底做法：

- 先將薑片放入杯中壓三下後，加入桂圓與立頓紅茶
包，沖入85度熱水，浸泡60秒，左右移30秒使茶
味快速釋放。

薑圓鮮奶茶

鮮奶奶泡	40 毫升
杏仁糖漿	5 毫升

• 薑圓鮮奶茶做法：

- 放杏仁糖漿/紅茶,攪拌均勻後，再加入鮮奶奶泡即可。



食客喜歡嘗試各種西式醬汁，讓料理充滿新意，而荷蘭醬是經典母醬之一，能延伸多種醬汁



康寶荷蘭醬即開即用，節省自製時間、穩定不分離，輕鬆變化肉類、海鮮及沙拉風味

雙醬搞定

泰菜上桌

食客對東南亞料理的喜愛與需求度大增！

康寶泰式紅咖哩醬/泰式酸辣醬由新鮮泰式辛香料製成，道地風味容易使用，簡單創作異國料理





食客想要有多樣化
而且CP值高的湯品

康寶牛肝菌湯幫助廚師節省時間，
快速做出不凡湯品，
優質菇片看得到吃得到，
為食客帶來極致美味



ufs.com

聯合利華
飲食策劃

食客想要有多樣化
而且CP值高的湯品

康寶海鮮濃湯幫助廚師節省時間，
快速做出不凡湯品，
嚴選挪威海鮮原料，
為食客帶來極致美味



ufs.com

聯合利華
飲食策劃

memo