

對水還原建議比例

雪片：水

1 : 5.5

褐色肉汁醬

Gravy

褐色肉汁醬是西餐中運用最廣泛的醬汁之一，許多風味濃郁的醬汁例如：多蜜醬、紅酒醬、胡椒醬等，都是從它變化而來。



(日式燴飯雪片)
褐色醬雪片
ハヤシフレーク

充分乾炒後帶有香氣的麵粉及蕃茄微酸的口感，亦可作為各種西式褐色調味料醬底使用。

勾兌經典 就醬做



西

Black Pepper Sauce

法式黑胡椒醬

褐色肉汁醬 + 鮮奶油 + 黑胡椒



“褐色醬雪片”
其他料理變化

褐色肉汁醬 + 牛肉薄片 + 鴻喜菇



東

日式牛肉燴飯

ハヤシ



對水還原建議比例

雪片：水

1 : 4.5

紅酒醬汁

Red Wine
Sauce

紅酒醬汁是一種色澤明亮、甜鹹適宜、略帶果香的光滑濃稠醬汁，應用廣泛且靈活。



(香味焙煎燴飯雪片)
香味焙煎紅酒醬雪片
ハッシュドビーフフレーク

使用以香味蔬菜、法國生產的紅酒、紅酒醋及紅蔥一起熬煮而成之特製紅酒醬，增添其獨特香氣與濃郁多層次的風味。

クラシック 洋風ソース簡単再現

東

經典紅酒多蜜

デミグラス



紅酒醬汁 + 漢堡排 + 蛋包飯



Beef
Bourguignon

法式紅酒燉牛肉

紅酒醬汁 + 牛肋條 + 蔬菜



“香味焙煎紅酒醬雪片”
其他料理變化

