



咖哩麵包 カレーパン



咖哩比薩 夏野菜のバターチキンカレーパン



咖哩豬排堡 カツカレーバーガー

結合傳統風味與現代創意

打造極致 咖哩麵包 體驗！



咖哩捲餅
カレーロール



炸咖哩起司飯糰
カレーチーズコロッケ



柚子味咖哩麵包
ゆず香るマイルドカレーパン



咖哩牛肉三明治
カレービーフサンドイッチ

★ 基礎咖哩麵包食譜

材料【麵包】

- 高筋麵粉 310g
- 雞蛋 60g
- 砂糖 37g
- 鹽 6g
- 速發酵母粉 11g
- 克寧奶粉 9g
- 過濾水 164g
- 奶油 30g (可有可無)

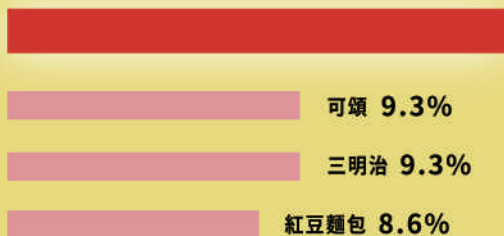
作法

1. 取一鋼盆依序加入項次1~7材料攪拌均勻，摔打至成糰。
2. 加入軟化奶油，繼續攪拌至完全出筋。
3. 整形，放置鋼盆內靜置1小時。
4. 分切→滾圓→包餡→沾蛋液→沾麵包粉，靜置30分鐘(膨脹至1倍大)
5. 烤箱預熱180度，烘烤約12分鐘即可。(或油溫160度，油炸至金黃色即完成。)

材料【咖哩麵包】

- 麵包 60g
- 咖哩餡 40g

★ 最喜歡的麵包種類調查



NO.1
咖哩麵包
14.0%

來源：台灣好侍食品調查-2023年「日本最喜歡的麵包種類」人氣排行榜

其他食譜請參考產品網頁



嚴選頂級香辛料， 獨具魅力的咖哩餡。

 **House** 好侍

NEW 職人用調理餡系列

常溫保存

降低保存成本

台灣製造

縮短備貨時間

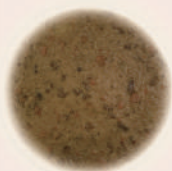
風味保證

使用日本好侍
進口原料

豐富內餡

固形物佔比
約20%

職人用調理餡-日式咖哩餡 內容量：1KG 單箱量：12入 賞味期限：12個月



嚴選10種以上香辛料特製而成的咖哩，加入新鮮洋蔥、紅蘿蔔、雞肉燉煮。
增加食材含量，呈現豐富的口感。
特別添加 **水果泥、蜂蜜**，調配成溫潤、富有層次感的咖哩餡。

辣度：★★★★☆
辛香料感：★★★★☆
濃郁感：★★★★☆
顆粒感：★★★★☆

職人用調理餡-番茄咖哩餡 內容量：1KG 單箱量：12入 賞味期限：12個月



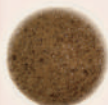
嚴選10種以上香辛料特製而成的咖哩，加入新鮮洋蔥、紅蘿蔔、雞肉燉煮。
增加食材含量，呈現豐富的口感。
特別添加 **水果泥、番茄糊**，既有咖哩的香辛感又帶有番茄酸甜的層次，使咖哩餡更加爽口美味。

辣度：★★★☆☆
辛香料感：★★★★☆
濃郁感：★★★★☆
顆粒感：★★★★☆

其他商品熱銷中

印度風雞肉咖哩醬

內容量：2KG 單箱量：4入 賞味期限：10個月



辣度：★★★★☆
辛香料感：★★★★★
濃郁感：★★★★☆
顆粒感：★★★★☆

基礎咖哩醬

內容量：3KG 單箱量：4入 賞味期限：10個月



辣度：★★★☆☆
辛香料感：★★★☆☆
濃郁感：★★★★☆
顆粒感：★★★☆☆

台灣總代理進口商

 **House** 好侍 台灣好侍食品股份有限公司

104台北市中山區中山北路二段114號9樓 TEL：02-2567-7606 FAX：02-2567-5855



更多資訊請
掃描QR code