

使用量
>5%
焙煎後的香氣



使用焦糖洋蔥肉醬作為基底，散發迷人的焦糖香氣，加入鮮奶油賦予整體更豐富的口感和滑順度。



食譜連結

焦糖洋蔥肉醬貓耳麵

焦糖洋蔥肉醬



使用產品 咖哩雪片



使用職人調理用洋蔥醬烹調的萬用肉醬，帶有甜味及微辣的豐富層次感，濃郁且不膩口。可作為沾醬搭配輕食、淋醬結合主食或是做菜醬與各式食材疊加運用。



食譜連結

職人調理用洋蔥醬



成分：洋蔥泥(紐西蘭製造)、棕櫚油、乾炒葫蘆巴、芹菜籽、白胡椒
賞味期限：9個月
規格：2KG X 6袋/箱

更多資訊請掃描



House 好侍



靈魂入味，華麗升級

職人調理用 洋蔥醬

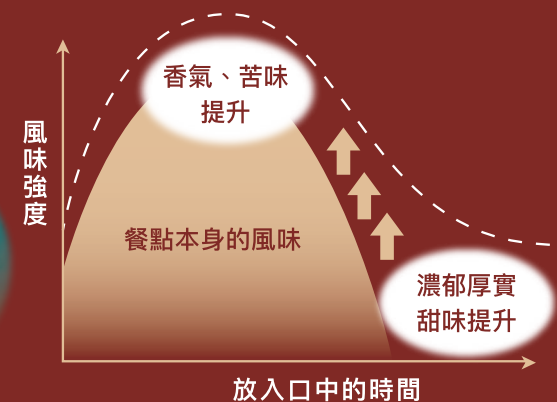
節省人力、 時間成本！



不含MSG
不含動物性成分

可常溫保存
性價比高

步留率30%
的洋蔥醬



經高溫高壓後完成的高濃度蔬菜醬，可廣泛應用於各種料理。

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

使用量
<2%
高湯般的溫和醇厚



法式洋蔥濃湯



使用產品 褐色醬雪片

使用**職人調理用洋蔥醬**、**褐色醬雪片**及洋蔥絲，呈現出濃厚風味和豐富口感的洋蔥湯，再搭配焗烤起司的法國麵包，每一口都充滿層次豐富的滋味。



食譜連結

佐義式洋蔥油醋汁 水果綜合沙拉



食譜連結

以特選的紅酒醋和優質玄米油為基底，加入**職人調理用洋蔥醬**提升香氣及層次感，可應用在新鮮的沙拉、義大利麵及披薩上，增加其獨特風味。

使用量
2% ~ 5%
洋蔥風味提升

元祖金澤咖哩



使用產品 香味焙煎咖哩雪片/咖哩雪片

目前唯一以日本城市命名的咖哩，以大量蔬果為基底，其特色是香氣濃郁不膩口，常使用不鏽鋼的盤子盛盤，為日本熱銷超過五十年的美味經典料理！



食譜連結



洋食屋咖哩



食譜連結

起源可追溯到19世纪末20世纪初的日本，特色為融合西式料理的高湯、蔬果、乳製品等元素，再搭配多種精選香辛料，多為深色且口味濃郁的咖哩。



使用產品 香味焙煎咖哩雪片/香味焙煎紅酒醬雪片/德用咖哩醬