

使用咖哩餡的特色料理

傳統與創新，更多你不知道的小撇步
カレーフィリングの応用メニュー

日式咖哩麵包



職人用調理餡-日式咖哩餡

嚴選香辛料，獨具魅力

咖哩內餡濃郁，固形物高達20%以上，帶有淡淡的甜味
與香辛料香氣，使人一口接著一口，欲罷不能。
一手便把日式經典美食帶著走。

墨西哥捲餅



職人用調理餡-番茄咖哩餡

融入特調番茄，創新好滋味

結合日式咖哩與墨西哥料理靈魂，
一口品味雙重異國風情。
酸甜的番茄讓料理更加清爽，增添豐富層次。

咖哩餡自由運用の小訣竅

即開即用就很美味 當內餡使用

【烘烤/油炸】
包在麵團裡做成麵包、月餅、
多拿滋、千層派

【填充】
運用在熱壓吐司、飯捲、
車輪餅、銅鑼燒

添加橄欖油軟化餡料 當抹醬使用

運用在披薩、三明治、漢堡、熱狗堡、
墨西哥餅及各式餐點

搭配固形物 增加口感與豐富性

結合蔬菜、肉類、海鮮、
堅果等食材



House 好侍

Chef's Guide
Vol.2

Solution for Professional
料理職人誌

Chef's Guide
Vol.2

美味 ON THE GO!

掌握黃金商機，外帶輕食新提案

迎戰外帶餐點新趨勢！

美味 × 便利 × 吸睛

料理輕鬆升級



TAKE
AWAY
美味は止まらない、どこでも楽しめる！

開發能吸引回頭客的

暢銷菜單

除了在社交媒體和店內宣傳，還有一些小技巧能成為關鍵的區別點。
外觀好看外，我們的鐵則是冷的熱的都好吃！



1. 簡單易懂的菜名 簡單的菜單名稱最好！
2. 料理外觀好看 用色彩鮮豔的食材輕鬆提升外觀！
3. 味道區別化 讓人上癮的味道，好侍原料是關鍵！



外帶料理特色

1. 方便外帶，優雅進食
2. 冷的熱的都好吃
3. 口感多變，營養均衡
4. 層次豐富，外觀吸睛

咖哩杯杯

水果在咖哩料理中的應用增添了香甜與清新的層次，為傳統的咖哩帶來了不同的風味。

レシピ掲載！

番茄咖哩捲捲麵

■材料：

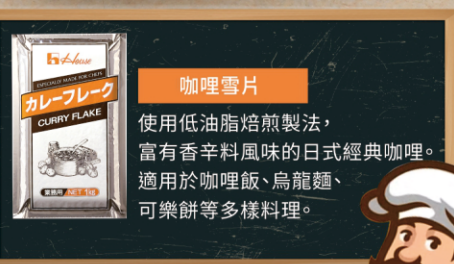
- | | |
|--------------|-------|
| 1. 植物油 | 30g |
| 2. 洋蔥碎 | 100g |
| 3. 番茄丁 | 200g |
| 4. 葫蘆芭葉 | 0.3g |
| 5. 鯷魚 | 5g |
| 6. 過濾水 | 300ml |
| 7. House咖哩雪片 | 50g |

■作法：

- ①取一手鍋加熱加油，依序加入項次2~5材料拌炒均勻，並略微收汁。
- ②加入過濾水，煮至沸騰後轉小火續煮約10分鐘。
- ③關火，加入House咖哩雪片攪拌均勻至完全融化，開火，再次煮至沸騰並收汁至適當稠度，即完成。



芒果咖哩雞米花



咖哩雪片

使用低油脂焙煎製法，富有香辛料風味的日式經典咖哩。適用於咖哩飯、烏龍麵、可樂餅等多樣料理。



見映えはもちろん、冷めても温めても美味しいが鉄則。

LaKsa

椰香濃郁，融合辛香與溫潤風味，香辣開胃。
濃郁椰奶結合香辣湯底，層次豐富誘人



三種辣椒絞肉咖哩義大利麵

SPICE INFO

紅辣椒 / 綠辣椒 / 西班牙紅椒粉 / 剝皮辣椒



加入絞肉
製成咖哩
的優勢

1. 份量輕巧，方便外帶
2. 快速料理，變化多元
3. 品質穩定，易於保存

レシピ掲載！



■材料：

- | | | | |
|------------------|------|----------------|-------|
| 1. 植物油 | 20g | 9. 黑胡椒粉粗 | 1g |
| 2. 孜然籽 | 2g | 10. 過濾水 | 300ml |
| 3. 小荳蔻 | 2g | 11. House爪哇咖哩塊 | 50g |
| 4. 肉桂 | 1g | 12. House綜合香辛料 | 2g |
| 5. 豬絞肉 | 600g | 13. 炸冷凍馬鈴薯丁 | 100g |
| 6. 洋蔥碎 | 200g | | |
| 7. House職人用調理洋蔥醬 | 10g | | |
| 8. 鹽 | 2g | | |



馥醇咖哩

細火熬煮的蔬菜雞湯與洋蔥，打造濃郁口感，搭配乳製品與水果泥的滑順風味，精心調配而成。



爪哇咖哩

以特製香辛料與咖哩粉慢火烘焙，融合水果、牛奶與起司，濃郁中帶清爽辣味，層次豐富、香氣迷人！



馥醇絞肉咖哩熱狗堡

SPICE INFO

蒜頭 / 黑胡椒 / 洋菇 / 白酒

香料馬鈴薯絞肉咖哩飯

SPICE INFO

肉桂 / 孜然 / 綠豆蔻 / 蒜頭

■作法：

- ①取一炒鍋加熱加油，加入項次2~4材料小火煸香，再加入項次5~7材料拌炒均勻且金黃上色。
- ②加入House職人用調理洋蔥、及鹽及胡椒略為拌炒，再加入過濾水煮至沸騰後轉小火續煮約10分鐘。
- ③關火，加入House爪哇咖哩塊攪拌均勻至完全融化。
- ④開火，加入House綜合香辛料再次煮至沸騰，並收汁至適當稠度，即完成。
- ⑤拌入炸好的冷凍馬鈴薯丁增加口感。也可以出餐時再另外撒在咖哩醬上方。