

一醬多用好變化

適用義大利麵/燉飯/焗烤/淋醬/沾醬



關鍵字搜尋



北海道白醬雪片

北海道松露白醬野菇漢堡排

■材料:

1. 植物油..... 15g
2. 洋蔥絲..... 50g
3. 過濾水..... 400g
4. House北海道白醬雪片..... 70g
5. 鮮奶油..... 20g
6. 松露醬..... 5g
7. 松露油..... 1g

■作法:

- ①取一手鍋加熱加油,加入洋蔥絲中小火炒至軟化。
- ②加入過濾水煮至沸騰,轉小火續煮3~5分鐘。關火,加入House北海道白醬雪片攪拌均勻至完全融化。
- ③開火煮至沸騰後加入項次5~7材料拌勻,並再次煮至沸騰,北海道松露白醬即完成。



北海道具柱白醬

■材料:

1. 過濾水..... 500g
2. 元氣珠貝..... 50g
3. 料理白酒..... 25g
4. House北海道白醬雪片..... 80g
5. 鮮奶油..... 25g

■作法:

- ①取一容器將元氣珠貝50g加入溫過濾水200g(配方外),浸泡4小時後將水倒掉,備用。
- ②取一手鍋加入過濾水500ml及作法①備用的材料,開中火煮至沸騰後轉小火續煮約5~10分鐘。
- ③關火,加入白酒及House北海道白醬雪片攪拌均勻至完全溶解。
- ④開火,煮至沸騰後加入鮮奶油攪拌均勻並續煮收汁至適當稠度,北海道具柱白醬即完成。

好評發売中の北海道シチューフ레이크(クリーム)

使用100%北海道產鮮奶製成的鮮奶油和天然乳酪的奶油白醬雪片。滑順且醇厚的口味為其主要特色。



品名	北海道白醬雪片
規格	1kg/20入
賞味期限	1年
基礎食譜	本產品1包(1kg)・肉:2.5kg・洋蔥3kg・馬鈴薯2.3kg・紅蘿蔔1kg・植物油150g・過濾水5L・牛奶1L ①取一手鍋加熱加油,放入肉・蔬菜翻炒。 ②加入過濾水,撇去浮沫,煮至沸騰後中小火續煮約15分鐘。 ③關火,加入House北海道白醬雪片,攪拌至溶化均勻。 ④開火,煮至沸騰,續煮至適當稠度即完成。



House 好侍

Chef's Guide
Vol.3

Solution for Professional
料理職人誌

Chef's Guide
Vol.3

食慾之秋

秋意濃,味更深,詮釋豐收的美學

餐桌上的秋季饗宴

秋 | 意 | 濃 | 食 | 光 | 正 | 好





香味焙煎咖哩雪片

以細火烘焙小茴香、丁香等香味獨特的特選香料，並加入大蒜、薑、紅蔥等蔬菜提味，調配成香氣獨特且具濃郁口感的咖哩雪片。



咖哩雪片

清爽帶勁的中辣咖哩。不僅適用於咖哩飯，亦適合咖哩烏龍麵、咖哩可樂餅等各式各樣菜色使用。



香味焙煎紅酒醬雪片

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，增添其多層次的風味口感。獨特香氣與濃郁之口感為產品的主要特色。



褐色醬雪片

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。

藥補不如食補，
「食慾之秋」正是
品味溫潤與旬味的
絕佳時節。
加入一匙好侍雪片，
讓季節的美味悄悄
暖進心裡，
為身心注入溫柔能量。



秋意微涼，綠咖哩暖心，
讓季節有了味道。



焦香牛肉×甘甜洋蔥×月見蛋，
藏著滿滿的誠意與飽足感。



咖哩遇上起司，濃到心裡的暖！
是秋季最迷人的沾醬主角。



濃厚醬香藏著波隆那的老靈魂，
喚起記憶的溫度。



秋日南洋綠咖哩

椰香輕繞，香料低語，一匙好侍雪片，
喚醒味蕾的遠方旅行。

秋の旬

咖哩雪片 / 南瓜 / 鴻禧菇 / 四季豆

夏里亞賓月見牛丼

日式洋風交融的經典，牛肉與月見共譜秋日樂章，
一匙好侍雪片，是圓滿的味道。

秋の旬

香味焙煎紅酒醬雪片 / 蛋黃 / 洋蔥 / 牛肉

起司咖哩鍋×秋季美饌

濃郁咖哩湯底融入起司香氣，
溫柔裹住每一口食材，一匙好侍雪片，
慢煮秋日的美好時光。

秋の旬

香味焙煎咖哩雪片 / 芋頭 / 小卷 / 起司

波隆那肉醬千層麵

番茄與牛肉熬煮的經典肉醬，
堅果點綴讓口感跳躍，一匙好侍雪片，
是柔和又濃郁的秘密。

秋の旬

褐色醬雪片 / 番茄 / 堅果