

Recipe

小菜的清爽佐味，為濃郁咖哩添上轉折與平衡，鋪展更細膩的層次



福神漬

材料

白蘿蔔	500g
小黃瓜/茄子	各300g
紅蘿蔔/紫洋葱	各200g
蓮藕	150g
鹽	30g
昆布絲	5g
嫩薑絲	30g
過濾水	200g
味霖/醬油	各200g
砂糖	80g
米醋	45g
白芝麻	20g

做法

- ①將蔬菜切薄片(扇形)，除蓮藕外放入適當容器並加入鹽抓拌均勻，靜置30分鐘後將蔬菜取出擠乾水份，備用。
- ②取一手鍋加入剩餘材料及蓮藕(米醋與芝麻除外)，中小火煮至沸騰後，加入作法①備用蔬菜，一同煮至沸騰後關火。先將蔬菜撈出放入適當保存容器內，備用。
- ③原鍋開中火收汁剩1/2量，加入米醋及白芝麻拌勻，關火，放涼後加入作法②備用蔬菜內，即完成。



柳橙紅蘿蔔沙拉

材料

紅蘿蔔絲	300g
橄欖油	50g
柳橙果醬	50g
黑胡椒粉粗	1g
House佛蒙特味付咖哩粉	10g

做法

- ①將紅蘿蔔絲放入滾水(配方外)，川燙殺菁後，撈出瀝乾水份，備用。
- ②取一容器加入剩餘材料及House佛蒙特味付咖哩粉攪拌均勻。
- ③加入作法①的紅蘿蔔絲拌勻即完成。



柚子胡椒西芹蘋果沙拉

材料

蘋果絲	200g
西芹絲	200g
日式美乃滋	50g
無糖優格	25g
House柚子胡椒醬	10g

做法

- ①取一適當容器加入日式美乃滋、無糖優格及House柚子胡椒醬攪拌均勻。
- ②蘋果絲及西芹絲拌勻即完成。



香料醋漬洋葱

材料

紫洋葱絲	500g
蘋果醋	120g
糖or蜂蜜	60g
House綜合香辛料	2g

做法

- ①取一適當容器，加入蘋果醋、糖及House綜合香辛料攪拌均勻至糖完全融化。
- ②加入切好的洋葱絲拌勻，即完成。



佛蒙特咖哩塊

嚴選多種香辛料特製而成。除了蘋果與蜂蜜，還加入了番茄、香蕉糊、牛奶等調配成口感溫潤之咖哩。



爪哇咖哩塊

將特製香辛料、咖哩粉、麵粉與洋蔥經慢火烘培而成，散發迷人的香氣。再加入綜合水果泥、牛奶、起司等濃郁口感，搭配咖哩清爽的辣味，在口中產生多層次的變化。



酸醇咖哩塊

以細火熬煮的蔬菜雞肉高湯和洋蔥調配而成的「濃郁口感」，以及使用乳製品和綜合水果泥經低溫調理而成的「滑順口感」，二者精心調配而成的酸醇咖哩。



北海道白醬雪片

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



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。



香味焙煎咖哩雪片

以細火烘培小茴香、丁香等香味獨特的特選香辛料，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。



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基底使用。



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。



綜合香辛料(葛拉姆馬薩拉)

嚴選咖哩料理中常用的香辛料調製而成。不論是醃製肉品和增加料理風味上都很合適。
※此產品為全素。
※日本香辛料專門品。



咖哩辣油

將咖哩辣油加入咖哩醬，即可使辣度與辛香風味更上一層。液體狀的辣油更容易與咖哩攪拌融合。



味付胡椒鹽(伯方鹽使用)

使用50%日本伯方鹽，並加入香氣濃郁的胡椒粉，巧妙調和出最佳的風味。泛用於各式中式、西式料理。



味付咖哩粉<佛蒙特風味>

將佛蒙特的美味緊緊鎖在顆粒狀的調味粉中，不限任何調理方法，也沒有食材上的限制。
◎多樣料理應用：炒飯、麵食、炒菜、湯品……等。



粗磨黑胡椒粉

使用攪拌研磨的特殊製法製成，帶有醒目香氣與辛辣的粗磨胡椒粉。



黃芥末醬

採用日本芥末醬與黃芥末醬，帶來爽快的辛辣與獨特風味。包裝設計採用易於擠壓至最後一滴的軟管、便利的瓶蓋，以及易於剝離的封口貼紙，提升使用便利性。



柚子風味調味醬

可以品嚐到清爽的柚子香氣與酸味和青辣椒的刺激辣味的柚子風味調味醬(日本稱柚子胡椒)不含人工色素。採用到最後也很容易擠出來的軟管設計，使用上相當便利。



山葵醬

好侍山葵醬由日本原裝進口，可長期保存且不失其原有的鮮爽風味。方便的管狀包裝設計，用途廣泛使用方便，可搭配沙拉、涼拌蔬菜、海苔類等食材，襯托與提升食材的風味。



House 好侍

Chef's Guide
Vol.4

Solution for Professional
料理職人誌

Chef's Guide
Vol.4

雙享玩味

巧妙變化 無限組合

Dual
flavor
あいがけ
おいしさ無限大

雙重滋味同享
讓咖哩美味全面進化
四種醬汁 × 自由雙拼 × 無限變化

北海道白醬雪片

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。



北海道白咖喱

北海道著名料理，以白醬為基底，融合綜合香辛料，呈現細膩辛香與滑順口感。醬汁結合海鮮的鮮甜，奶香與辛香相互交織，帶來獨具特色的海洋咖喱享受。



詳細食譜

四種醬汁×自由雙拼

爪哇咖喱洋蔥燉肉

法國南部的鄉村料理概念。將大量洋蔥慢火燉煮，加入爪哇咖喱調製而成的醬汁，省去繁複調味與長時熬煮，依然保留洋蔥的香甜與燉肉的鮮嫩多汁。



詳細食譜



爪哇咖喱塊

將特製香辛料、咖喱粉、麵粉與洋蔥經慢火烘培而成，散發迷人的香氣。再加入綜合水果泥、牛奶、起司等濃郁口感，搭配咖喱清爽的辣味，在口中產生多層次的變化。



佛蒙特咖喱塊

嚴選多種香辛料特製而成。除了蘋果與蜂蜜，還加入了蕃茄、香蕉、牛奶等調配成口感溫潤之咖喱。



南洋紅咖喱

來自南洋的代表料理，以多種辛香料交織出鮮明風味。紅咖喱帶有微辣與甘香的平衡感，醬汁濃厚卻不失清爽，搭配雞肉時，更能突顯熱帶料理的奔放滋味。



詳細食譜

無限變化×創意饗宴

八丁黑咖喱

起源於日本的黑咖喱，將洋蔥慢火燉煮，融合焦糖化洋蔥的甘甜、八丁味噌的香醇韻味，醬汁濃稠厚實，甘香中帶有鹹香層次。醬汁襯托牛肉鮮嫩，展現經典黑咖喱的成熟風味。



詳細食譜



馥醇咖喱塊

以細火熬煮的蔬菜雞肉高湯和洋蔥調配而成的「濃郁口感」，以及使用乳製品和綜合水果泥經低溫調理而成的「滑順口感」，二者精心調配而成的馥醇咖喱。

