

好侍食品嚴選 香辛料系列

方便使用的罐裝型！
提供不同目的多種選擇的商品

※示意圖僅供參考



嚴選10種香辛料
調製出絕佳的綜合風味

葛拉姆馬薩拉

330g

香氣 **強烈** 辣度 **中間**

●**特徵** / 主要特色為具有肉桂和多香果所散發出的豐富香氣，及黑胡椒獨特的辛辣氣味。

●**使用重點** / 除了加入咖哩醬內增添層次感外，也可在翻炒、沙拉、醃肉等作為提味秘方使用。

■容量 / 包裝：330g / 6入
■賞味期限：2年
■JAN code：4902402510902



適合搭配燉煮或拌炒料理
突出的香氣與辣度

風車咖哩粉

400g

香氣 **強烈** 辣度 **強烈**

●**特徵** / 肉桂的甜味香氣為基底，辣度和香氣較為突出的一款咖哩粉。

●**使用重點** / 可用於任何咖哩料理基底中的萬能咖哩粉。操作方便，耐燉煮及加熱。搭配肉品、海鮮或蔬菜都很適合。

■容量 / 包裝：400g / 6入
■賞味期限：3年
■JAN code：4902402822982

另有10kg裝(包裝1入)商品



降低香辛料刺激的辛辣口感
充滿豐富香氣的印度風格

馬德拉斯咖哩粉

400g

香氣 **強烈** 辣度 **微弱**

●**特徵** / 突顯茴香、荳蔻與丁香等香氣的咖哩粉。

●**使用重點** / 可呈現出印度風咖哩粉的獨特氣味，提升料理整體的風味並能夠製作出具有異國風與個人特色的料理。

■容量 / 包裝：400g / 6入
■賞味期限：3年
■JAN code：4902402822975

另有10kg裝(包裝1入)商品

House好侍 使用香辛料 做出各式各樣的餐點

做出正統的咖哩，有效提高咖哩醬的香氣或作為提味秘方使用。
也可用在炒物、炸物、燻炒、湯品等等作為加強咖哩風味的一品。

印度風奶油雞肉咖哩

材料 2人份

1 House風車咖哩粉.....	4g
2 House葛拉姆馬薩拉.....	1g
3 無糖優格.....	50g
4 蒜泥.....	5g
5 薑泥.....	5g
6 鹽.....	3g
7 糖.....	5g
8 去骨雞腿塊.....	200g
9 植物油.....	10g
10 大蒜碎.....	10g
11 洋葱丁.....	60g
12 剝皮番茄罐頭.....	200g
13 糖.....	5g
14 鹽.....	2g
15 鮮奶油.....	30g
16 乳瑪琳.....	30g

作法

- ①取一鍋盆加入House風車咖哩粉2g、House葛拉姆馬薩拉及項次3~8材料攪拌均勻，醃漬2小時，備用。
- ②取一炒鍋加熱加入植物油中火放入洋葱丁炒至半熟後，再加入蒜碎炒至香味釋出。
- ③放入醃漬好的雞肉煎至金黃色，將剩餘的醃漬液也加入鍋裡。
- ④加入項次12~14材料及House風車咖哩粉2g煮至沸騰後轉小火續煮約5~8分鐘至雞肉熟透。
- ⑤加入項次15~16材料，攪拌均勻，關火即完成。



印度風香料乾咖哩

材料 3人份

1 House風車咖哩粉.....	10g
2 House葛拉姆馬薩拉.....	2g
3 植物油.....	20g
4 洋葱碎.....	250g
5 紅蘿蔔碎.....	100g
6 蒜碎.....	25g
7 豬絞肉.....	400g
8 麵粉.....	10g
9 鹽.....	5g
10 黑胡椒粉粗.....	2g
11 過濾水.....	300g



作法

- ①取一手鍋加熱加油，開中火將洋葱碎及紅蘿蔔碎炒至焦糖色。
- ②加入蒜碎及豬絞肉大火炒至金黃色。
- ③加入House風車咖哩粉及項次8~10材料拌炒均勻至咖哩香氣釋出。
- ④加入過濾水煮至沸，轉小火續煮約10~15分鐘。
- ⑤加入House葛拉姆馬薩拉拌炒均勻，關火即完成。

北海道奶油咖哩義大利麵



材料 1人份

1 House北海道白醬雪片.....	15g
2 House馬德拉斯咖哩粉.....	2g
3 橄欖油.....	30g
4 蒜片.....	10g
5 魚肉丁.....	30g
6 透抽圈.....	30g
7 蝦仁.....	30g
8 洋葱絲.....	20g
9 南瓜.....	20g
10 鹽.....	1g
11 黑胡椒粉粗.....	1g
12 燙麵水.....	180g
13 鮮奶油.....	20g
14 義大利麵.....	100g

作法

- ①取一手鍋加熱加入橄欖油，小火爆香蒜片。
 - ②加入項次5~9材料煎至兩面金黃，並撒上胡椒及鹽調味。
 - ③加入燙麵水煮至沸騰後關火，加入House北海道白醬雪片及House馬德拉斯咖哩粉攪拌均勻至完全溶解。
 - ④開中火煮至沸騰，再加入燙熟義大利麵及鮮奶油拌炒均勻並收汁至適當稠度即完成。
- *義大利麵煮法：滾水1L+鹽7g，依照各品牌義大利麵建議烹煮時間煮製。

日式咖哩

材料 3人份

1 House爪哇咖哩業務用.....	85g
2 House風車咖哩粉.....	2g
3 植物油.....	20g
4 去骨雞腿排.....	250g
5 無糖優格.....	30g
6 洋葱塊.....	200g
7 紅蘿蔔塊.....	100g
8 洋芋塊.....	150g
9 過濾水.....	600g



作法

- ①將雞腿塊加入House風車咖哩粉及無糖優格一起攪拌均勻，醃漬2小時，備用。
- ②取一手鍋加熱加油，將洋葱炒至焦糖色，再加入項次7~8材料及醃漬雞肉大火一起拌炒至半熟，醃漬雞肉的汁液也一起加入鍋中。
- ③加入過濾水煮至沸騰，轉小火續煮約10~15分鐘至食材熟透。
- ④關火，加入House爪哇咖哩塊，攪拌均勻至完全溶解。
- ⑤開中火，煮至沸騰後，續煮至適當稠度即完成。

用香辛料增加料理清單吧

※照片為調理範例

咖哩美乃滋

House馬德拉斯咖哩粉.....	5g
日式美乃滋.....	100g
無糖優格.....	45g
糖.....	10g
檸檬汁.....	10g

使用方法 可搭配馬鈴薯沙拉或蔬菜棒、炸物等等。



馬德拉斯咖哩燴時蔬

House馬德拉斯咖哩粉.....	3g
鹽.....	3g
黑胡椒粉粗.....	2g
各式時蔬.....	酌量
紅皮洋芋塊.....	50g
德式香腸.....	80g

- 作法**
- ①將紅皮洋芋放入180°C油炸鍋裡炸至金黃後備用。
 - ②將德式香腸及各式時蔬材料切成一口大小備用。
 - ③取一鍋盆將做法1、2的所有材料、橄欖油、House馬德拉斯咖哩粉、鹽及胡椒混合均勻後，烤10至15分鐘至蔬菜熟透即完成。

