

商用黑咖喱的黃金定位

熟悉的操作，也能展現焙煎香氣的深度

House咖喱系列一覽表

佛蒙特咖喱	馥醇咖喱	素食咖喱	香味焙煎咖喱雪片	咖喱雪片	爪哇咖喱
辣度 ★☆☆☆ 香辛料感 ★☆☆☆ 對水比例 1:6	辣度 ★★★★★ 香辛料感 ★★☆☆ 對水比例 1:6	辣度 ★★★★★ 香辛料感 ★★☆☆ 對水比例 1:6	辣度 ★★★★★ 香辛料感 ★★★★★ 對水比例 1:4.5	辣度 ★★★★★ 香辛料感 ★★☆☆ 對水比例 1:6	辣度 ★★★★★ 香辛料感 ★★★★★ 對水比例 1:5

黑咖喱的的關鍵，不在黑，而在「焙煎」

當咖喱塊接觸熱油，成分中的麵粉會率先啟動梅納反應。這個階段會帶出溫潤的堅果香、焙炒香料及穀物的深層香氣，為咖喱建立厚實豐富的底味。

★焙煎黑咖喱的做法核心只有三個原則：小火、少油、短時間。



焙煎馥醇咖喱

辣度 ★★☆☆☆

核心風味來自高度集中的濃旨味，辛香表現圓潤不躁，苦甜層次穩定堆疊，與旨味相互支撐，帶出溫潤且飽滿的尾韻，留香深長且持久，完整呈現黑咖喱應有的深度與重量感。



焙煎香味焙煎咖喱雪片

辣度 ★★☆☆☆

深色而穩定的咖喱色澤，焙煎香氣風味集中卻不厚重。中段帶出溫潤的甘苦平衡，尾韻隱約浮現果酸感，使整體風味厚重卻依然溫潤順口。香氣、色澤與口感打造層次分明、完成度高的黑咖喱表現。

新世代咖喱風潮
從視覺走向味覺深層的進化

黑咖喱的重新定位與進化
黑×濃厚×層次感



黑咖哩邁向成熟風味與結構平衡的時代

黑咖哩的再進化與定位

昭和時期，黑咖哩以深色醬與濃厚的形象，成為咖哩文化中的一個分支。然而，隨著消費者味覺逐漸成熟，對「濃厚」的期待也出現轉變。近年被重新關注的黑咖哩，相較過去重鹹、刺激的「濃厚風味」，現在更著重於風味層次、不膩口，以及入口後延展的餘韻。

於是，「濃旨系黑咖哩」作為2025日本咖哩趨勢中的關鍵概念被提出。這並非指向某道新料理，而是用來描述黑咖哩進化的分類。其核心不在顏色，而在於風味設計是否成熟、結構是否完整。

因此，「濃旨系黑咖哩」被視為進化型黑咖哩。透過多重素材與香料的組合，使整體表現更平衡，也更貼近消費者對完成度的期待。

黑咖哩的兩大方向：不同路線的成熟表現

歐風取向的「Premium黑咖哩」

以歐風咖哩為基礎所發展的「Premium黑咖哩」，透過洋蔥、肉與高湯所構成風味骨架，建立穩定而厚實的整體結構。其特色是甜味、旨味與油脂感之間的平衡，香料扮演的則是補強角色，而非主角。

整體口感圓潤、延展性高，常被視為具有「餐廳等級完成度」的代表。近年來，也逐漸出現在高單價即食商品市場，顯示消費者已願意為結構清楚、風味成熟的黑咖哩體驗付出相對應的價值。

香料取向的「新喀什米爾咖哩」

以傳統喀什米爾咖哩為靈感發展的「新喀什米爾咖哩」，與歐風取向的黑咖哩不同，它更著重於香料本身的層次與銳利度，但不只是追求單純的辛辣感。透過重新設計香料比例與製作方式，使多種香料能在風味中各自發揮作用，辛香表現清楚卻不失衡。

即使風味强度高，整體仍保有平衡感。深色外觀與鮮明又平衡的味覺印象相互呼應，被視為香料咖哩在當代市場中的進化型態。

■材料:

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. 植物油..... 50g | 10. House香味焙煎咖哩雪片..... 60g |
| 2. 蒜碎..... 10g | 11. 椰奶..... 100g |
| 3. 薑碎..... 10g | 12. 高湯or過濾水..... 600ml |
| 4. 紅咖哩配司..... 25g | 13. 幼滑蝦醬..... 10g |
| 5. 韓式黑豆醬..... 30g | 14. 羅望子醬..... 10g |
| 6. 30%炒洋蔥..... 30g | 15. 魚露..... 5g |
| 7. 鮮蝦醬..... 20g | 16. House綜合香辛料..... 2g |
| 8. 黑糖粉..... 10g | |
| 9. House特製咖哩粉..... 5g | |

■作法:

- 取一手鍋加熱加油，依序加入項次2~8材料拌炒至香氣釋出。
- 加入House特製咖哩粉及House香味焙煎咖哩雪片，中火拌炒均勻至醬料顏色加深及香味釋出。
- 加入椰奶及高湯攪拌均勻至完全融化後煮至沸騰，再加入項次13~15材料及House綜合香辛料拌勻，並收汁至適當稠度即完成。

TIPS:
1. 適合搭配家畜類肉品
2. 圖中搭配為舒肥鴨胸、炸洋葱絲

BLACK INFO



黑咖哩的四大特點

1. 肉骨高湯的濃郁厚實感
2. 焦炒香料的焙煎香氣
3. 焦化洋葱的層次與甜味
4. 帶有微甜與辛辣並存的風味

黑蝦醬 椰奶咖哩

辣度★★★★☆

