



### 1 柔和解辣搭配

適合：印度咖哩、辛辣系、香料重的咖哩  
飲品：拉昔、鮮奶、優酪乳、奶茶、印度香料奶茶



原理：乳脂與蛋白質能包覆辣感，降低辛辣刺激，使口感更加柔和順口。

### 2 清爽解膩搭配

適合：日式咖哩、濃郁咖哩、炸咖哩麵包  
飲品：檸檬水、氣泡水、柚子飲、果醋飲



原理：酸味切油脂＋氣泡帶走口腔殘留

### 3 深焙風味搭配

適合：日式咖哩、濃郁咖哩、炸咖哩麵包  
飲品：檸檬水、氣泡水、柚子飲、果醋飲



原理：苦味可平衡油脂感，同時突顯香料與肉香層次，讓尾韻更乾淨俐落。

好的搭配  
讓每一口咖哩  
都更美味



## 咖哩搭配飲品指南

飲品不是配角，而是完成一份咖哩的重要元素。  
一口濃郁、一口清爽，讓味蕾在平衡之間，感受更豐富的層次。  
一份出色的咖哩套餐，少不了一杯恰到好處的飲品相襯。

### 4 茶韻清新搭配

適合：日式咖哩、咖哩飯、便當型產品  
飲品：綠茶、烏龍茶、麥茶



原理：茶香與單寧感可清口解膩，重置味覺，讓每一口咖哩都保持鮮明風味。

### 5 甘甜平衡搭配

適合：辣咖哩/重口味族群  
飲品：可樂、泰式奶茶、紅茶



原理：甜味可緩和辣感與鹹味刺激，形成鮮明對比，帶來強烈滿足感。

### 6 純淨清口搭配

適合：重口味咖哩、辛辣咖哩、日常用餐族群  
飲品：冰開水、常溫水、氣泡水（無糖）



原理：最純粹的搭配方式，清除味覺負擔，讓咖哩香氣回到主角位置。

不同的咖哩，不同的飲品搭配，讓美味更升級！

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

**爪哇咖哩**  
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。

**醱酵咖哩**  
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醱酵咖哩。

**素食咖哩塊**  
日本百年咖哩「好侍食品」推出全球首支純素的和風咖哩，不含五辛、無蛋無奶的純素配方。嚴選多種香辛料，口味溫潤清爽多層次。

**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**  
以爐火烘培小茴香、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酸澀的口感，亦可作為各種西式褐色調味料醬底使用。

**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，增添更多層次的風味口感。獨特香氣與濃郁之口感為產品的主要特色。

—— 專為料理職人打造 ——

# 咖哩配方 升級企劃

美味新進化 🍳 靈感再升級

**風味層次再深化**  
精選香料搭配，提升咖哩香氣與層次

**口感與質地更升級**  
優化食材與調理技法，口感更飽滿

**應用彈性更廣泛**  
適用多元料理場景，創造更多可能





詳細食譜

### 香料咖喱・果酸香料醬・時令果韻

以日式香料咖喱為主體，鳳梨酸辣醬串聯甜味與油脂。果香開場、香料延伸，風味清爽不膩、層次分明。



詳細食譜

### 深焙咖喱・焦化洋蔥・牛脂香氣

以牛肉高湯與深焙洋蔥為基底，堆疊濃厚苦甜層次。可與藍莓果醬平衡風味，濃郁厚實、尾韻乾淨。

## 關鍵風味重新解構 咖喱深度層次



詳細食譜

### 清亮咖喱・濃縮番茄・香草油

以番茄酸鮮為核心，構築輕盈清爽的咖喱結構。風味清亮流動，酸鮮開胃、不厚重。



詳細食譜

### 熟成咖喱・醬香旨味・餘韻

以熟成咖喱為主體，結合醬油堆疊深層旨味。風味醇厚圓潤，醬香與咖喱融合，尾韻溫潤綿長。

## Chutney 酸辣醬的歷史演變

### 1 起源

古代印度源自印度以水果、香料與草本搗製而成屬於即食調味品，風味多為辛辣或酸甜。

### 2 傳入歐洲

17世紀隨英國東印度公司貿易傳入英國開始被歐洲人接受與改良。

### 3 改良保存

殖民時期加入糖與醋延長保存轉為溫和甜酸口味發展出瓶裝延長保存商品。

### 4 全球化與創新

現代隨文化交流傳播世界發展多樣食材與風味成為多用途料理調味品。



鳳梨酸辣醬  
(Pineapple Chutney)

### 串聯咖喱風味的關鍵橋接元素

不同於傳統以芒果為主的 chutney，本配方選用台灣全年穩定供應的鳳梨，打造更鮮明且具穿透力的果酸結構。適合搭配香料感鮮明的咖喱，整合整體風味並強化前後段連續性，也可應用於烤肉、炸物與小食，提升清爽感與層次表現。

### 風味層次

前段：鳳梨果甜與微酸，快速建立風味親和力  
中段：洋蔥與香料堆疊厚度，延續咖喱主體  
尾段：酸度與微辣收斂風味，提升清爽感與餘韻



詳細食譜

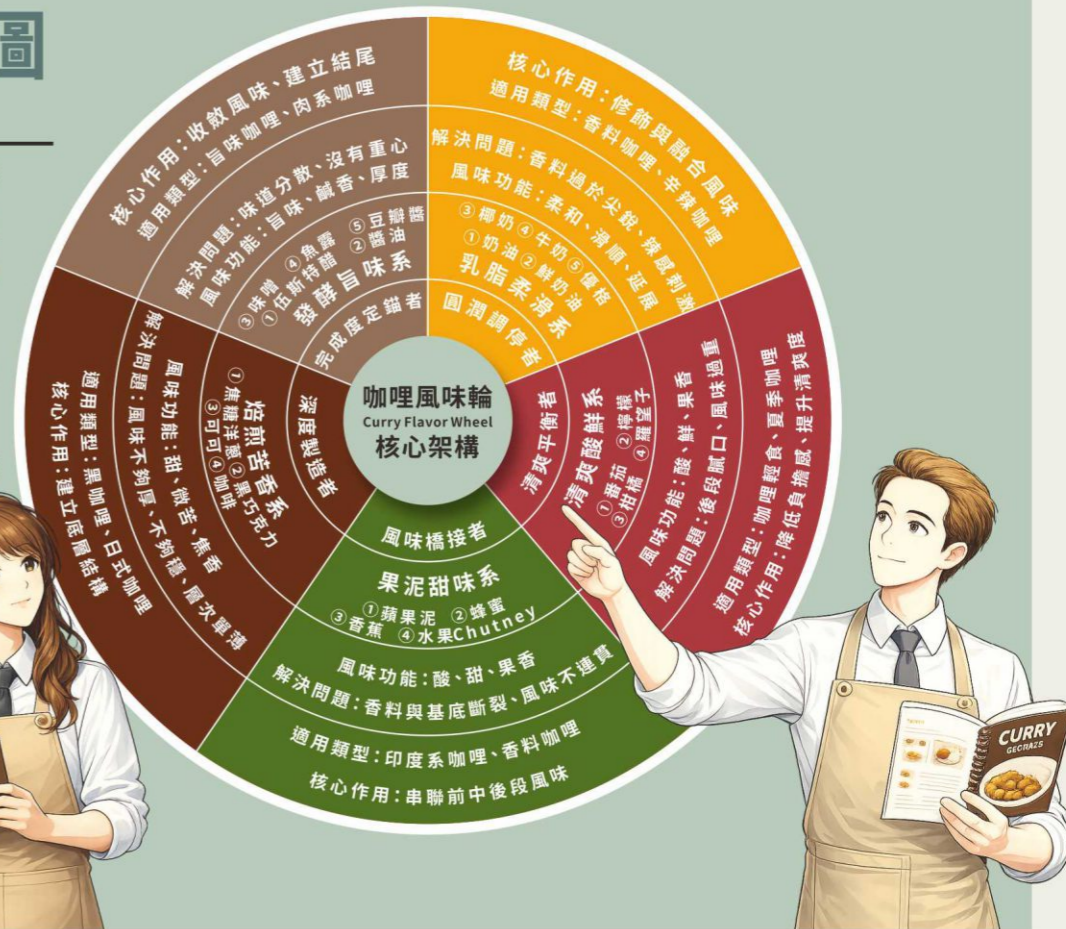
## 咖喱風味輪架構圖

### 優化咖喱風味的關鍵要素

如果把咖喱比作一場風味的交響樂，真正讓人難忘的，往往不是主旋律，而是那些在關鍵時刻出現的細節配角。

正是它們，讓一鍋咖喱從「好吃」走向「有記憶點」。

本篇精選五種關鍵元素，帶你打造更完整、更立體的咖喱風味。



### 果泥甜味系 | 風味橋接者

代表食材：①蘋果泥②蜂蜜  
③香蕉④水果Chutney

以天然果香與甜味調和咖喱的辛香風味，降低刺激感，使整體口感更加圓潤柔和，同時增添尾韻層次。適合日式、歐風咖喱配方。



### 焙煎苦香系 | 深度製造者

代表食材：①焦糖洋蔥②黑巧克力  
③可可④咖啡

透過焦化與焙煎所產生的微苦香氣，賦予咖喱更成熟厚實的風味結構。能強化醬體深度、延長尾韻，並提升整體香氣記憶點。適合濃厚型、熟成系咖喱配方。



### 清爽酸鮮系 | 清爽平衡者

代表食材：①番茄②檸檬③柑橘  
④羅望子

以果酸修飾油脂感，使整體風味更加清爽俐落。酸甜果香可提升前段香氣與層次表現，帶來更明亮的口感印象。適合夏季菜單、辛香型與海鮮系咖喱應用。



### 乳脂柔滑系 | 圓潤調停者

代表食材：①奶油②鮮奶油③椰奶  
④牛奶⑤優格

藉由乳脂的滑順口感覆蓋辛辣刺激，使咖喱質地更加濃郁細緻。能柔化辣感、提升稠度與順口度，同時營造溫潤且具滿足感的整體印象。



### 發酵旨味系 | 完成度定錨者

代表食材：①伍斯特醋②醬油  
③味噌④魚露⑤豆瓣醬

運用發酵熟成帶來的複合旨味與鹹香，補足咖喱中後段風味與層次深度。能強化醬體完整度，提升耐吃性，讓整體味道更具完成度。



## 咖喱 5 大風味架構