

# House 素食咖哩餡

## 多元應用食譜

美味 × 健康 × 多元，滿足新世代蔬食需求！

以好侍素食咖哩塊為核心，搭配嚴選植物性食材，融合多種蔬菜的天然甘甜與日式咖哩的溫潤香氣，打造風味均衡、應用彈性的素食咖哩餡。可依不同餐飲型態靈活延伸，快速開發多元蔬食菜單。

### 食譜

|            |      |            |      |
|------------|------|------------|------|
| 植物油        | 20g  | 胡荽粉        | 2g   |
| 素絞肉        | 10g  | 黑胡椒粉       | 2g   |
| 薑泥         | 50g  | 鹽          | 3g   |
| 紅蘿蔔丁       | 100g | 蔬菜高湯or過濾水  | 500g |
| House特製咖哩粉 | 2g   | House素食咖哩塊 | 100g |
|            |      | 洋芋粉        | 30g  |

### 作法

- 取一手鍋加熱加油，加入素絞肉炒乾水份且金黃上色。
- 加入薑泥拌炒至香味釋出，再加入紅蘿蔔丁略為拌炒。
- 依序加入House特製咖哩粉、胡荽粉、黑胡椒粉及鹽拌炒至香氣釋出。
- 加入蔬菜高湯煮至沸騰後，轉小火續煮約5~8分鐘。
- 關火加入House素食咖哩塊及洋芋粉攪拌均勻至完全溶解。
- 開火拌炒至中心點沸騰，並收汁至適當稠度，素食咖哩餡即完成。



健康美味

植物性食材，安心享用



永續選擇

友善環境，減碳生活



多元應用

一餡多用，創造更多商機

### Layer 夾餡

#### 作法

搭配蔬菜、蛋、起司、植物性蛋白或肉類作為各式夾餡料理的核心醬料。

#### 風味

串聯不同食材特色，提升濕潤度、層次感與整體口感平衡。

### Mix 拌醬

#### 作法

作為餐點的拌醬基底，與飯、麵及各式蔬食自由組合，快速變化料理風格。

#### 風味

咖哩香氣充分融入主食，均勻提升整體風味，增加料理的豐富度與滿足感。

### Spread 抹餡

#### 作法

均勻塗抹於各式麵包、餅皮或披薩基底，快速完成料理組裝。

#### 風味

建立料理整體咖哩風味基底，讓香氣與濃郁度均勻呈現。

### Fill 包餡

#### 作法

直接包入麵糰、餅皮或春捲皮中，可搭配烘焙、油炸或氣炸等製程。

#### 風味

完整鎖住咖哩香氣與醬體濕潤度，帶來飽滿、濃郁且具爆發力的咖哩風味。

美味多變 × 輕鬆應用！



# House 好侍

Chef's Guide  
Vol.7

Solution for Professional  
料理職人誌

Chef's Guide  
Vol.7

從一鍋咖哩開始

滿足更多元的飲食需求

# 蔬食共饗商機

蔬食，不只是選擇  
更是餐飲的新商機

打造 健康 × 永續 × 多元  
的蔬食菜單

House 好侍

台灣總代理進口商 台灣好侍食品股份有限公司  
地址: 104台北市中山區中山北路二段114號9樓  
電話: 02-2567-7606  
傳真: 02-2567-5855



更多資訊請掃描QR code

<https://www.housefoods.com.tw/prouse/index.html>  
<https://www.housefoods.com.tw/prouse/recipe/>

# 彈性蔬食的綠色商機

健康蔬食，不只是流行，更是未來市場的重要趨勢

近年來，「彈性蔬食 (Flexitarian)」逐漸成為主流飲食型態，消費者不必完全吃素而是透過每週數天以植物性飲食取代肉類，兼顧健康、營養與環境永續。在消費需求持續提升下，蔬食市場已從小眾走向主流，成為餐飲品牌菜單創新與拓展市場的新商機。

## 台灣蔬食市場現況



**國際肯定**  
英國純素協會 (The Vegan Society) 將台灣列入 2026 年全球最適合素食旅客造訪的 6 大國家之一，並盛讚台灣為「素食天堂 (Vegan Paradise)」。



**市場規模**  
純素餐廳全球最多，密度每百萬人 14.8 間，而全台灣素食餐廳、超過 5000 間。



**人口比例**  
台灣擁有超過 300 萬名蔬食人口，約占總人口 13.5%，素食人口比例位居全球第 4。

## 全球素食人口比例排名(2026)



## 蔬食市場趨勢洞察

- 市場主流**  
彈性蔬食興起  
蔬食走向大眾市場
- 健康意識**  
追求均衡飲食  
增加蔬菜攝取  
滿足健康與營養需求
- 環境永續**  
透過低碳飲食  
減少環境負擔  
實踐永續生活
- 餐飲商機**  
蔬食菜單多元化  
滿足不同消費需求

## House 素食咖喱塊

日本百年咖喱品牌好侍食品推出的純素日式咖喱，以不含五辛、蛋、奶的配方，打造溫潤順口且層次豐富的風味。嚴選多種辛香料調製，保有日式咖喱的濃郁香氣，同時兼具良好的料理適用性，無論主食、烘焙或創意料理皆能靈活運用。



**風味**  
溫潤多層次  
男女老少皆喜愛



**品牌**  
日本百年咖喱品牌  
好侍食品研發生產



**限定**  
全球唯一  
台灣獨家配方



**配方**  
無五辛  
無蛋奶全素配方



**應用**  
操作便利  
多元料理應用



**RSPO認證**  
RSPO棕櫚油  
永續發展圓桌組織

# 蔬食咖喱 百變料理提案

創造美味無限可能！  
植物系食材  
×  
咖喱醬汁



日式純素咖喱醬

椰香紅咖喱醬

深焙黑蒜咖喱醬

植香咖喱肉醬



香料豆腐豐穀沙拉佐  
紅咖喱堅果醬

清爽開胃，香氣迷人

咖喱醬汁搭配堅果與  
新鮮蔬菜，健康無負擔。



深焙黑蒜炙蔬咖喱

濃郁醇厚，層次豐富

蔬菜與咖喱完美融合，  
醇厚黑咖喱醬香氣深邃。



和風旬蔬咖喱

溫潤香甜，營養均衡

濃潤蔬菜燉煮，入口即化，  
暖心又滿足。



植香咖喱肉醬&羅斯堤花園

酥香爽口，創意滿分

咖喱風味結合，  
豐富蔬菜層次，清爽開胃。

