



葛切くず粉絲

MALONY 葛切粉絲

嚴選北海道馬鈴薯澱粉與葛粉製作而成，

口感滑順Q彈且耐煮易入味，

搭配黑糖蜜製作成和風甜品，

或搭配火鍋、壽喜燒享用都很適合。

適用料理

- ◎ 什錦火鍋、水炊鍋、海鮮鍋、涮涮鍋、壽喜燒、各式鍋物、各式湯品
- ◎ 涼拌小菜、沙拉、冷麵
- ◎ 黑蜜葛切、和風甜湯、甜品



葛切粉絲白菜豆腐火鍋 / 2人份

食材

Malony 葛切粉絲	100g
白菜	1/4個
水菜	1/2把
嫩豆腐	1/2塊
油豆腐	1/2塊
豬五花肉片	200g
白蔥	1/2把
新鮮香菇	2朵
紅蘿蔔	1/5條

火鍋高湯基底

水	600ml
雞精粉	22g
濃口醬油	5g
鹽	少許

作法

- 1、將白菜、水菜、嫩豆腐、油豆腐、豬五花肉片切成方便食用的大小。斜切白蔥；除去新鮮香菇頭部部分；紅蘿蔔去皮後用削刀刨為薄片備用。
- 2、鍋中加入火鍋高湯基底，燉煮至沸騰後加入「作法1」的食材與「Malony 葛切粉絲」，再次煮至沸騰後，轉小火確認所有食材熟透即完成。

調理時間：約20分鐘

夏日精力咖哩鍋

4人份 / 調理時間：約30分鐘



食材	
Malony 葛切粉絲	120g
豬肉片	200g
德式香腸	4條
豆皮	60g
高麗菜	1/4個
紅蘿蔔	50g
日本大蔥	1支
鴻喜菇	50g
綠色葉菜	80g

咖哩鍋高湯基底	
好侍爪哇咖哩塊	120g
水	1600ml
鰹魚粉	5g

綠色葉菜如菠菜、小松菜、山茼蒿...等

作法

- 1、將高麗菜切塊、紅蘿蔔切圓片、日本大蔥及綠色葉菜斜切為5公分長段狀備用。
- 2、鍋中加入水、鰹魚粉後，開火至沸騰關火。
- 3、加入切碎的「好侍爪哇咖哩塊」攪拌至完全融化，開小火續煮約3~5分鐘。
- 4、加入「Malony 葛切粉絲」及綠色葉菜以外的食材後將鍋蓋蓋起，再次沸騰後，開中火約5~8分鐘至食材熟透。
- 5、最後加入綠色葉菜燉煮至軟化後即完成。

關東風壽喜燒

2人份 / 調理時間：約30分鐘

食材

Malony 葛切粉絲	50g
牛里肌 (涮涮鍋用)	200-300g
山茼蒿	1/2把
大白菜	1/8個
白蔥	1根
金針菇	100g
牛蒡	1小根
竹筍 (水煮)	100g
紅蘿蔔	30g
蛋	2顆

壽喜燒高湯基底

高湯	100ml
味醂	75ml
醬油	90ml
砂糖	20g

薄口壽喜燒高湯基底

高湯	200ml
醬油	15ml
酒	15ml

作法

- 1、將兩種壽喜燒高湯基底分別以小鍋煮好備用。
- 2、將牛里肌、山茼蒿、大白菜切成容易入口的大小。白蔥斜切約1公分；將金針菇分束；牛蒡切絲泡水；竹筍先對半切再切成薄片；紅蘿蔔斜切。
- 3、鍋內先倒入一半的壽喜燒高湯、開火煮滾後關小火。高湯不足時，再以薄口壽喜燒高湯調整味道。
- 4、放入「Malony 葛切粉絲」與其他材料燉煮入味，可搭配生蛋液一起享用。



日式葛粉水果餡蜜

1人份 / 調理時間：約15分鐘



食材

Malony 葛切粉絲	25g
鳳梨 (罐頭)	1片
橘子 (罐頭)	20g
奇異果	20g
煮熟紅豆 (罐頭)	40g
櫻桃	2個

蜜汁糖水

鳳梨罐頭內糖液	30ml
橘子罐頭內糖液	30ml
柚子原汁	2.5ml

作法

- 1、「Malony 葛切粉絲」煮10分鐘後水洗，再將水瀝乾備用。
- 2、將鳳梨、奇異果切成容易入口的大小。
- 3、將鳳梨、橘子罐頭內糖液及柚子原汁混和，製成蜜汁糖水。
- 4、器皿內盛入「作法1」的「Malony 葛切粉絲」，再淋上「作法3」的蜜汁糖水，最後以紅豆、水果裝飾即完成。



MALONY 葛切粉絲

內容量 500公克

單箱量 20入

賞味期限 36個月

台灣 總代理進口商

House 好侍

台灣好侍食品股份有限公司

104台北市中山區中山北路二段114號9樓

TEL // 02-25677606 FAX // 02-25675855

www.housefoods.com.tw

