

日本NO.1 Malony 株式會社

葛切粉絲(葛切り)獨特魅力

日本第一大品牌 葛切粉絲為日本市佔率第一。

易入味 設計為蝴蝶造型，中間凹槽能吸附更多湯汁。

耐煮 嚴選100%馬鈴薯澱粉+葛根粉製作而成，比市面上冬粉耐煮。

口感 獨特Q彈口感，增添火鍋特色與高級感。



日本的人氣商品
在台灣深受火鍋及日式料理業者的喜愛。

菜單中加入**葛切粉絲(日本冬粉)**，不僅能增加料理的高級感，還能提供消費者正宗日式火鍋。



增添菜盤的高級感



TIP: 事前先泡水2小時後瀝乾備用，食用前只需放入鍋中煮1分鐘即可。



夏日精力咖哩鍋



關東風壽喜燒



單品方式呈現

中華風涼拌葛切粉絲 / 輕食沙拉

可運用在套餐組合裡
也適合單品呈現

日式黑糖蜜葛切粉絲 / 甜點



可替換市售
胡麻醬

基本食材

Malony葛切粉絲 ···· 50g
胡蘿蔔絲 ···· 30g
小黃瓜絲 ···· 50g
火腿絲 ···· 30g
熟雞胸肉絲 ···· 80g

芝麻油醋醬

醬油 ······ 40g
白醋 ······ 30g
梅林辣醬油 ······ 5g
砂糖 ······ 15g
白胡椒粉 ······ 0.5g
鹽 ······ 2g
洋蔥泥 ······ 20g
香油 ······ 10g
橄欖油 ······ 30g
白芝麻 ······ 5g

基本食材

Malony葛切粉絲 ···· 25g
黃豆粉 ······ 適量

黑糖蜜

黑糖 ······ 50g
二砂糖 ······ 50g
蜂蜜 ······ 5g
過濾水 ······ 70g

- 作法**
- 1、將**Malony葛切粉絲**放入滾水內煮10分鐘，沖涼瀝乾，備用。
 - 2、將芝麻油醋醬的材料放入鋼盆內攪拌均勻，醬汁即完成。
 - 3、取一適當容器，將作法①+②及所有基本食材一同拌勻，即可裝盤。

- 作法**
- 1、取一手鍋加入黑糖蜜的所有材料，小火煮至糖完全融化，並收汁至適當稠度後放涼備用。
 - 2、**Malony葛切粉絲**煮10分鐘，放入冰水內冰鎮後將水瀝乾。
 - 3、取一適當器皿盛裝作法②。
 - 4、淋上適量作法①，再撒上適量的黃豆粉即完成。

提供多樣化火鍋湯底選擇

印度咖哩鍋底



基本食材

食材

植物油 ······ 30g	綠荳蔻粉 ······ 0.3g
小茴香籽 ······ 3g	薑黃粉 ······ 2g
泰式紅咖哩醬 ······ 15g	椰奶粉 ······ 10g
過濾水 ······ 1500ml	
HOUSE咖哩雪片 ······ 60g	
HOUSE馬德拉斯咖哩粉 ······ 3g	

- 作法**
- 1、取一手鍋加熱，加入植物油及小茴香籽煸香。
 - 2、加入紅咖哩醬炒至香味釋出，再加入過濾水煮至沸騰。
 - 3、關火，加入**HOUSE咖哩雪片**、**HOUSE馬德拉斯咖哩粉**和其他食材攪拌均勻至完全溶解。
 - 4、開火煮至沸騰即完成。

飛鳥牛奶鍋底



基本食材

食材

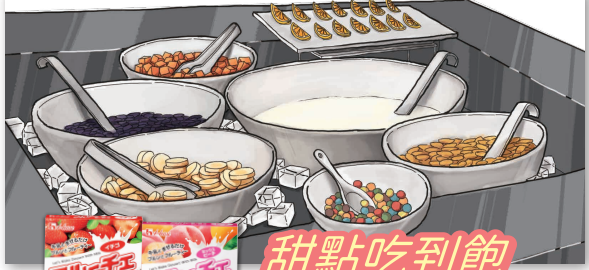
過濾水 ······ 1500g
HOUSE北海道白醬雪片 ······ 50g
信州白味噌 ······ 15g
鹽 ······ 2g
鮮奶 ······ 300g

- 作法**
- 1、取一手鍋加入過濾水煮至沸騰。
 - 2、關火，加入**HOUSE北海道白醬雪片**和其他食材攪拌均勻至完全溶解。
 - 3、開火，再次煮至沸騰即完成。

提供吃到飽美食、家族全員大滿足



咖哩飯吃到飽
1KG佛蒙特、1KG爪哇



甜點吃到飽
芙酪吉(草莓、綜合蜜桃)



台灣好侍食品股份有限公司

104台北市中山北路二段114號9樓

台灣 總代理進口商

TEL:02-2567-7606 FAX:02-2567-5855

