

こくまろ

カレー

馥醇咖哩

深焙洋蔥
風味充分發揮
口感層次豐富
醇厚的咖哩

1 2 3 4 5
3
辛味順位

發揮專業手藝
方便調整的風味



紅酒牛肉歐風咖哩



材料 (4-5人份)

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. 植物油 20g | 7. 剝皮番茄罐頭 200g |
| 2. 牛肋塊 700g | 8. 月桂葉 0.5g |
| 3. 洋蔥丁 350g | 9. 過濾水 800ml |
| 4. 紅蘿蔔丁 100g | 10. House風車咖哩粉 5g |
| 5. 蒜泥 20g | 11. House馥醇咖哩(業務用) ... 100g |
| 6. 料理紅酒 100ml | 12. 鮮奶油 50g |

作法

- 取一炒鍋加熱加油，先將牛肋塊大火煎至四面金黃上色，取出備用。
- 同鍋，先加入洋蔥丁、紅蘿蔔丁小火炒至焦糖色，再加入蒜泥及略為拌炒至蒜泥香氣釋出。
- 加入項次6~7材料煮至酒精蒸發，使用均質機將蔬菜打成泥狀。
- 加入作法①的牛肉及項次8~9材料煮至沸騰並撈掉浮沫，轉小火續煮約30~40分鐘(煮至牛肉軟嫩)。
- 關火，加入House風車咖哩粉、House馥醇咖哩塊攪拌均勻至完全溶解。
- 開中火，再次煮至沸騰，加入鮮奶油攪拌均勻並收汁至適當稠度即完成。

可可豬肉歐風咖哩



材料 (4-5人份)

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| 1. 植物油 20g | 8. 可可粉 2g |
| 2. 豬後腿肉塊 ... 700g | 9. 過濾水 800ml |
| 3. 洋蔥丁 350g | 10. House風車咖哩粉 5g |
| 4. 紅蘿蔔丁 100g | 11. House馥醇咖哩(業務用) ... 100g |
| 5. 薑泥 10g | 12. 苦甜巧克力 15g |
| 6. 蒜泥 20g | 13. 鮮奶油 50g |
| 7. 香蕉泥 50g | |

作法

- 取一炒鍋加熱加油，先將豬肉塊大火煎至四面金黃上色，取出備用。
- 同鍋，先加入洋蔥丁、紅蘿蔔丁小火炒至焦糖色，再加入項次5~8材料略為拌炒至薑蒜泥香氣釋出。
- 加入過濾水並使用均質機將蔬菜打成泥狀，再加入作法①的豬肉一同煮至沸騰並撈掉浮沫，轉小火續煮約30~40分鐘(煮至豬肉軟嫩)。
- 關火，加入House風車咖哩粉、House馥醇咖哩塊及巧克力攪拌均勻至完全溶解。
- 開中火，再次煮至沸騰，加入鮮奶油攪拌均勻並收汁至適當稠度即完成。

延伸料理應用



奶油牛肉野菇咖哩



番茄牛肉咖哩麵



馥醇絞肉咖哩



美式牛肉咖哩堡

House 好侍

台灣 總代理進口商

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

兼具濃郁及滑順口感，精心調配而成的馥醇咖哩！好評熱賣中！



內容量 1kg (約50人份)

單箱量 20入

賞味期限 1年6個月



更多料理應用

免費提供樣品試作 歡迎與我們聯絡