

蔬食新風潮

全球暖化問題日趨嚴重，其中人為造成的暖化問題高達23%。因此近年來主張愛地球和友善動物的維根主義在世界各地興起，其核心價值是建立在不使用破壞自然的生存法則所產生的產品之上。

然而這顆種子從世界吹至曾在2017年被CNN評選為「十大素食友善城市」的台北，如今它在台灣這片土地萌芽、茁壯成長，更在2020年茹素人口正式突破300萬人，人口數佔比高達13%僅次於印度。

料理大小事都交給好侍



提案1

備料方便：可預煮存放的美味咖哩！



提案2

食材多樣：各種食材皆可搭配，節省成本！



提案3

出餐快速：接受點餐後再準備即可快速出餐！



提案4

人氣料理：老少咸宜、經典不敗的人氣集客料理！

料理多變應用！
一支底醬、多種運用！



House 基礎素絞肉咖哩醬

純素



- 材料 (5人份) -

1. 植物油	20g	6. 鹽	2g
2. 植物肉	250g	7. House風車咖哩粉	4g
3. 紅蘿蔔碎	100g	8. 過濾水	500ml
4. 馬鈴薯丁	80g	9. House素食咖哩塊	85g
5. 杏包菇丁	150g		

- 作法 -

- 取一手鍋加熱加油，加入植物肉拌炒至粒粒分明，再加入項次3~5材料中小火拌炒至上色。
- 加入鹽、House風車咖哩粉略為拌炒至香氣釋出。
- 加入過濾水煮至沸騰，轉小火續煮約8~10分鐘。
- 關火，加入House素食咖哩塊攪拌均勻至完全溶解。
- 開中火煮至沸騰後，轉小火續煮至適當稠度即可。

只要擁有 House 基礎素絞肉咖哩醬

即可輕鬆簡單變化出各式不同風格及風味的蔬食料理

咖哩蔬食四方飯糰



撒上多種特選香辛料製成的風車咖哩粉，帶出海苔、米飯、季節食蔬結合基礎素絞肉咖哩醬的豐富層次及獨家風味。



風車咖哩粉

美味
秘訣

蔬食猴頭菇排咖哩堡



咖哩醬搭配花生醬組合出濃醇鹹香的美味醬汁，加上生菜、起士片、猴頭菇排，別有一番風味。



花生醬

美味
秘訣

焗烤蔬食絞肉咖哩通心麵



金黃微焦的焗烤料理，番茄咖哩醬汁和通心麵美妙融合，每口都吃得到香醇濃郁且酸甜可口的滋味。



番茄

美味
秘訣

日式蔬食絞肉咖哩乾拌麵



日式與泰式的結合，整體風味富有層次感，在濃郁咖哩醬中結合是拉差醬的清爽甜辣，好吃到令人停不下來。



是拉差辣椒醬

美味
秘訣

季節溫沙拉佐蔬食絞肉咖哩醬



使用多種當季新鮮蔬果，呈現繽紛色彩、富含多種營養。淋上添加清爽檸檬汁的基礎素絞肉咖哩醬，既開胃且不膩口。



檸檬

美味
秘訣

好侍素食咖哩

純素

台灣 總代理進口商

House 好侍



內容量	200g (約10人份)
單箱量	10入 x 6
賞味期限	1年6個月

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

