

日本百年品牌

 *House* 好侍

和風洋食

WAFU YOUSYOKU



美食家
Master Channels

公司集團
概要



公司名稱：好侍食品集團股份有限公司
HOUSE FOODS GROUP

創業年度：1913年
資本金額：99億日圓
員工人數：6066名
事業單位：東京本社、大阪本社、
14日本子公司、17海外子公司
台灣分公司：台北市中山區中山北路二段114號9樓
TEL：02-2567-7606
FAX：02-2567-5855



食譜編輯
監督



擁有黃金舌頭的料理達人

小林大輔

Kobayashi
Daisuke

職稱 台灣好侍食品股份有限公司
(House Foods Taiwan)
董事・企劃開發部長

簡歷

1994年 國立東京農工大學研究所 農學研究科畢業 (農學碩士)
1994年 好侍食品股份有限公司就職、負責開發咖哩商品
2012年 派駐台灣、負責連鎖超商7-11咖哩便當開發以及好侍食品的行銷企劃
2018年 Taipei Walker咖哩爭霸戰評審、菲律賓超商咖哩便當監修

- ・在2007年出版的「ニッポンの境界線 (日本的邊界線)」一書中被譽為「黃金舌頭」。
- ・得意料理類型：咖哩料理、和洋料理。曾經在亞洲和歐洲多國的餐廳協助開發料理。
- ・曾接受台灣多家平面雜誌採訪。如Taipei Walker、秋刀魚、蘋果日報、壹週刊。
- ・於好侍食品任職至今第26年。在日本長達20年負責人氣商品佛蒙特咖哩、爪哇咖哩、馥醇咖哩的升級版味道調整。
- ・至今已試吃多達約1000店鋪的咖哩、白醬、燴飯料理。
- ・一年內試吃超過1000種，研究過約20個國家的咖哩料理。

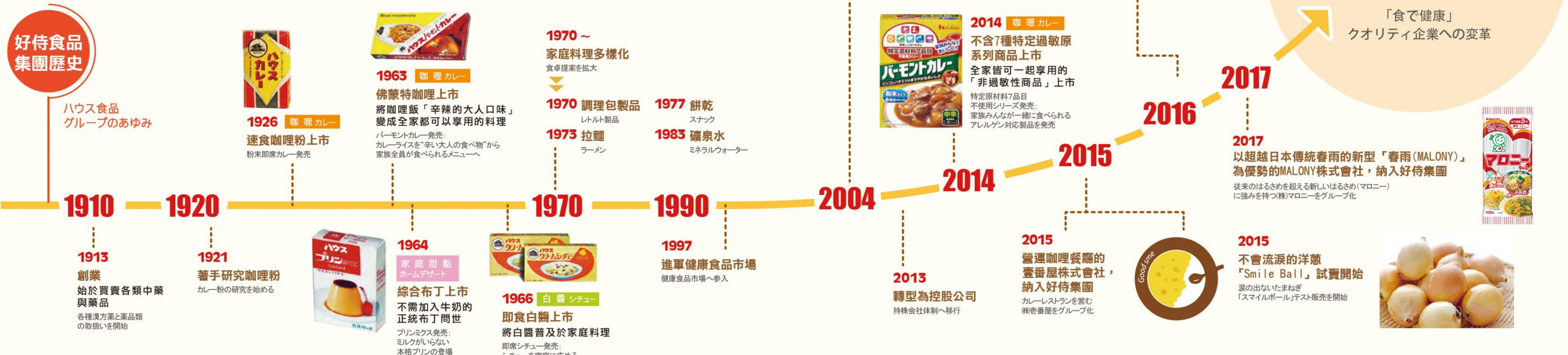
集團
沿革

為了顧客的豐富飲食生活及健康

お客様の豊かな食生活と健康を願って

好侍食品集團是以「希望在日本家庭幸福中，一直都有HOUSE溫暖的家庭味道」為創業志向，創造屬於每個時代的餐桌。現在以創造豐富的飲食文化為方向，在世界中一步步往前邁進。

ハウス食品グループは、「日本中の家庭が幸福であり、そこにはいつも温かい家庭の味ハウスがある」を創業の志とし、それぞれの時代の食卓を演出してきました。そして現在、豊かな食文化の創造に向けて、世界中で歩みを進めています。



Wafu Yousyoku

法式紅酒燉蛋



食材 | 2人份

03110117	元氣雞蛋	2個
05030401	統一生機海鹽	適量
06122114	穀盛穀香米酥	適量
05270441	洋香葉	適量
	法國鄉村麵包(烘烤過)	2片

【醬汁基底】

05090827	House香味焙煎燴飯雪片	50g
12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	20g
	洋蔥(切細絲)	200g
	紅蘿蔔(切厚的扇形)	100g
	水	500ml

【紅酒醬汁】

12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	20g
13083401	厚切培根(1cm)	100g
08991330	辦館洋菇精片	50g
06300213	蒂卡絲料理紅酒	300g

作法

- 1 煮一鍋水至微滾後加入鹽及白醋，用筷子在鍋內快速攪拌畫圓，將蛋靠近水面漩窩中心點，再慢慢放入蛋，煮至適當熟度備用。
- 2 取一炒鍋加入奶油熱鍋，依序加入洋蔥、紅蘿蔔炒香。
- 3 在②中加水，開火煮至沸騰後轉小火燉煮10分鐘。
- 4 關火，加入House香味焙煎燴飯雪片，攪拌至完全溶解。
- 5 再次開火煮至沸騰，轉小火熬煮10分鐘即完成醬汁基底備用。
- 6 取另一鍋加入奶油熱鍋，依序加入洋菇片、厚切培根炒香。
- 7 在⑥鍋中加入紅酒開火，煮至沸騰後轉小火熬煮10分鐘。
- 8 在⑦鍋中加入②，開火煮至沸騰後轉小火熬煮10分鐘。
- 9 將醬汁盛入盤中，依序擺入烤過的法國麵包、①，撒上洋香葉後即完成。

Tip 將醬汁基底和紅酒醬汁分開煮，洋菇和培根的紅酒香氣會更為濃郁、入味。

食材 |

2 【基礎多蜜醬】

05090827	House香味焙煎燴飯雪片	50g
12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	15g
08991330	辦館洋菇精片(切末)	25g
06111809	可美特美食蕃茄醬	10g
	洋蔥(切細絲)	100g
	水	400g

作法 |

- 1 取一炒鍋加入奶油熱鍋，依序加入洋蔥、洋蔥炒香。
- 2 加水，開火煮至沸騰後轉小火燉煮10分鐘。
- 3 關火，加入House香味焙煎燴飯雪片、蕃茄醬攪拌至完全溶解。
- 4 再次開火煮至沸騰後，轉小火熬煮10分鐘即完成。

2人份

焗烤紅酒燉牛肉



作法

- 1 將牛肉切成塊狀，撒上海鹽及胡椒調味。取一平底鍋熱油，將牛肉塊大火煎上色後取出備用。
- 2 取一炒鍋熱油，加入洋蔥丁炒至金黃色，再加入①、月桂葉、百里香及紅酒煮至酒精完全蒸發。
- 3 加入水，煮至沸騰後撈掉浮沫，轉小火燉煮30分鐘後再加入紅蘿蔔、馬鈴薯及洋菇燉煮20分鐘開火。

食材 | 3人份

03130736	美國Blue Ribbon牛肩胛肉條	550g
05030401	統一生機海鹽	2g
05060205	美食粗粒黑胡椒	1g
01020104	美食家芥花油	10g
03130323	洋蔥丁	150g
05280404	月桂葉	2片
05990422	百里香葉	0.5g
06300213	蒂卡絲料理紅酒	50ml
05090827	House香味焙煎燴飯雪片	90g
12060619	濃醇乳香單色乳酪絲	90g
05270441	洋香葉	適量
12060633	FORGRANA帕達諾DOP乾酪	適量
	紅蘿蔔(切塊)	150g
	馬鈴薯(切塊)	150g
	洋菇	120g
	水	700ml

- 4 加入House香味焙煎燴飯雪片攪拌至完全溶解，再開小火煮至適當稠度即可。(約5~10分鐘)
- 5 取一烤盤，放入④並撒上乳酪絲，放入預熱好的烤箱，以200°C的烤箱烤至乳酪絲金黃色(約10分鐘)，取出刨上帕達諾乾酪及撒上洋香葉裝飾即完成。

羅馬風屠夫燉牛尾



作法

- 1 熱油鍋，將牛尾煎至金黃色取出備用。
- 2 原鍋加入培根煎至金黃色，加入蒜碎爆香後再加入洋蔥丁炒至焦糖色。
- 3 將①放回鍋中，加入肉桂粉、月桂葉、紅酒(80g)及白酒煮至酒精完全蒸發。
- 4 加入切角蕃茄拌炒至略為收汁，再加入水煮至沸騰撈除浮沫後加蓋小火燉煮2小時。
- 5 加入紅蘿蔔塊、西芹棒、松子仁、葡萄乾及可可粉攪拌均勻後，再次加蓋燉煮2小時開火。

食材 | 3人份

01020104	美食家芥花油	10g
13080104	培根(切片)	80g
05110201	肉桂粉	0.5g
05280404	月桂葉	2片
06300212	蒂卡絲料理白酒	80ml
06300213	蒂卡絲料理紅酒	100ml
06112301	蒂卡絲切角蕃茄	100g
07080103	松子仁	20g
10090314	聖美多葡萄乾	30g
10261312	Delfi大罐高脂可可粉	2g
05090827	House香味焙煎燴飯雪片	90g
05270441	洋香葉	適量
	牛尾	500g
	大蒜(切碎)	10g
	洋蔥(切丁)	100g
	紅蘿蔔(切塊)	50g
	西芹棒	50g
	水	1200ml

【洋芋泥材料】

04120902	百信洋芋粉	80g
12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	20g
12030152	萊塔動物性鮮奶油(35%)	40ml
05030401	統一生機海鹽	1g
	熱水	260ml

- 6 加入House香味焙煎燴飯雪片攪拌至完全溶解，再開小火煮至適當稠度。(約5~10分鐘)加入紅酒(20g)再次煮至沸騰開火即可。
- 7 取一個碗將洋芋粉、鹽、熱水、奶油及鮮奶油攪拌均勻，放入1800w微波爐內加熱40秒即可。
- 8 盛盤，先將⑦鋪在底下，再將⑥堆疊於上方，最後淋上醬汁並撒上洋香葉裝飾即完成。

Tip 牛尾可用牛膝或羊膝替代。



料理使用產品

House 香味焙煎燴飯雪片

產品特色：

使用以香味蔬菜、法國生產的紅酒、紅酒醋及紅蔥一起熬煮而成的特製紅酒醬，增添多層次的風味口感，獨特香氣與濃郁之口感為產品的主要特色。

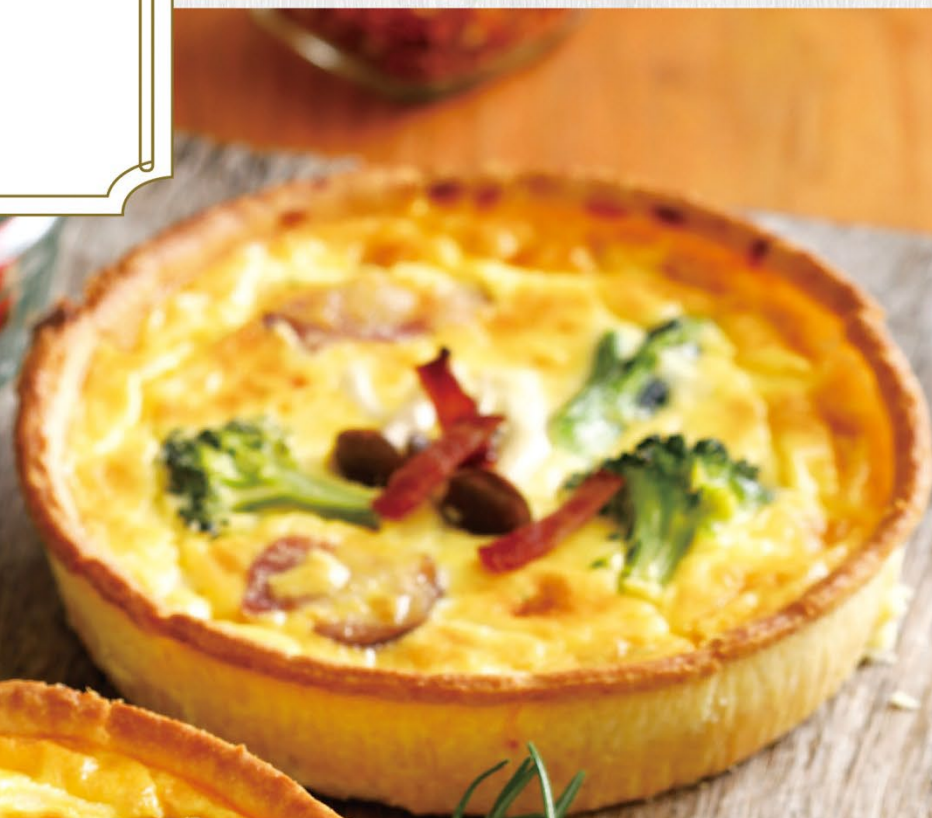
用途：

適合製作紅酒燉牛肉或搭配漢堡排、歐姆蛋燴飯等歐風料理。

內容量：1kg | 品號：05090827

Wafu Yousyoku

奶油培根 鄉村鹹派



食材		6人份
05189940	House北海道奶油濃湯調味料	50g
01020104	美食家芥花油	10g
03130323	洋蔥丁	50g
03150105	好菇道鴻喜菇	50g
13080104	培根	50g
03140203	萬丹全脂鮮奶	100g
03130263	菠菜	50g
03130245	青花菜(3~5cm)	50g
12030152	萊塔動物性鮮奶油(35%)	100g
13091534	殺菌全蛋液	90g
12061401	帕瑪森乾酪絲	10g
	6公分蛋塔杯	20-30個
	水	100ml

作法

- 將菠菜、花椰菜燙備用。
- 取一炒鍋倒入芥花油熱鍋，依序加入洋蔥丁、鴻喜菇、培根炒香。
- 在②中加水，至沸騰後關火，加入House北海道奶油濃湯調味料和牛奶均勻攪拌至溶解。
- 再次開火煮至沸騰後，轉小火燉煮5分鐘。
- 待④冷卻後，加入①、鮮奶油、全蛋液、乾酪絲，攪拌均勻備用。
- 在派皮中填入⑤，放入烤箱，以220°C烤5分鐘後，再以170°C烤15~20分鐘即完成。

海鮮巧達濃湯



食材		5人份
01020104	美食家芥花油	20g
03130323	洋蔥丁	80g
03130218	紅蘿蔔丁(1cm)	40g
03130104	馬鈴薯丁	40g
03132610	海瓜子肉	80g
13112404	蝦仁(中#7)	150g
03132451	阿根廷魷頭丁	60g
05189940	House北海道奶油濃湯調味料	75g
03140203	萬丹全脂鮮奶	100ml
12030152	萊塔動物性鮮奶油(35%)	20ml
05270441	洋香菜葉	適量
05060205	美食粗粒黑胡椒	適量
	大蒜(略壓)	10g
	西芹(切丁)	40g
	圓形法國麵包	5個
	水	750ml

作法

- 取一湯鍋，熱油爆香大蒜後，把大蒜取出丟棄。
- 加入洋蔥丁及西芹丁炒香，再加入紅蘿蔔丁及馬鈴薯丁略炒。
- 加入水待沸騰後，轉小火繼續煮約8~10分鐘。
- 將解凍好的海瓜子肉、蝦仁、魷頭丁放入鍋中一同煮至沸騰後關火。
- 加入House北海道奶油濃湯調味料，攪拌至完全溶解，再開小火煮至適當稠度。(約5~10分鐘)
- 加入鮮奶及鮮奶油攪拌均勻，再次沸騰後關火即可。
- 將麵包頂端切除，再用小尖刀，去除內部的麵包。
- 將濃湯盛入⑦，並撒上洋香菜葉及黑胡椒即完成。

蒔蘿燻鮭奶油義大利麵



食材		1人份
01120502	帆船牌橄欖油(Extra Virgin)	20g
13020801	冷燻鮭魚(切片)	45g
08992421	Liberitas切片黑橄欖	8g
05991439	蒔蘿草	1g
05060205	美食粗粒黑胡椒	0.5g
06300212	蒂卡絲料理白酒	10ml
05189940	House北海道奶油濃湯調味料	20g
03140203	萬丹全脂鮮奶	30ml
12030152	萊塔動物性鮮奶油(35%)	20ml
11999967	美利多酸豆(M)	5g
05270441	洋香菜葉	適量
	洋蔥(切絲)	30g
	蘆筍	30g
	水	150ml

【義大利麵】

04020208	聯華常春藤義大利麵	100g
05030401	統一生機海鹽	25g
	水	3000ml

作法

- 在鍋中加入3000ml的水和25g海鹽待沸騰後，加入義大利麵煮約12分後取出備用。
- 取一炒鍋倒入橄欖油熱鍋，依序放入洋蔥、黑橄欖、蘆筍及燻鮭魚炒香，並加入蒔蘿草、黑胡椒調味。
- 加入白酒，轉大火待酒精完全蒸發後，再加水煮至沸騰後關火。
- 加入House北海道奶油濃湯調味料攪拌至完全溶解，再開小火煮至適當稠度。(約2~3分鐘)
- 加入鮮奶及鮮奶油煮至沸騰，並加入④一同拌炒至收汁即可。
- 盛盤，在義大利麵上方撒上酸豆及洋香菜葉裝飾即完成。

料理使用產品

House 北海道白醬料理



產品特色：

使用嚴選北海道100%鮮奶製成，乳脂肪含量50%濃郁鮮奶油，以及管理嚴密，熟成適中的高達起司。完整呈現北海道鮮奶的香醇口感。

用途：

可廣泛使用於各式湯品、濃湯、焗烤等以白醬為基底之料理。

內容量：180g | 品號：05189940

Wafu Yousyoku

墨西哥 咖哩捲餅



食材 | 6人份

【咖哩醬】

05090830	House咖哩雪片	50g
01010110	美食家大豆沙拉油	10g
03130551	豬絞肉(瘦7:肥3·6mm)	100g
03130323	洋蔥丁	100g
06112301	蒂卡絲切角番茄	100g
05060205	美食粗粒黑胡椒	1g
05270361	孜然粉(小茴香粉)	1g
05151017	美食辣椒粉(細)	0.5g
05189920	美食鮮雞粉	2g
	House馬德拉斯咖哩粉	1g
	西洋芹	20g
	白砂糖	5g
	水	400ml

【一人份捲餅】

13130416	RICH'S 8吋墨西哥餅	1片
12060679	紅切達乳酪絲	10g
12031208	TATUA法式酸奶油	25g
	咖哩醬	50g
	House咖哩辣油	適量
	彩椒(紅、黃)	適量
	生菜	適量

作法

- 取一炒鍋加入沙拉油熱鍋，依序加入洋蔥丁、西洋芹、豬絞肉、切角蕃茄後炒香。
- 在①鍋中加水，開火煮至沸騰後轉小火燉煮10分鐘。
- 關火，加入House咖哩雪片、House馬德拉斯咖哩粉、黑胡椒、小茴香粉、辣椒粉、鮮雞粉、白砂糖，攪拌至完全溶解。
- 再次開火煮至沸騰，轉小火燉煮5分鐘後靜置冷卻。
- 取一墨西哥餅皮，包入生菜、④、彩椒、乳酪絲、酸奶油、House咖哩辣油捲起即完成。

和風咖哩牛肉麵



食材 | 3人份

03130736	美國Blue Ribbon牛肩胛肉條	300g
05030401	統一生機海鹽	2g
05060205	美食粗粒黑胡椒	1g
01020104	美食家芥花油	10g
05170906	萬用滷包	1包
06021070	統一龜甲萬甘醇醬油(非基改)	10g
05090830	House咖哩雪片	70g
13031624	熟日式拉麵	300g
	House馬德拉斯咖哩粉	5g
	House咖哩辣油	適量
	紅蘿蔔(切塊)	150g
	白蘿蔔(切塊)	150g
	青江菜	3株
	蔥花	10g
	水	1700ml

作法

- 先將牛肉切成塊狀，撒上鹽及胡椒調味。取一平底鍋熱油，將牛肉塊大火煎上色後取出備用。
- 取一湯鍋加熱，加入House馬德拉斯咖哩粉略炒至香味釋出，再加入①、水及萬用滷包煮至沸騰，撈出浮沫用小火燉煮20分鐘。
- 加入紅、白蘿蔔，加蓋小火燉煮約20分鐘後關火。
- 加入House咖哩雪片攪拌至完全溶解，再開小火煮至適當稠度即可。(約5~10分鐘)
- 將拉麵煮熟，青江菜燙熟後放入碗內，再盛入牛肉湯及蔬菜，最後撒上蔥花及House咖哩辣油即完成。

咖哩起司鍋



食材 | 3人份

01020104	美食家芥花油	10g
13990853	蒜泥	5g
05991008	荳蔻粉	0.5g
05090830	House咖哩雪片	30g
06300212	蒂卡絲料理白酒	10g
03140203	萬丹全脂鮮奶	30g
12060118	奧地利愛曼塔乾酪	70g
13083403	法蘭克香腸	3根
13090470	元氣唐揚炸雞	6塊
03130321	玉米筍	6根
13070204	紅皮熟栗地瓜切塊	50g
03130256	青花菜(4~6cm)	9朵
13130812	(硬)法國麵包	6片
	House馬德拉斯咖哩粉	5g
	House咖哩辣油	適量
	水	300g

作法

- 取一炒鍋熱油，爆香蒜泥，放入House馬德拉斯咖哩粉、荳蔻粉略炒至香味散出，並加入過濾水煮至沸騰開火。
- 加入House咖哩雪片攪拌至完全溶解，再開小火煮至適當稠度即可。(約5~10分鐘)
- 取一容器加入白酒、鮮奶及切小丁的愛曼塔乾酪後，放進微波爐微波至起司軟化。
- 將煮好的咖哩盛裝進小圓鍋內，並將③倒入咖哩中間最後淋上House咖哩辣油即可。
- 將香腸、玉米筍、地瓜塊、青花菜放入滾水燙熟，唐揚炸雞放入預熱170°C的油鍋內炸熟(約6分鐘)，法國麵包切塊，一起裝盤即完成。

料理使用產品



House 咖哩雪片

產品特色：

使用豬油烘焙過後香氣十足的小麵粉及搭配細火烘焙後的香辛料，仔細燉煮而成的清爽帶勁的香辣咖哩。

用途：

操作方便、可用來作為咖哩基底，適合搭配馬德拉斯咖哩粉或是咖哩辣油增加風味。

內容量：1kg | 品號：05090830

House 馬德拉斯咖哩粉

產品特色：

突顯茴香、荳蔻與丁香等香氣，提升料理整體的風味並能夠製作出具有異國風與個人特色的料理。

內容量：400g

House 咖哩辣油

產品特色：

提升咖哩的辣度與香味。方便使用的液態調味料，能與咖哩完美的結合。

內容量：270g

Wafu Yousyoku

馬來西亞風 肉串沙嗲



食 材 6人份

1 調味沙嗲串

03130690	帶皮雞腿肉串(30g±5g)	6串
11010584	熟花生角	適量
	香菜	適量
	檸檬	適量

【醃漬醬汁】

	House葛拉姆馬薩拉	2g
05270361	孜然粉(小茴香粉)	2g
05151017	美食辣椒粉(細)	0.5g
13990853	蒜泥	5g
06230112	COCK特級魚露	15g
12090124	Frischli原味優格	15g
08050201	五惠花生醬	45g
04992502	SANTAN椰漿粉	10g
	水(調配椰漿粉用)	40ml
	薑泥	15g

作 法

- 取一保鮮袋，將【醃漬醬汁】材料全部加入其中，攪拌均勻。
- 將雞肉串加入①袋中，稍微揉壓按摩後，放置冰箱冷藏備用。(3小時以上)
- 將醃漬入味的②放入預熱好的烤箱，以190~200°C烘烤約18~20分鐘。
- 將香菜、花生角、檸檬裝飾盛盤即完成。

【咖哩沾醬】

05090826	House香味焙煎咖哩雪片	30g
06230112	COCK特級魚露	5g
04992502	SANTAN椰漿粉	10g
	House葛拉姆馬薩拉	1g
	水(製作咖哩沾醬用)	150ml
	水(調配椰漿粉用)	40ml

作 法

- 鍋中加水，加熱至沸騰即關火。
- 加入House香味焙煎咖哩雪片、House葛拉姆馬薩拉、魚露，均勻攪拌至完全溶解。
- 再次開火煮至沸騰後，轉小火燉煮3分鐘。加入調配備用之椰漿，再次燉煮3分鐘即完成。
- 可將調味沙嗲串沾附咖哩沾醬享用。

食 材

6人份

2 咖哩沙嗲串

03130690	帶皮雞腿肉串(30g±5g)	6串
11010584	熟花生角	適量
	香菜	適量
	檸檬	適量

【醃漬醬汁】

05090826	House香味焙煎咖哩雪片	15g
13990853	蒜泥	5g
12090124	Frischli原味優格	15g
05030401	統一生機海鹽	0.5g

08050201	五惠花生醬	15g
	House馬德拉斯咖哩粉	2g
	House葛拉姆馬薩拉	2g
	薑泥	5g
	熱水(溶解香味焙煎咖哩雪片用)	40ml

作 法

- 取一保鮮袋，將【醃漬醬汁】材料全部加入其中，攪拌均勻。
- 將雞肉串加入①袋中，稍微揉壓按摩後，放置冰箱冷藏備用。(3小時以上)
- 將醃漬入味的②放入預熱好的烤箱，以190~200°C烘烤約18~20分鐘。
- 以香菜、花生角、檸檬裝飾盛盤即完成。

炸咖哩起司飯糰



作 法

- 取一炒鍋熱油，爆香蒜泥，再加入洋葱碎炒至焦糖色。
- 加入豬絞肉、青豆仁、鹽及黑胡椒炒至全熟上色，再加入House葛拉姆馬薩拉略為拌炒。
- 加入200ml水煮至沸騰，轉小火燉煮約8~10分鐘關火。
- 加入House香味焙煎咖哩雪片攪拌至完全溶解再開小火煮至適當稠度即可。(約3~5分鐘)
- 加入白飯攪拌均勻，放涼備用。

食 材 5人份

02013826	台灣越光米(煮熟後)	300g
01020104	美食家芥花油	10g
13990853	蒜泥	5g
03130551	豬絞肉(瘦7:肥3·6mm)	150g
03130208	青豆仁	50g
05030401	統一生機海鹽	1g
05060205	美食粗粒黑胡椒	1g
05090826	House香味焙煎咖哩雪片	40g
12060635	馬自拉乾酪	75g
04050227	日式裹漿粉(A25)	75g
04050201	麵包粉(中)	適量
05270441	洋香菜葉	適量
12060633	FORGRANA帕達諾DOP乾酪	適量
	洋葱(切碎)	100g
	House葛拉姆馬薩拉	2g
	水(製作咖哩醬汁用)	200ml
	水(調製麵糊用)	150ml

- 將馬自拉乾酪切成丁、日式裹漿粉75g加水150ml攪拌均勻備用。
- 使用冰淇淋勺填入⑤，再把馬自拉乾酪丁塞進飯內，包緊並整形成圓形。
- 將飯糰均勻裹上⑥，再沾上麵包粉，放入預熱180°C的油炸鍋內炸至外表金黃酥脆即可。
- 擺盤，最後刨上帕達諾乾酪及洋香菜葉即完成。

英式農舍派



作 法

- 取一炒鍋加熱後，加入油(15g)及小茴香子小火煬香，再加入蒜泥及薑泥炒香。
- 加入豬絞肉、鹽及黑胡椒大火拌炒至全熟上色，再加入30%炒洋葱碎及濃縮蕃茄拌炒並略為收汁。
- 加入水煮至沸騰撈除浮沫，轉小火燉煮約15分鐘關火。
- 加入House香味焙煎咖哩雪片攪拌至完全溶解後，再開小火煮至適當稠度即可。(約5~10分鐘)

食 材 3人份

01020104	美食家芥花油	30g
05270141	小茴香子	1g
13990853	蒜泥	4g
03130551	豬絞肉(瘦7:肥3·6mm)	150g
05030401	統一生機海鹽	2.5g
05060205	美食粗粒黑胡椒	1.5g
06111101	康寶濃縮蕃茄	85g
05090826	House香味焙煎咖哩雪片	50g
03130323	洋蔥丁	80g
03130218	紅蘿蔔丁(1cm)	60g
12060619	濃醇乳香單色乳酪絲	80g
	薑泥	4g
	30%炒洋葱碎	85g
	House葛拉姆馬薩拉	1.5g
	青椒(切丁)	40g
	蕃茄(切丁)	40g
	新鮮百里香	適量
	水	300ml

【洋芋泥材料】

04120902	百信洋芋粉	80g
05030401	統一生機海鹽	1g
12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	20g
12030152	萊塔動物性鮮奶油(35%)	40g
	熱水	260ml

- 另取一個炒鍋熱油(15g)，依序加入洋蔥丁、紅蘿蔔丁、青椒、蕃茄大火拌炒後加入④及House葛拉姆馬薩拉，一同煮至沸騰關火。
- 取一個碗將洋芋粉、鹽、熱水、奶油及鮮奶油攪拌均勻，放入1800w微波爐內加熱40秒備用。
- 取一烤盤放入⑤並於上方均勻撒乳酪絲，再將⑥鋪於整體上方後放入預熱好的烤箱，以200°C烤至洋芋泥金黃上色取出，撒上百里香裝飾即完成。

料理使用產品



House 香味焙煎咖哩雪片



產品特色：

使用特選的辛香料(香氣較高的孜然、丁香等)與焙煎過後的香味蔬菜(大蒜、薑、紅蔥)，香氣和辛香感更為豐富的咖哩雪片。

用 途：

不論是搭配飯類或麵食都很合適，也能用來搭配高單價的食材呈現高級感。

內容量：1kg | 品號：05090826

House 葛拉姆馬薩拉



產品特色：

嚴選9種辛香料及大蒜粉調製而成。特色為具有肉桂和多香果所散發出的豐富香氣，及黑胡椒獨特的辛辣味。

用 途：

適合製作印度咖哩，增加咖哩香氣。

內容量：400g

Wafu Yousyoku

鮮蝦蕃茄 奶油義大利麵



食材 | 2人份

【醬汁】

05090831	House日式燴飯雪片	50g
12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	20g
05270364	匈牙利紅椒粉	1g
13990853	蒜泥	10g
06314201	味幼滑蝦醬	2.5g
12030152	萊塔動物鮮奶油(35%)	50g
06111809	可美特美食蕃茄醬	20g
	洋蔥(切細絲)	100g
	水	600ml

【煎蝦】

03132953	鳳尾蝦(#4/27-28P)	6尾
12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	10g
06300212	蒂卡絲料理白酒	10g

【義大利麵】

04022521	DIVELLA義大利麵	200g
12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	10g

【擺盤】

	新鮮平葉巴西里	適量
--	---------	----

作法

【醬汁】

- 取一炒鍋加入奶油熱鍋，依序加入蒜泥、洋蔥炒香。
- 在①中加水，開火煮至沸騰後轉小火燉煮10分鐘。
- 關火，加入House日式燴飯雪片、匈牙利紅椒粉、蝦醬、蕃茄醬，均勻攪拌至完全溶解。
- 再次開火煮至沸騰，轉小火熬煮3分鐘後，加入鮮奶油再熬煮3分鐘即完成醬汁。

【煎蝦】

- 先將冷凍鳳尾蝦解凍，擦乾多餘水分備用。
- 取一炒鍋加入奶油熱鍋，加入鳳尾蝦煎至單面變色後翻面，加入白酒煮至酒精完全蒸發即可。

【義大利麵】

- 以滾水氽燙義大利麵至熟透後，撈起瀝乾備用。
- 取一炒鍋加入奶油熱鍋後，加入④和⑦均勻拌炒，盛盤後再依喜好擺上⑥和新鮮平葉巴西里即完成。

歐風牛肉酥皮濃湯



食材 | 5人份

01020104	美食家芥花油	10g
03130736	美國Blue Ribbon牛肩腓肉條(切丁2cm*2cm)	300g
05030401	統一生機海鹽	5g
05060205	美食粗粒黑胡椒	1g
05270364	匈牙利紅椒粉	3g
13990853	蒜泥	10g
03130323	洋蔥丁	120g
03130104	馬鈴薯丁	60g
03130218	紅蘿蔔丁(1cm)	60g
06300213	蒂卡絲料理紅酒	50ml
06112301	蒂卡絲切角蕃茄	200g
05280404	月桂葉	2片
05090831	House日式燴飯雪片	35g
13130180	統一起酥片NS(136*142mm)	5片
05270441	洋香葉	適量
	高麗菜(切丁)	120g
	水	1200ml

作法

- 在牛肉丁撒上鹽(2g)及黑胡椒調味，取一炒鍋熱油，用大火將牛肉丁煎上色後取出備用。
- 同鍋中加入蒜泥爆香，加入高麗菜、洋蔥丁、馬鈴薯丁、紅蘿蔔丁快炒至熟，再加入作法①和紅酒煮至酒精完全蒸發。
- 加入切角蕃茄炒至略為收汁後，再加入月桂葉和水煮至沸騰後，撈掉浮沫加蓋並以小火燉煮約30分鐘後關火。
- 加入House日式燴飯雪片攪拌至完全溶解，再開小火煮至適當稠度約5~10分鐘，並加入鹽(3g)調味。
- 將④盛裝於湯碗內並蓋上冷凍酥皮，放入預熱好的烤箱，以200°C烤約12分鐘至酥皮蓬鬆金黃。
- 於酥皮上方撒上海香葉裝飾即完成。

黑胡椒豬排焗洋芋



食材 | 3人份

01020104	美食家芥花油	10g
13990853	蒜泥	10g
08991330	辦館洋菇薄片	50g
05060205	美食粗粒黑胡椒	5g
05990422	百里香葉	0.1g
05280404	月桂葉	1片
06300212	蒂卡絲料理白酒	25ml
05030401	統一生機海鹽	1g
05010134	白糖精製細砂	2g
05090831	House日式燴飯雪片	35g
12032307	元氣新西蘭奶油(無鹽)	10g
12030152	萊塔動物性鮮奶油(35%)	10ml
03191501	豬霖降肉(松板)	150g
12060619	濃醇乳香單色乳酪絲	70g
05270441	洋香葉	適量
	洋蔥(切碎)	50g
	馬鈴薯	200g
	水	400ml

【義大利麵】

04020211	聯華常春藤絞紋彎管麵	90g
05030401	統一生機海鹽	25g
	水	3000ml

作法

- 煮一鍋3000ml的水並加入海鹽(25g)，沸騰後加入彎管麵煮約12分鐘，沖冷水冷卻，瀝乾水份備用。
- 將馬鈴薯去皮切厚片，放入滾水內煮至熟透後備用。
- 熱油鍋後先爆香蒜泥，再加入洋蔥碎轉中小火炒至焦糖色。
- 將洋菇片切小片，放入鍋內略為拌炒。
- 加入黑胡椒、百里香及月桂葉略為炒至香氣散出後，加入白酒煮至酒精完全蒸發。
- 加入水及鹽、糖，煮沸後轉小火熬煮約10~12分鐘關火。(收汁至350g)
- 加入House日式燴飯雪片攪拌至完全溶解後，再開小火煮至適當稠度。(約3~5分鐘)
- 加入奶油及鮮奶油拌勻煮至微滾即可。
- 取另一平底鍋加熱，將松阪豬煎至2面金黃上色後，切成適當大小備用。
- 取一烤盤依序放入①、⑧、②後撒上乳酪絲，擺上⑨，放入預熱好的烤箱，以200°C烤至乳酪絲金黃色(約10分鐘)，最後撒上海香葉裝飾即完成。

料理使用產品

House 日式燴飯雪片

產品特色：

充分乾炒後帶有香氣的麵粉及蕃茄微酸的口感，亦可作為各種西式褐色調味料醬底使用。

用途：

口味偏甜，適合各個年齡層的消費者品嚐。可製作燴飯、牛排醬汁及濃湯等，適合加入蕃茄糊和蕃茄醬增添風味。

內容量：1kg | 品號：05090831



House好侍 餐飲用產品一覽

咖哩調理塊 系列

House佛蒙特咖哩

嚴選20多種香辛料特製而成。除了蘋果與蜂蜜，還加入了蕃茄、香蕉糊、牛奶等調配成口感溫潤之咖哩。

用途：適合製作兒童咖哩、和風口味的咖哩烏龍麵、咖哩飯等。



辣度 1 2 3 4 5

內容量：1kg | 品號：05090808



辣度 1 2 3 4 5

內容量：230g | 品號：05090820



辣度 1 2 3 4 5

內容量：230g | 品號：05090819



辣度 1 2 3 4 5

內容量：230g | 品號：05090821

House爪哇咖哩

將特製香辛料、咖哩粉、麵粉與洋蔥經慢火烘焙而成，散發迷人的香氣。再加入綜合水果泥、牛奶、起士等增加濃郁口感，搭配咖哩清爽的辣味，在口中產生多層次的變化。

用途：適合製作綠咖哩等東南亞風味的咖哩。



辣度 1 2 3 4 5

內容量：1kg | 品號：05090801



辣度 1 2 3 4 5

內容量：185g | 品號：05090823



辣度 1 2 3 4 5

內容量：185g | 品號：05090822

House素食咖哩

不含五辛、無蛋無奶的純素配方。嚴選多種香辛料，口味溫潤清爽多層次，大人小孩都喜歡的風味。

用途：純素配方，適合用來製作純素咖哩料理。



辣度 1 2 3 4 5

內容量：1kg | 品號：05090832

House釀醇咖哩

以細火熬煮的蔬菜雞肉高湯和洋蔥調配而成的「濃郁口感」，以及使用乳製品和綜合水果泥經低溫調理而成的「滑順口感」，二者精心調配而成的釀醇咖哩。

用途：適合製作歐風咖哩。食材建議搭配牛肉和鮮奶油。



辣度 1 2 3 4 5

內容量：1kg | 品號：05090825

雪片 系列

House日式燴飯雪片

充分乾炒後帶有香氣的麵粉及蕃茄微酸的口感，亦可作為各種西式褐色調味醬底使用。

用途：口味偏甜，適合各個年齡層的消费者品嚐。可製作燴飯、牛排醬汁和濃湯等，適合加入蕃茄糊和蕃茄醬增添風味。

內容量：1kg | 品號：05090831



House咖哩雪片

使用豬油烘培過後香氣十足的小麵粉及搭配細火烘培後的香辛料，仔細熬煮而成的清爽帶勁的香辣咖哩。

用途：操作方便，可用來作為咖哩基底，適合搭配馬德拉斯咖哩粉或是咖哩辣油增加風味。

辣度 1 2 3 4 5

內容量：1kg | 品號：05090830

House香味焙煎燴飯雪片

使用以香味蔬菜、法國生產的紅酒、紅酒醋及紅蔥一起熬煮而成的特製紅酒醬，增添多層次的風味口感，獨特香氣與濃郁之口感為產品的主要特色。

用途：適合製作紅酒燴牛肉，或搭配漢堡排、歐姆蛋燴飯等歐風料理。

內容量：1kg | 品號：05090827



House香味焙煎咖哩雪片

使用特選的辛香料（香氣較高的孜然、丁香等）與焙煎過後的香味蔬菜（大蒜、薑、紅蔥），香氣和辛香感更為豐富的咖哩雪片。

用途：口味完成度高，適合製作辛香料口味濃郁的咖哩，或搭配單價高的食材呈現料理高級感。

辣度 1 2 3 4 5

內容量：1kg | 品號：05090826

咖哩產品 香辛料&辣度 參考表

強
↑
香辛料
↓
弱

	House香味焙煎咖哩雪片	House爪哇咖哩中辣(1kg)	House爪哇咖哩中辣(185g)	House爪哇咖哩辣味(185g)
House素食咖哩	House釀醇咖哩	House咖哩雪片		
House佛蒙特咖哩(1kg)	House佛蒙特咖哩甜味(230g)	House佛蒙特咖哩中辣(230g)	House佛蒙特咖哩辣味(230g)	

辣度

強

白醬調理塊 系列

House北海道白醬料理/奶油

使用嚴選北海道100%鮮奶製成、乳脂肪含量50%濃郁鮮奶油。管理嚴密，熟成適中的高達起司。完整呈現北海道鮮奶的香醇口感。



用途：可廣泛使用於各式湯品、濃湯、焗烤等以白醬為基底之料理。
內容量：180g | 品號：05189940

House北海道白醬料理/奶油玉米

為了完整呈現北海道玉米本身的甜味，於北海道當地收成後 24 小時內研磨成粉狀。鮮摘甜玉米粉加上北海道100%鮮乳的完美融合，讓濃郁的白醬料理再添風味。



用途：可廣泛使用於各式湯品、濃湯、焗烤等以白醬為基底之料理。
內容量：180g | 品號：05189943

香辛料 系列



House馬德拉斯咖哩粉

突顯茴香、荳蔻與丁香等香氣提升料理整體的風味並能夠製作出具有「異國風與個人特色的料理」。

用途：提升咖哩辛香味。
內容量：400g



House葛拉姆馬薩拉

嚴選9種香辛料及大蒜粉調製而成。特色為具有肉桂和多香果所散發出的豐富香氣及黑胡椒獨特的辛辣氣味。

用途：適合製作印度咖哩、增加咖哩香氣。
內容量：330g



House咖哩辣油

提升咖哩的辣度與香味。方便使用的液態狀調味料，能與咖哩完美的結合。

用途：增加咖哩的辣度。
內容量：270g

咖哩醬



House德用咖哩醬

口味清爽的咖哩醬。可依個人需求添加1~2成的高湯使用。

用途：適合廚房空間比較小的店家，只要加入高湯稀釋即可輕鬆完成咖哩醬汁。
內容量：3kg

葛切粉絲



Malony葛切粉絲

嚴選北海道馬鈴薯澱粉與葛根粉製作而成。口感滑順Q彈且耐煮易入味。

用途：搭配黑糖蜜製作和風甜品，或搭配火鍋、壽喜燒都很適合。
內容量：500g

甜點



House美酪吉(水蜜桃、哈密瓜、草莓)

僅需加入冰牛奶(保久乳)攪拌30秒，即可做出美味手工甜點。富含甜美香氣的水果果肉。

用途：適合搭配杯子甜點、水果聖代等。
內容量：200g (另有業務用包裝)

填充餡 系列

House印度風雞肉咖哩餡

將雞絞肉、洋蔥細火慢熬而成的美味，搭配獨特香辛料的迷人香氣，結合成香氣濃郁的辣味咖哩內餡。



用途：常溫保存即可，開封即可食用。除了咖哩麵包，還可以用來製作咖哩派、咖哩餃、咖哩披薩等。

內容量：2kg

House基礎咖哩餡

以家庭咖哩的口味為基礎所開發的咖哩餡。此款咖哩餡非常適合搭配鹹麵包。咖哩餡的香辛料更能突顯香腸、火腿、培根等肉類的美味。為了方便製作，特別將餡的黏度提高。



用途：常溫保存即可，開封即可食用。除了咖哩麵包，還可以用來製作咖哩派、咖哩餃、咖哩披薩等。

內容量：3kg

1 HOUSE素食咖哩

1. 日本百年咖哩「好侍食品」推出全球首支純素的和風咖哩。
2. 100%日本好侍食品嚴格品質控管。
3. 大人小孩都喜歡吃的溫潤清爽的甜味咖哩。



內容量：1kg



蕃茄堅果咖哩燴飯

2 MALONY葛切粉絲

1. 日本第一大品牌：葛切粉絲為日本市佔率第一。
2. 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。
3. 易入味：將葛切粉絲設計為蝴蝶造型，使中間凹槽能吸附更多湯汁。

適用料理

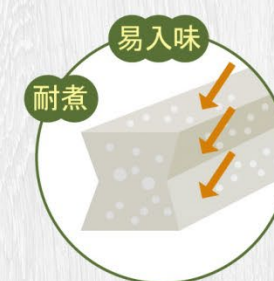
- 什錦火鍋、水炊鍋、海鮮鍋、涮涮鍋、壽喜燒、各式鍋物、湯品
- 涼拌小菜、沙拉、冷麵
- 黑蜜葛切、和風甜湯、甜品



內容量：500g



葛切粉絲白菜豆腐火鍋





美食家
Master Channels

人氣美味食材

❄️ 冷凍 ❄️ 冷藏



03130321
玉米筍
1kg/10入



13070204
紅皮熟栗地瓜切塊
1kg/16入



12032307
元氣新西蘭奶油(無鹽)
1LB/24入



03140203
萬丹全脂鮮奶
936ml/20入



12030152
萊塔動物鮮奶油(35%)
1L/12入



01020102
美食家芥花油
18L/桶



01010107
美食家大豆沙拉油
18L/桶



01120502
帆船牌橄欖油
1L/6入



03110117
元氣雞蛋
30粒*8盤/箱



13091534
殺菌全蛋液
1kg/20入



12090124
Frischli原味優格
1L/12入



12031208
TATUA法式酸奶
1kg/12入



12060619
濃醇乳香單色乳酪絲
1kg/12入



12060620
濃醇乳香雙色乳酪絲
1kg/12入



12060679
紅切達乳酪絲
1kg/12入



03130736
美國Blue Ribbon牛肩胛肉條
秤重kg



03130690
帶皮雞腿肉串(30g±5g)
10串/24入



13090470
元氣唐揚炸雞
3kg/5入



13090527、13090526
元氣原味/辣味雞米花
1kg/12入



03191501
豬霜降肉(松板)
6kg/箱



12060635
馬自拉乾酪
2.3kg/8入



12061401
帕瑪森乾酪絲
1kg/10入



12060118
奧地利愛曼塔乾酪
秤重kg



12060633
FORGRANA帕達諾DOP乾酪
秤重kg



02013826
台灣越光米
5kg/6入



03130551
豬絞肉(瘦7:肥3, 6mm)
1kg/12入



13083403
法蘭克香腸
500g(20支)/24入



13080104
培根
1kg/20入



13083401
厚切培根(1cm)
1kg/12入



03132953
鳳尾蝦(#4)
300g(27-28P)/20入



04022521
DIVELLA義大利麵
500g/24入



06111809
美食蕃茄醬
3.3kg/6入



06111101
康寶濃縮蕃茄
2kg/6入



06112301
蒂卡絲切角蕃茄
2550g/6入



06300212
蒂卡絲料理白酒
750ml/12入



13112404
蝦仁(中#7, 冰35%)
3kg/6入



03132610
海瓜子肉(冰30%)
500g/24入



03132451
阿根廷魷頭丁
1kg/12入



13020801
冷燻鮭魚(切片)
1kg/12入



13112704
帶皮鯉魚片(200/250g)
10kg/箱



06300213
蒂卡絲料理紅酒
750ml/12入



04120902
百信洋芋粉
2.39kg/6入



05991709
辣椒絲
100g/20入



11014201、11014101
元氣傳統、日式炸蒜片
500g/25入



08991330
辦館洋菇精片(固形物1.8kg)
2.84kg/6入



03130323
洋蔥丁
1kg/12入



13990853
蒜泥
150g/40入



03150110
丹波菇
100g*12盤/箱



03130245、03130256
青花菜(3~5cm)、(4~6cm)
1kg/10入



03130270
甜豆莢(甜豌豆)
1kg/10入



04050227
日式裹漿粉(A25)
1kg/12入



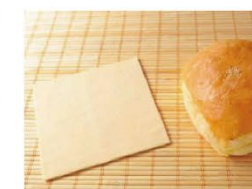
05189920
美食鮮雞粉
2kg/6入



07080103
松子仁
1斤/50入



13130416
RICH'S 8吋墨西哥餅
12片/20入



13130180
統一起酥片NS (136*142mm)
120片/箱



美食家 食材通路股份有限公司
Master Channels Corporation

免付費客服專線
0800-037580

www.foodsmart.com.tw
service@foodsmart.com.tw

總公司	台南市安南區工業一路58號3樓	TEL : 06-3840096	FAX : 06-3840097
台北批發中心	新北市五股區成泰路二段185號之2	TEL : 02-22951555	FAX : 02-22952552
桃園批發中心	桃園市楊梅區青年路二段299之1號	TEL : 03-4965666	FAX : 03-4965333
台中批發中心	台中市北屯區松竹路一段526之1號	TEL : 04-22395252	FAX : 04-22397066
台南批發中心	台南市安南區工業一路58號	TEL : 06-3840056	FAX : 06-3840076
高雄批發中心	高雄市仁武區高楠公路81號	TEL : 07-3100762	FAX : 07-3100763