

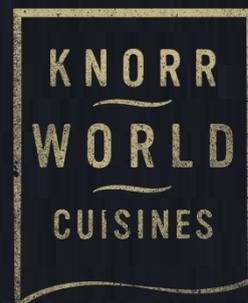


家樂牌®



指尖上
夏日美味方案

—— SUMMER MENU PROPOSAL ——



家樂牌西廚學院
Knorr Western Culinary eAcademy

卡布奇諾牛肝菌濃湯

咖啡變身濃湯！來一杯香濃的卡布奇諾奶油野蕈濃湯，配上麵包或小食，讓食客的味蕾再升級。又香又濃的牛肝菌菇湯底與新鮮菇片，一試就愛上的好味道，關鍵祕訣不能錯過！



材料

調整份量 **2**

卡布奇諾牛肝菌濃湯

| | |
|---------|-------|
| 家樂牌牛肝菌湯 | 35 克 |
| 水 | 400 克 |
| 家樂牌雞粉 | 2 克 |
| 白酒 | 10 克 |
| 忌廉 | 適量 |
| 胡椒粉 | 少許 |
| 牛奶 | 20 毫升 |
| 英茺茜 | 少許 |

美味秘訣

| | |
|------|------|
| 炸蒜頭 | 15 克 |
| 炸鮮菇片 | 35 克 |

料理步驟

1 卡布奇諾牛肝菌濃湯

- 油炸鮮菇片、蒜頭，部份香菇片留做上碟後裝飾。
- 在鍋中放入水及家樂牌牛肝菌湯粉調勻，加入炸好的鮮菇和蒜頭後以攪拌機打勻。
- 淋白酒攪拌煮滾。
- 加入胡椒粉及家樂牌雞粉調味，離火後加入忌廉提升湯的層次和口感。
- 倒入湯並加入以牛奶打發的熱奶泡。
- 放上炸鮮菇片和英茺茜裝飾以增加口感。

2 美味秘訣

- 使用炸過的蒜頭與鮮菇可增加湯的香氣。
- 可先把蒜頭和鮮菇烘烤後保存備用，如使用爐烤，可將蒜頭、鮮菇與牛油、家樂牌柏士圖香草醬起烘烤，增添香氣。
- 卡布奇諾湯品顧名思義為外觀呈現與卡布奇諾咖啡類似的模樣。
- 使用家樂牌牛肝菌湯可以增添蘑菇湯濃郁及更高級的味道口感。

法國馬賽海鮮湯

號稱法國至尊美食料理之一的馬賽魚湯，不僅完整呈現了地中海豐富的魚類資源，同時也將紅潤鮮甜的湯頭帶上餐桌。你絕不能錯過的法國馬賽湯秘訣大公開！



材料

調整份量 **2**

法國馬賽海鮮湯

| | |
|-----------|-------|
| 家樂牌拿破崙蕃茄醬 | 40 克 |
| 家樂牌龍蝦汁 | 10 克 |
| 家樂牌柏士圖香草醬 | 2 克 |
| 家樂牌雞粉 | 1 克 |
| 洋蔥片 | 50 克 |
| 蒜片 | 50 克 |
| 橄欖油 | 10 克 |
| 白酒 | 20 克 |
| 魚柳 | 45 克 |
| 魷魚 | 50 克 |
| 青口 | 70 克 |
| 蜆 | 60 克 |
| 蝦 | 40 克 |
| 新鮮羅勒碎 | 5 克 |
| 水 | 350 克 |
| 鹽 | 適量 |
| 胡椒 | 適量 |
| 羅勒葉(裝飾用) | |

美味秘訣

| | |
|--------|------|
| 匈牙利紅椒粉 | 適量 |
| 家樂牌龍蝦汁 | 10 克 |

料理步驟

1 法國馬賽海鮮湯

- 將家樂牌龍蝦汁粉對常溫水調勻後、加入家樂牌拿破崙蕃茄醬調勻。
- 橄欖油炒香洋蔥片及蒜片後，加入海鮮及家樂牌柏士圖香草醬拌炒，開大火並淋上白酒。
- 加入第一步驟的醬料至鍋內煮滾，以家樂牌雞粉、鹽和胡椒調味，另可適量加入紅椒粉增加色澤與風味，和灑上新鮮羅勒碎。
- 倒入碗中後可再放上新鮮羅勒葉增加視覺美感。

2 美味秘訣

- 以紅椒粉增加湯的色澤和味道。
- 使用家樂牌龍蝦汁粉提升海鮮鮮味，使用家樂牌龍蝦汁必須與常溫高湯或水等攪拌均勻再煮開質地更漂亮。
- 使用家樂牌龍蝦汁可提升海鮮鮮味，使用時必須與常溫液態（如高湯或水等）攪拌均勻再煮開質地更漂亮。

意大利黑醋燒汁燴牛面脰

牛面脰肉質嫩滑而口感豐富，更是潮流新食材！



材料

調整份量 1

意大利黑醋燒汁燴牛面脰

| | |
|-------------------------|--------|
| 牛面脰 (出水) | 500 克 |
| 西芹 (切角) | 80 克 |
| 甘筍 (切角) | 100 克 |
| 乾蔥 | 20 克 |
| 蒜頭 | 15 克 |
| 馬鬱蘭 | 10 克 |
| 百里香 | 10 克 |
| 香葉 | 2 片 |
| 胡椒粒 | 3 克 |
| 露笋 | 30 克 |
| 薯蓉 | 80 克 |
| 家樂牌牛肉清湯粉 (開好備用) | 400 毫升 |
| 家樂牌高級黃汁粉 (德國) (開好備用) | 400 毫升 |
| 家樂牌意大利蕃茄肉粒 | 150 毫升 |

美味秘訣

| | |
|-------|--------|
| 意大利黑醋 | 150 毫升 |
|-------|--------|

料理步驟

1 意大利黑醋燒汁燴牛面脰

- 將露笋炒熟備用。
- 已開好的家樂牌高級黃汁和家樂牌意大利蕃茄肉粒製成汁後，加入已開好的家樂牌牛肉清湯。
- 炒香所有配料把牛面脰放入汁內燉至熟。
- 加進意大利黑醋和黑糯米醋、糖調味。
- 如有擺盤的配料，再請標出用哪些食材擺盤。

2 美味秘訣

- 黑醋中的果酸，使肉質更鬆化，可中和牛面脰的油膩感。

半熟蛋煙肉海鮮焗飯

家樂牌卡邦尼忌廉汁味道突出，助您快速創作新口味！



材料

調整份量 1

半熟蛋煙肉海鮮焗飯

| | |
|--------------|--------|
| 龍脷柳 (切件) | 50 克 |
| 魷魚圈 | 20 克 |
| 青口肉 | 15 克 |
| 煙肉 | 15 克 |
| 半熟蛋 | 1 個 |
| 洋蔥(切角) | 15 克 |
| 燈籠椒(切角) | 15 克 |
| 馬蘇利拉芝士碎 | 12 克 |
| 巴馬臣芝士碎 | 8 克 |
| 炒飯底 | 180 克 |
| 火箭菜 (裝飾) | 少許 |
| 家樂牌卡邦尼汁 (已開) | 100 毫升 |

料理步驟

1 意大利黑醋燒汁燴牛面腩

- 把龍脷柳，魷魚圈，青口調味煎熟備用。
- 煙肉，洋蔥角，燈籠椒角炒至半熟備用。
- 將炒飯底放在焗盆內，加入所有備好的材料及半熟蛋，再淋上已開的家樂牌卡邦尼忌廉汁在材料面上，並放上兩種芝士碎，用 200 度焗至金黃。
- 焗烤好後放上火箭菜做裝飾增加顏色美感。

2 美味秘訣

- 半熟蛋可以用傳統西式浸蛋做法，一公升水加 100 克白醋，70 度煮 6-8 分鐘。

蜜糖芥末燒汁牛仔骨伴扁意大利麵

蜜糖芥末燒汁與牛仔骨是恰到好處的配搭並特別惹味!



材料

調整份量 1

蜜糖芥末燒汁牛仔骨伴扁意大利麵

| | |
|---------------|-------|
| 牛仔骨 | 150 克 |
| 白菌 (切角) | 30 克 |
| 白洋蔥碎 | 10 克 |
| 蕃茜碎 | 2 克 |
| 真姬菇 | 20 克 |
| 車厘茄 | 15 克 |
| (開半) | |
| 扁義大利麵 (煮熟) | 180 克 |
| 橄欖油 | 20 毫升 |
| 鹽、胡椒 | 適量 |
| 家樂牌高級黃汁粉 (德國) | 80 毫升 |
| 法國芥末醬 | 8 克 |
| 芥末籽 | 5 克 |

美味秘訣

| | |
|----|-------|
| 白醋 | 8 毫升 |
| 蜜糖 | 15 毫升 |

料理步驟

1 蜜糖芥末燒汁牛仔骨伴扁意大利麵

- 將牛仔骨以鹽和胡椒調味，煎至 7 成熟切件備用。
- 用煮汁煲，加入法國芥末醬，芥末籽，白醋，蜜糖和已開的家樂牌高級黃汁同煮備用。
- 橄欖油炒香洋蔥碎放入車厘蕃茄，白菌和真姬菇炒熟，扁義大利麵，蕃茜碎，調味炒熱上碟。
- 用備好的蜜糖芥末燒汁和牛仔骨，白菌一起回鑊，令燒汁和肉收在一起；上碟即可。

2 美味秘訣

- 使用白醋煮芥末並加入蜜糖做燒汁，可加強芥末的味道。

烤鴨胸伴西梅黃汁

家樂牌高級黃汁味道突出，助您更易創作新口味！



材料

調整份量 1

烤鴨胸伴西梅黃汁

| | |
|--------------|-------|
| 鴨胸 | 150 克 |
| 法邊豆 (炒熟) | 60 克 |
| 紅洋蔥角 (燒熟) | 50 克 |
| 南瓜角 (燒熟) | 60 克 |
| 車厘蕃茄 (燒熟) | 30 克 |
| 紅野米飯 | 70 克 |
| 鹽、胡椒 | 適量 |
| 家樂牌調味粉 | 適量 |

| | |
|---------------|-------|
| 家樂牌高級黃汁粉 (德國) | 80 毫升 |
| 西梅乾 (切碎) | 20 克 |
| 金巴利子乾 (切碎) | 5 克 |

美味秘訣

| | |
|----|-----|
| 蜜糖 | 5 克 |
|----|-----|

料理步驟

1 烤鴨胸伴西梅黃汁

- 調好家樂牌高級黃汁，加入西梅，金巴利子及蜜糖煮成西梅醬汁。
- 將鴨胸以鹽和胡椒及適量家樂牌調味粉調味煎至 7 成熟切件備用。
- 將已燒熟之法邊豆、紅洋蔥角、南瓜角、車厘蕃茄伴碟。
- 紅野米飯，鴨胸上碟，淋上西梅黃汁即可。

2 美味秘訣

- 用糖去燒烤伴菜，可增加燒烤味道，帶出菜的鮮甜味。

西班牙燴牛尾

來自安德魯西亞燴牛尾，濃郁的醬汁搭配入口即化的牛尾，一口吃出西班牙舊城區小鎮經典美味！



材料 調整份量 1

備製牛尾

| | |
|-------|-------|
| 牛尾 | 500 克 |
| (切小塊) | |
| 家樂牌雞粉 | 5 克 |
| 黑胡椒碎 | 1 克 |

燉煮

| | |
|---------------|--------|
| 橄欖油 | 20 毫升 |
| 洋蔥 | 80 克 |
| 紅蘿蔔 | 50 克 |
| 西芹 | 50 克 |
| 大蒜瓣 | 10 克 |
| 紅甜椒 | 80 克 |
| (切大丁) | |
| 青椒 | 80 克 |
| (切大丁) | |
| 匈牙利紅椒粉 | 2 克 |
| 蕃茄糊 | 10 克 |
| 牛高湯 | 1 升 |
| 家樂牌高級黃汁粉 (德國) | 100 毫升 |
| (開好備用) | |

馬鈴薯

| | |
|---------|------|
| 馬鈴薯 | 50 克 |
| (去皮切小丁) | |
| 甘藷 | 50 克 |
| (去皮切小丁) | |
| 鹽、胡椒 | 適量 |
| 四季豆 | 20 克 |

料理步驟

1 備製牛尾

- 使用家樂牌雞粉和黑胡椒碎調味。
- 大火煎熟牛尾表面後備用。

2 燉煮

- 橄欖油炒軟洋蔥、加入紅蘿蔔、西芹、蒜頭和紅甜椒與青椒。
- 加入匈牙利紅椒粉和蕃茄糊上色。
- 倒入牛高湯煮滾後放入步驟 1 備製牛尾，轉小火燉煮。
- 加入已開的家樂牌高級黃汁，攪拌後燉煮 2-3 小時至濃稠。

3 馬鈴薯

- 油炸馬鈴薯至金黃後備用。

4 擺盤

- 將燉煮的牛尾呈於方型盤中。
- 擺上炸馬鈴薯和甘藷後加入四季豆點飾即可。

碳烤法國麵包溫泉蛋凱撒沙律

運用 Best Foods 頂好牌美玉白汁，可解決自製沙律醬在製程中可能受污染的問題，可簡單快捷地製作，幫助廚師輕鬆應付現代餐廳高效率的要求。



材料

調整份量 1

凱撒醬

| | |
|---------|--------|
| 頂好牌美玉白汁 | 30 克 |
| 蒜碎 | 4 克 |
| 巴馬臣芝士 | 15 克 |
| 法式芥茉醬 | 5 克 |
| 匈牙利紅椒粉 | 0.10 克 |
| 鯷魚碎 | 3 克 |
| 胡椒粉 | 0.10 克 |

碳烤花香法國麵包

| | |
|-----------|-------|
| 法國麵包一條 | 120 克 |
| 家樂牌柏士圖香草醬 | 1 克 |

總成

| | |
|------|------|
| 羅馬生菜 | 80 克 |
| 果仁 | 30 克 |
| 煎煙肉碎 | 10 克 |
| 芝士 | 50 克 |
| 橄欖油 | 10 克 |

美味秘訣

| | |
|------|-----|
| 新鮮雞蛋 | 1 顆 |
|------|-----|

料理步驟

1 凱撒醬

- 以頂好牌美玉白汁為醬汁基底，加入法式芥茉醬及巴馬臣芝士粉及蒜碎，鯷魚碎，匈牙利紅椒粉及胡椒粉並且拌勻備用。

2 碳烤花香法國麵包

- 家樂牌柏士圖香草醬拌勻橄欖油後塗抹法國麵包再碳烤烙痕備用。

3 沙律總成

- 雞蛋洗淨放入低溫水流器以華式 147 度煮 25 分鐘後備用。
- 羅馬生菜洗淨後冰鎮瀝乾水份拌均勻凱撒沙律醬再擺上盤，灑上適量的芝士及煙肉碎還有果仁即可。
- 溫泉蛋打開放在盤上即可。

4 美味秘訣

- 以低溫水流器製作溫泉蛋，以半熟溫泉蛋搭配凱撒沙律，再佐以碳烤法國麵包，除了有傳統凱撒沙律的吃法之外，也能以麵包包裹住凱撒沙律及溫泉蛋的三文治新概念食用方法。

新式加州沙律佐千島醬

運用 Best Foods 頂好牌美玉白汁，可解決自製沙律醬在製程中可能受污染的問題，可簡單快捷地製作，幫助廚師輕鬆應付現代餐廳高效率的要求。



材料

調整份量 1

料理步驟

新式千島汁

| | |
|---------|------|
| 頂好牌美玉白汁 | 80 克 |
| 茄膏 | 15 克 |
| BB 辣椒醬 | 5 克 |
| 李派林唸汁 | 2 克 |
| 酸青瓜醬 | 20 克 |
| 檸檬汁 | 5 克 |
| 花生粉 | 5 克 |
| 橙汁 | 3 克 |

沙律總成

| | |
|------|-------|
| 美式生菜 | 150 克 |
| 熟蕃薯粒 | 50 克 |
| 水煮蛋 | 1 粒 |
| 洋蔥碎 | 15 克 |
| 水煮蛋碎 | 5 克 |

美味秘訣

| | |
|------|------|
| 番茄粒 | 80 克 |
| 牛油果粒 | 80 克 |
| 紅洋蔥粒 | 50 克 |
| 芝士 | 80 克 |
| 焗雞胸粒 | 60 克 |

1 新式千島汁

- 以頂好牌美玉白汁為基底醬汁，加入所有調味料醬拌勻備用。

2 沙律總成

- 將美式生菜洗淨冰鎮後瀝乾水份，放入碗中鋪底。
- 將水煮蛋分開蛋黃蛋白，蛋白鋪底，蛋黃碎鋪上，另外其餘所有食材切成漂亮丁狀均勻擺放直線在生菜上。
- 將新式千島汁放入器皿中附上生菜一起享用。

3 美味秘訣

- 此道沙律可運用廚房裡隨手可得的食材加以改變，並無特定食材拘束，季節食蔬最適合。

新美式高麗菜沙律

運用 Best Foods 頂好牌美玉白汁，可解決自製沙律醬在製程中可能受污染的問題，可簡單快捷地製作，幫助廚師輕鬆應付現代餐廳高效率的要求。



材料

調整份量 1

美式熱情千島汁

| | |
|-------------|------|
| 頂好牌美玉白汁 | 80 克 |
| 茄膏 | 15 克 |
| TABASCO 辣椒醬 | 5 克 |
| 李派林噏汁 | 2 克 |
| 酸青瓜醬 | 15 克 |
| 檸檬汁 | 5 克 |
| 花生粉 | 2 克 |

椰菜絲沙律總成

| | |
|---|----|
| 鹽 | 少許 |
|---|----|

美味秘訣

| | |
|-------|------|
| 醃製椰菜絲 | 60 克 |
| 醃甘筍絲 | 20 克 |

料理步驟

1 美式熱情千島汁

- 以頂好牌美玉白汁為基底醬汁，加入所有調味料醬拌勻備用。

2 椰菜絲沙律總成

- 將椰菜絲及甘筍絲抓少許鹽醃製，並且抓乾放至濾網放入冰箱冰鎮一日備用。
- 新式千島汁放入冰鎮後的椰菜絲，輕輕攪拌均勻即可。

3 美味秘訣

- 本道食譜為傳統美式椰菜絲沙律創新改變而來，加入甘筍絲，增添口感及風味。新式千島沙律汁除了可以使用在生菜上，還可以使用在三文治、漢堡及帕里尼上都非常合適。

卡邦尼煙三文魚寬條麵

古老意大利火腿風味蛋黃白醬如何簡易又美味？帶你一同品嚐卡邦尼與煙三文魚的完美搭配！



材料

調整份量 **1**

卡邦尼煙三文魚寬條麵

| | |
|-----------|--------|
| 橄欖油 | 20 克 |
| 洋蔥絲 | 30 克 |
| 蒜片 | 10 克 |
| 白酒 | 10 克 |
| 家樂牌卡邦尼忌廉汁 | 25 克 |
| 家樂牌雞粉 | 2 克 |
| 寬條麵 | 165 克 |
| 巴瑪臣芝士碎 | 適量 |
| 蕃茜碎 | 適量 |
| 胡椒 | 少許 |
| 水 | 200 毫升 |

美味秘訣

| | |
|------|------|
| 煙三文魚 | 45 克 |
| 忌廉 | 適量 |

料理步驟

1 卡邦尼煙三文魚寬條麵

- 橄欖油炒香蒜片及洋蔥絲後淋入白酒待揮發。
- 加入水及家樂牌卡邦尼醬攪拌煮滾。
- 放入寬條麵及煙三文魚微炒至寬條麵入味。
- 加入家樂牌雞粉及胡椒粉調味拌均勻，關火加入忌廉。
- 最後灑上蕃茜碎和巴瑪臣芝士碎即可。

2 美味秘訣

- 起鍋前再下忌廉以免過熱結塊。
- 儘量保持煙三文魚完整度，視覺及口感呈現更佳。
- 卡邦尼醬為古老意大利火腿風味蛋黃白醬，傳統廚房製作時容易發生蛋黃生熟度拿捏問題導致醬汁粗糙，以家樂牌卡邦尼忌廉汁製作意大利麵醬汁可節省食材及操作時間使得出餐更迅速。
- 可以依據廚房現有食材加以調整加入例如煙三文魚、臘腸等食材。

意式蕃茄海鮮貝殼粉

夏季食材青瓜的爽口襯托海鮮的美味，貝殼粉包住蕃茄酸甜好滋味！夏日絕對該來碗意式蕃茄海鮮貝殼粉！



材料 調整份量 1

意式蕃茄海鮮貝殼粉

| | |
|-----------|-------|
| 橄欖油 | 20 克 |
| 洋蔥碎 | 8 克 |
| 蒜碎 | 8 克 |
| 家樂牌雞粉 | 3 克 |
| 家樂牌柏士圖香草醬 | 3 克 |
| 白酒 | 10 克 |
| 貝殼粉 | 165 克 |
| 魚柳 | 70 克 |
| 炸羅勒葉 | 裝飾 |
| 水 | 110 克 |
| 胡椒粉 | 少許 |

美味秘訣

| | |
|------------|------|
| 意大利青瓜 | 45 克 |
| 家樂牌龍蝦汁 | 5 克 |
| 家樂牌意大利蕃茄肉粒 | 90 克 |

料理步驟

1 意式蕃茄海鮮貝殼粉

- 橄欖油炒香洋蔥碎、蒜碎和意大利青瓜。
- 將白酒煮滾待揮發，加入已用和暖水開好的家樂牌龍蝦汁粉、家樂牌柏士圖香草醬和家樂牌意大利蕃茄肉粒拌勻。
- 放進貝殼粉慢煮後再把魚柳同煮，以家樂牌雞粉及胡椒調味。
- 上碟後放上炸羅勒葉即可。

2 美味秘訣

- 起青瓜清脆爽口，適合製作夏季料理。
- 如大量製作，將家樂牌龍蝦汁粉兌常溫水後用攪拌機打勻，以節省時間，方便大量前置備。
- 選用羅馬蕃茄可讓色澤更紅、味道更甜，家樂牌意大利蕃茄肉粒即是由羅馬蕃茄濃縮而成，使用更便利！

拿破崙雞肉焗螺絲粉

名為「意大利美食之都」的拿破崙，是意粉發揚光大的地方。當地料理著重使用橄欖油和蕃茄，酸甜的口感堪稱是夏季最佳寫照。今年夏天，讓拿破崙蕃茄與馬芝拉焗烤芝士來場完美的結合，你不容錯過的夏季美味！



材料

調整份量 **1**

拿破崙雞肉焗螺絲粉

| | |
|-----------|--------|
| 橄欖油 | 20 克 |
| 洋蔥碎 | 8 克 |
| 蒜碎 | 8 克 |
| 嫩雞胸 | 50 克 |
| 螺絲粉 | 165 克 |
| 家樂牌柏士圖香草醬 | 3 克 |
| 水 | 230 毫升 |
| 糖 | 2 克 |
| 新鮮羅勒葉碎 | 5 克 |
| 胡椒粉 | 少許 |
| 辣椒粉 | 少許 |
| 馬芝拉芝士 | 20 克 |

美味秘訣

| | |
|-----------|------|
| 家樂牌拿破崙蕃茄醬 | 25 克 |
|-----------|------|

料理步驟

1 拿破崙雞肉焗螺絲粉

- 橄欖油炒香洋蔥碎及蒜碎後加入雞胸及家樂牌柏士圖香草醬、辣椒粉等微炒。
加入水、家樂牌拿破崙蕃茄醬和螺絲粉攪拌煮開，以胡椒及糖調味。
加入新鮮羅勒葉後到進焗烤盤中。
灑上馬芝拉芝士放入烤箱（約 **200 度** 烤五分鐘）焗烤至金黃色即可。

2 美味秘訣

- 兌水後的家樂牌拿破崙醬也可直接當做 **Pizza** 的醬料底。
- 此焗意粉比例也適合製成焗飯。
- 使用純正拿破崙產地蕃茄風味最佳，家樂牌拿破崙蕃茄醬即取材純正拿破崙產地蕃茄，給您最佳風味。
- 可以依據廚房人力及動線設定需求，加以調整把醬汁做大量前製備（例如先將醬汁製作完成，有餐單時只需將海鮮烹調完成，放入麵/海鮮/醬汁以此類推，出餐更加迅速）。

NOTE