



咖哩飯

# 熱銷調理包

2022

破解營業公式



紅燒牛肉麵



九層塔青醬

# 萬用九層塔青醬

## 食材:

九層塔100g、蒜仁25g、帕馬森起司50g、松子70g

## 調味料:

橄欖油25g、海鹽2.5g、黑胡椒適量

## 作法:

1. 九層塔挑洗淨，用脫水機去除水分後備用。
2. 烤松子-手動模式-乾烤預熱至濕度0%/120 °C /烤10mins。
3. 蒜去頭尾後洗淨擦乾，與松子一同倒入Blixer 3打至粗碎狀。
4. 再加入九層塔和所有調味料打至九層塔呈粗碎狀。
5. 最後放入帕馬森起司打至九層塔葉成細碎狀，裝入袋抽真空，急速冷凍即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Blixer 3 乳化攪拌機](#)

[Sammic 真空包裝機](#)

[Alphatech 急速冷凍機](#)



手動模式

烤10min出爐



DKSH

大昌華嘉

少油製作保持鮮綠色，生產快速

# 紅燒牛肉麵

## 食材:

牛腱2斤、蔥2隻、薑6片、蒜10粒、辣椒1隻

## 調味料:

冰糖、醬油、辣豆瓣、滷包、八角、米酒、水(澆汁在放)

## 作法:

1. 川燙牛腱-手動模式-蒸氣預熱至 99 °C / 烹調5mins。
2. 另外用深鍋爆香其餘食材，接著炒冰糖和辣豆瓣，再放入其餘調味料、滷包和牛肉。
3. 燉牛腱-智能模式預熱至肉類/紅燒肉/輕煎2/燜燉2/ 烹調45mins。
4. 中間跳澆汁時加入熱水，關門繼續燉至結束
5. 出爐後急速降溫冷藏，入真空袋抽真空，急速冷凍即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Sammic 真空包裝機](#)

[Alphatech 急速冷凍機](#)



智能模式

45min出爐



DKSH

大昌華嘉

取代爐具，一鍵完成不須顧看

# 咖哩雞

## 食材:

仿土雞腿一隻

## 調味料:

咖哩塊2塊、水1200g

## 作法:

1. 土雞剁塊後洗淨備用。
2. 蒸雞肉-手動模式-蒸氣預熱至100 °C / 蒸5mins，出爐後洗淨備用。
3. 將咖哩塊和水拌勻，與雞肉一同倒入深鍋中並蓋上鍋蓋
4. 燉咖哩-智能模式預熱至禽類/燜燉/不煎/4號火力/燉1hr
5. 出爐後急速降溫冷藏，入真空袋抽真空，急速冷凍即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Sammic 真空包裝機](#)

[Alphatech 急速冷凍機](#)



# 智能模式

## 60min出爐



DKSH

大昌華嘉

一機多工，無須翻攪