

產品特色與應用經驗分享→唐辛子炸物特賞



- 專為各國油炸美食調配之純手作佐醬!
- 解膩,襯托食材.料理多層次風味提升!
- 口味清爽開胃,搭配生菜更是爽口至極!
- 多項 SGS 嚴格檢驗,無防腐劑&化學添加物!

以低辣度辣椒為素材,兼具時尚.品味.風格的特色醬

炸物*所有裹以酥炸粉的油炸美食,經吸收唐辛子炸物特賞醬汁後,即產生去油解膩之效果,酸中帶甜的特殊醬汁風格,更可將食材鮮味從酥炸粉的油膩味中徹底拉提出來。建議油炸時,搭配些許蔥絲下去炸至金黃色,則能將炸粉的油味轉換升級,這就是本產品為何能有極其優秀的去油解膩之原因。

素食*唐辛子炸物特賞同時也是支純素醬料,最適宜愛美的先生.仕女.蔬食主義者廣泛使用。我常以洋蔥切細絲,再以冰水冰鎮 1 分鐘<不可超過否則會凍傷>後瀝乾,裝盒入冰箱可保存 3 天。要食用時直接搭配唐辛子炸物特賞,不思異的爽口感,讓人一再回味無窮喔!

*其它素食朋友常吃的食材如:包菜.木耳.磨菇.海藻.胡蘿蔔.百合.蘆筍.小豆苗.薺菜等充滿營養有高度利益身體的食材,都可以隨意搭配,特殊風味會令人百吃不厭又開胃。

前菜*唐辛子炸物特賞與美式沙拉一個人喜好比例混合,其特殊風味適用於任何甜.鹹食,搭配以黃瓜.番茄.生菜.等,葷食者可加適量培根.起司,將會是非常具有獨家特色的前菜沙拉。

輕食*自己製作美式漢堡時,建議可以唐辛子炸物特賞取代慣用的番茄醬,因去除過重的番茄醬特性,所有培根.火腿.起司及生菜瞬間自其中迸發開來,將前所未有的體驗到令人驚艷的層次口感。

烘培*喜歡烘培的朋友們請注意:如果您只從料理的角度去嘗試媽紅產品,那就可惜了!媽紅全系列辣醬是絕妙搭配<零嘴>的良伴。它適合各種高纖餅乾.牛奶餅乾甚至是蘇打餅乾等隨手可得的零嘴沾著吃。或者是早餐漢堡.土司.饅頭.薯條皆可以搭配喔!

拌麵*夏天可自創特色涼麵,我常以蕎麥麵煮好麵條冰鎮瀝乾<我喜歡急速冷卻的緊實 Q 度>,加一些日本北海道冷壓芥花油,搭配唐辛子炸物特賞,再加一點點法式 Su 辣醬提辣,同時可以切一些黃瓜絲,再加一點點海鹽,口味非常清爽後面卻有法式 Su 辣醬揚起和緩的勁道,前所未有的體驗令人胃口大開。相較於傳統芝麻醬,更顯少油.少糖的清新感。