

產品特色與應用經驗分享→法式 Su 辣醬



- 專為頂級料理研發,與名師廚藝相輔相成!
- 優雅多層次填補食材無法滿足味蕾的缺角!
- 星級料理,一道"釋放美食張力"的匠心之作!
- 風味高尚絕不搶味,料理工藝再升級!
- 多項 SGS 嚴格檢驗,無防腐劑&化學添加物!

讓優雅可調的好味道,成為您美食料理的秘密武器

活性* 這是為各種異國星級美食精心調配研發設計的國際版,強力突破國際辣醬單一過重的味道而影響美食的缺憾,能與各國獨具地方特色的香料,調味各自融合,不搶味產生更優質的加乘效果。無論從與 LAWRY'S Diamond Jim Brady Cut.頂尖牛排主廚工藝相輔相成,到士林夜市平價牛排的品味升級,都能完美體現不同層次的低調奢華饗宴。

高檔* 各家知名美食餐廳如:洋蔥的德國豬腳,晶華酒店 Robin's 的煙燻鮭魚,犇的松阪和牛,三井的焼きトコ, L'Atelier dePatrick 的焗烤勃根地蝸牛,牧山丘的南瓜濃湯,咖哩娘的二次熟成頂級咖哩等,或是南洋沙嗲,韓國的燒肉,義式松露義大利麵,或法式煎鵝肝,到美式漢堡……各種異國文化特色美食都可以完美搭配。

健康* 法式 Su 辣醬事實上是支極為難得的<純素食辣味料理醬>。煮一份時下流行的蕎麥麵,搭配日式純芥花油+法式 Su 辣醬及少許日式醬油,極致清爽的純素食主義風格,超乎想像的輕食美味,健康零負擔。與時下極受歡迎,受西式飲食文化影響的蔬食料理,皆能提供更加開胃升級的加乘效果。

創造* 加些許新鮮現榨檸檬汁,搭配 Jasons 超市可以買到的高品質泰式香料,即可簡單調理成最具張力的高辣度泰式辣醬。

*以微量本醬,搭配唐辛子炸物特賞+美式沙拉以及適量海鹽,無論純素食的養生蔬菜,或葷食的培根火腿肉餅等,都可以自製出獨具特色的辣味漢堡.三明治或是各種開胃輕食,醬料與烘培麵包餅乾土司都很搭,盡情發揮各種想像力,創作屬於個人的特色料理。

驚艷* 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.牛奶餅乾甚至是鹽味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!