

產品特色與應用經驗分享→麻辣饕子



- 中式傳統麻辣美食文化再升級!
- 集數十種珍貴香料熬製,辣度溫和內斂!
- 搭配<天沃>頂極清燉湯頭更是極鮮美味!
- 與手作辣椒混搭調理,多層次張力十足!
- 多項 SGS 嚴格檢驗,無防腐劑&化學添加物!

以獨門研製厚實底蘊的<香>而成其特色!

拌*最常被朋友們廣泛使用的是:拌乾麵! 無論是麻醬麵,肉燥乾麵,意麵,粿條,皆很搭。

烤*而最能呈現麻辣饕子極限魅力的,當然是燒烤類了。無論您拿手的是哪一種醃製風格,烤好至最後步驟時以毛刷塗抹一層麻辣饕子醬,將為您的頂級食材,挹注完全無法拒絕的美味。

涼*而另一個好用的吃法,則是注重食材鮮味的廚師喜歡的形式→涼拌。

滷味包用醬油,冰糖,水,薑調製萬用滷汁,滷好之肉品<其它真的什麼都不用加>先冰鎮 24 小時後,切片或細條,以麻辣醬為主,連比例都別太再意,隨意添加少量的糖,油膏,及醋,再加上一點點蒜末灑上一些蔥珠進行涼拌,品味頂級主廚工藝,就是那樣的簡單。而海鮮類如:花枝,魷魚,貝類,虱目魚皮,鯛魚片,或任何深海魚片,都可以簡單如法泡製喔。

滷*再來為您介紹的是國民美食重頭戲<滷味>。您可以任何您最拿手的滷汁,搭配麻辣饕子一起下去滷,記得起鍋享用時,再以毛刷上輕輕塗上一層麻辣饕子頂層的辣油,香味撲鼻口味豐富多層次,您將大方自信的與您親友分享自己的頂尖廚藝。

煮*我試過另外一種料理也是眾多朋友共同喜愛的異國美食<咖哩>。

我們同樣歡迎隨自己喜愛選擇各式各樣的咖哩,依據其標準煮法,於起鍋前加入麻辣饕子醬<通常市售咖哩標準*1份,我都加入 4~5 大量匙>無論哪種咖哩,葷的素的,都將產生令人驚異的加乘作用,原有咖哩的層次不僅僅不被壓過去,都將變得更加濃郁美味。

炒*接著再跟大家分享的,當是食廚鍋神主戲-熱炒。同樣的,醬爆,蔥爆,豆瓣等重口味的熱炒並不稀奇,炒青菜才厲害!! 水蓮以熱水燙熟起鍋瀝乾,起油鍋先爆香蒜,將水蓮入鍋快炒,加入適量麻辣饕子並快速起鍋<水蓮避免炒過度失去脆度>非常的搭調喔!另外用於炒空心菜,炒山蘇,炒扁魚,高麗菜都會是非常棒的秘密武器喔。

沾*享用媽紅醬料,<沾醬>都是最美好最簡單的入門。隨心所欲,想怎麼吃就怎麼搭完全沒有限制。

湯*以麻辣饕子搭配悠勝地即將推出的<天沃>頂級清燉湯頭,將是最高檔的麻辣饗宴,敬請期待。