

SUNFONT  
NO. 06

# 誠芳知味誌



**COVER STORY** - 餐桌上的旅行 玩出不一樣的東南亞風味p.2

**RECIPE** - Sparlar香茅紅咖哩粉·奶油白醬粉·泰式東炎醬 4道鹹式菜餚食譜p.4

**RECIPE** - Sparlar布蕾奶蓋粉 2道飲甜品食譜p.6

**PRODUCT** - Sparlar香茅紅咖哩粉·奶油白醬粉·泰式東炎醬·布蕾奶蓋粉p.7

2020  
Apr-May

掃描QR Code看更多!



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan  
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw







# Sparlar

## ▼東南亞風味現正夯

今週刊2020年4月13日專文指出，有近3成消費者在疫情結束後，首先想大啖「餐飲美食」，好好犒賞自己，滿足口腹之慾。根據StockFeel股感知識庫，台灣餐飲菜系以中式佔比最高，其次即為異國料理餐廳。從《台灣連鎖店年鑑》亦可看出，全台連鎖東南亞餐廳店數有逐年增加之走勢。

近年來，東南亞風味如酸辣、甜酸、辛香、微辣，在餐飲已經被大眾接受，也漸漸發展成一個趨勢、潮流，相關料理元素和風味流行也受歡迎。

因應這股風潮，許多超商陸續推出東南亞風味鮮食、冷凍商品，例如：飯糰、燴飯、焗飯、拌麵、冷凍水餃等，甚至連異國風味的泡麵也成為人氣夯品；也有餐飲廠商與知名泰式餐廳品牌聯手推出檔期商品；餐飲品牌設立東南亞料理的子品牌；飯店也在節慶推出一系列新菜...等。都可以看出東南亞料理及飲食文化在台的重要性及地位。

## ▼創意玩味Sparlar

Sparlar以「翻玩食材」為創意概念，玩出創意新吃法。使用香茅紅咖哩粉、奶油白醬粉、泰式東炎醬、布蕾奶蓋粉帶您玩出不一樣的東南亞料理，開創東南亞風味新境界，讓您不用出國，也能品嚐到東南亞料理。

將東南亞料理的概念和其他區域料理結合，為您帶來4道鹹式菜餚及2道飲甜品，東炎風味的酥脆美式炸雞、香料氣息豐厚的咖哩水餃、以歐式奶油白醬為基底的濃郁咖哩燴汁、泰國風味的義式焗烤、以越南雞蛋咖啡為靈感的奶蓋冷萃咖啡，和英式的米布丁佐布蕾奶蓋。

喜歡這些食譜，也歡迎直接下載本次知味誌的PDF檔，趕緊將配方收藏下來吧。



## 泰式東炎風味炸雞

RECIPE

### 香茅紅咖哩炸雞醃料

- 去骨雞腿肉 1200g
- Sparlar調味粉7010 25g
- Sparlar香茅紅咖哩粉 5g
- 水 300g

### 泰式東炎炸雞裹粉

- Sparlar炸雞粉5010 200g
- Sparlar香茅紅咖哩粉 10g
- 水 250g
- Sparlar泰式東炎醬 5g
- 香茅片 少許
- 辣椒片 少許
- 檸檬 少許
- 香菜葉 少許



## 香茅咖哩水餃餡



- 絞肉 1200g
- 高麗菜 300g
- 蒜頭 25g
- 蔥花 40g
- 米酒 5g
- 白胡椒 2g
- 砂糖 15g
- 鹽巴 5g
- 薑黃粉 3g
- Sparlar香茅紅咖哩粉 60g
- Sparlar泰式東炎香料 2g





## 奶香咖哩燉雞

RECIPE

- 去骨雞腿肉 600g
- 洋蔥碎 100g
- 蒜頭碎 20g
- 無鹽奶油 50g
- 馬鈴薯 200g
- 紅蘿蔔 200g
- Sparlar咖哩粉 20g
- Sparlar奶油白醬粉 120g
- Sparlar濃縮雞湯 80g
- 水 2.5L
- 愛牧牛奶 150g
- 鮮奶油 30g



## 泰式焗烤白醬



- 奶油 15g
- 蒜頭 5g
- 洋蔥 50g
- Sparlar泰式東炎醬 45g
- Sparlar奶油白醬粉 90g
- Sparlar香茅紅咖哩粉 10g
- 椰奶 200g
- 水 500g





## 布蕾奶蓋蔗香冷萃

RECIPE

### 蔗香冷萃咖啡

- 咖啡粉(研磨刻度2) 70g
- 熱水 300ml
- 冰水 1700ml
- 果糖 50g
- Sparlar蔗甘風味糖漿 100ml

### 布蕾奶蓋

- Sparlar布蕾奶蓋粉 200g
- 牛奶 100ml
- 植物鮮奶油 400ml



## 米布丁布蕾奶蓋



### 米布丁

- 白飯 500g
- 愛牧牛奶 1700ml
- 砂糖 90g
- A.Ta沙漠湖鹽 7.5g
- 鮮奶油 60g
- Sparlar香草風味糖漿 40ml

### 布蕾奶蓋

- Sparlar布蕾奶蓋粉 200g
- 愛牧牛奶 100ml
- 植物鮮奶油 400ml



# SOUTH ASIA Series

## 東南亞風味系列



### 香茅紅咖哩粉

熱情南洋風，具有紅咖哩辛香及香茅清香的複合調味料



使用建議 2.0~3.0%(約9-10倍)	標準包裝 1KG*20	外觀 粉末
--------------------------	----------------	----------



### 奶油白醬粉

具乾酪奶香味，可做為白醬及濃湯基底，根據不同粉水比可有不同應用



使用建議 粉：水=1:5-10	標準包裝 1KG*20	外觀 粉末
--------------------	----------------	----------



### 泰式東炎醬

經典泰式酸辣湯風味，酸甜辛香開胃，適用於各式湯底、醬品



使用建議 醬：水=1:9	標準包裝 1KG*20(冷凍)	外觀 稠狀
-----------------	--------------------	----------



### 布蕾奶蓋粉

具甜點風布蕾香，乳霜質地綿密、口感濃郁，除搭配飲品，也可作為熔岩甜品內餡使用



使用建議 奶蓋粉：植物鮮奶油：牛奶=1:1:1	標準包裝 1KG*20	外觀 粉末
----------------------------	----------------	----------

