

S&B®

# 純素咖哩粉塊

一個產品，解決多種需求！



4-0969-17-100-00

- ✓ 純素
- ✓ 無麩質
- ✓ 不使用人工香料

下周的聚會該在哪裡舉辦呢？  
一個人吃純素，另一個人對麩質過敏。



我知道有一間日式咖喱的餐廳可以滿足我們的需求！

只要成為某人唯一的選擇，您就可以吸引和他一起用餐的團體！



S&B純素咖喱粉塊除了是純素之外，其也不含麩質和人工香料。使用本產品烹煮日式咖喱，不論消費者的飲食偏好為何都能輕易滿足。本產品是易於處理的粉塊狀，中辣。

什麼是日式咖喱？



商品規格

品名	S&B純素咖喱粉塊1KG	產品編號	17155
條碼	074880171556	外箱條碼	10074880171553
內容量	1kg (2.2 lb)	入數	20x1
外箱尺寸	275x536x283mm	外箱大小	0.042M3
外箱重量	21.11kg	賞味期限	24個月
成分	植物油(棕櫚油、菜籽油)、甘藷澱粉、樹薯澱粉、食鹽、糊精、砂糖、咖喱粉、酵母抽出粉(酵母抽出物、糊精、食鹽)、胡荽、馬芹、第一類普通焦糖色素、焙煎米粉、酵母粉、烤高麗菜粉(高麗菜、棕櫚油)、肉桂、薑、丁香、胡椒、小豆蔻、紅辣椒、DL-蘋果酸、芹菜籽、芥子		

推薦食譜

繽紛蔬菜豆腐咖喱 (5人分)

<材料>

- 430g 豆腐(較硬的)
- 50g 紅蘿蔔 (2公分塊狀)
- 160g 南瓜 (無籽)(2公分塊狀)
- 100g 彩椒(2公分塊狀)
- 100g 櫛瓜(2公分塊狀)
- 500ml 水
- 100g S&B純素咖喱粉塊
- 2大匙 沙拉油
- 少許 鹽、胡椒

<作法>

1. 用紙巾包裹豆腐30分鐘左右，以瀝乾水份。切成2公分角塊，灑上鹽、胡椒。
2. 將1大匙油放入較厚的鍋內熱鍋，加入蔬菜翻炒。
3. 整體翻炒後，依分量加水沸騰，撈去浮沫的同時稍微挪開鍋蓋，用小火燉煮15分鐘。
4. 將1大匙油放入平底鍋內，熱鍋後加入1的豆腐，煎到呈現金黃色。
5. 將3煮軟後關火，放入咖喱粉塊後待其溶化。加入4的豆腐，燉煮到出現稠度為止。(約5分鐘)
6. 連同米飯一起盛盤後，依個人喜好用沙拉蔬菜做裝飾。



豆腐排咖喱



鷹嘴豆咖喱



豆腐乾咖喱