

無國界 Fusion 料理簡單上手！ 龜甲萬讓家常醬品融入西方料理

近年來，醬油等東方調味品廣為西方廚師所用，除了有畫龍點睛的效果外，也為料理注入不同的風味。但你知道東方醬品也能毫無違和感地融入西方料理嗎？知名調味品牌龜甲萬邀請了旅居國外多年、專精義大利料理的范麗雯（Winnie）老師，開設一堂〈龜甲萬 Fusion 料理教室〉，使用龜甲萬系列調味品與西式料理食材，帶大家一起玩出東西方融合的 Fusion 料理！

龜甲萬自 2014 年以來，定期開辦免費的料理教室，每每受到消費者的青睞。本次〈龜甲萬 Fusion 料理教室〉8 月 13 日於台北〈美威鮭魚廚房〉舉辦。在短短十天報名期間，就吸引超過 187 組網友熱情報名。當天參與活動的學員不乏陪著另一半來的男性朋友，現場料理起來個個都架式十足呢！



Winnie 老師使用龜甲萬系列產品及各式西式食材，為本次料理教室開發了三道菜餚：〈橙汁鴨胸佐柳橙沙拉〉、〈焗烤義式紅醬肉丸子〉、〈烤蔬菜海鮮庫斯庫斯〉。料理課程中，Winnie 老師介紹了台灣人較不熟悉，但在國外卻已人氣火紅的西方食材—庫斯庫斯；並且傳授了一些烹調技巧，例如煎鴨胸無須用油，只要皮面朝下煎即可逼出鴨油，又能讓鴨皮酥脆。同時也詳盡說明了龜甲萬系列商品不同的使用方法，讓學員們體會到調味也可以這麼容易！在 Winnie 老師生動活潑地教學之下，學員們都在歡樂的氣氛中完成了屬於自己的美味菜餚！





活動最後的分享時間，學員們一邊品嚐著自己親手做出的成果，也紛紛表示原來醬油的用法可以這麼地廣泛，既能用於中式料理，也能融合西方料理。而 Winnie 老師也用龜甲萬料亭和露(鰹魚)與熱水以 1:8 的比例稀釋，加入蔥花，立刻就是一碗美味的柴魚湯，讓學員驚呼好神奇！主辦單位與 Winnie 老師都希望透過今天的教學，讓學員在日常料理中，就能利用家中必備的醬品，變化出洋味十足的料理，也期許大家能享受料理的樂趣！



龜甲萬堅持健康、品質與美味的理念，延續來自日本 300 多年的純釀智慧，一直以來致力於品質嚴格把關與產品研發，而對於「食育」文化的推動，也始終不遺餘力。除了每年舉辦龜甲萬盃料理比賽，培養更多料理好手之外，為了能接觸到更廣的消費族群，2014 年開始定期舉辦像這樣的免費料理教室活動。期待大家能用輕鬆愉悅的心情準備料理，也培養出更多元化的料理興趣，讓台灣的美食文化不斷創新、進步。