

活動新聞稿

顛覆你的烤肉印象!

創意調醬，你的烤肉 party 讓人驚艷
龜甲萬 BBQ 料理教室開課囉

中秋烤肉可說是一種全民運動，但從小吃到大的烤肉是不是讓你覺得了無新意？如果你的烤肉印象還是不斷翻肉、刷上厚厚的烤肉醬，那就太 NG 了！其實烤肉不只是在肉片刷上一層層的烤肉醬，也不再是高熱量、不健康的代名詞，只要善用天然食材與醬油，調和出醃料、燒烤醬與沾醬，就能創造出最獨特的燒烤風味。

本次活動地點於台北〈美威鮭魚廚房〉，並邀請到極富創意與巧思的年輕廚師-潘瑋翔老師，完美融合天然食材與龜甲萬各式風味醬油，開發出共計三款的 BBQ 醃醬、沾醬、燒烤醬。中秋 BBQ 自製醬料主題果然夯，開放報名期間吸引超過 150 組網友熱情報名再以抽籤選出 11 組幸運兒參與本次活動。

潘瑋翔老師利用中秋烤肉最常應用的材料；牛肉、雞肉與時蔬這幾種超市就可以買到的食材，搭配水果、香料、辛香料以及龜甲萬御釀醬油、料亭和露及鮮美露等就可以輕鬆做出烤肉用的醃醬、烤醬、沾醬等，不同於以往一瓶烤肉醬用到底的情況，老師發揮創意 DIY 調製各式醬料，讓 BBQ 的料理風味更多元。



圖/老師示範 DIY 醬料，顛覆你的烤肉印象!

活動新聞稿

當天示範第一道料理是以炒過的洋蔥、蘋果、鳳梨加龜甲萬御釀醬油製成的「洋蔥果香御釀醃醬」；使用二次釀造工法的龜甲萬御釀醬油，醃製牛小排，醇厚的豆麥香氣是「男子漢美式烤牛小排」美味的關鍵。

第二道是帶有異國風味的「南亞經典坦都里烤雞」，沾醬以龜甲萬料亭和露(昆布香菇風味)為基底，再加上優格、芒果泥、香菜調製，讓優格沾醬除爽口外更增添了山海精華的風味。

第三道則運用經典醃翻味的甘醇醬油，與其他台式風味元素做出最具代表性的台式烤醬，再搭配辛香料做出超夠勁的「熱炒風醬油蒜烤蘑菇盅」！



◎圖/利用龜甲萬系列產品，變化出獨特的BBQ醬料與料理

採用二次釀造工法，以兩倍的原料和兩倍的時間發酵、味道濃郁的龜甲萬御釀醬油，經過燒烤，濃濃豆麥香氣，讓燒烤食物更添厚實風味。

活動新聞稿

現場馬上瀰滿著濃濃的燒烤醬香，醬香撲鼻、令人食指大動。讓每一位參與的學員都變成今年最搖擺的烤肉達人。學員都分享心得表示透過今日活動，學會用醬油 DIY 自製燒烤醬料，今年的中秋節烤肉就可以大展身手，讓烤肉口味豐富又特別！



◎教室現場醬香逼人，令人食指大動！



◎自己動手做醬料，美味又安心

活動新聞稿



◎ 龜甲萬 BBQ Party 圓滿落幕，有獎徵答超熱烈！

源自日本、擁有三百多年純釀造醬油歷史的龜甲萬，期望能透過本次活動教學、讓消費者能於中秋佳節期間，不用再依賴市售的烤肉醬，用龜甲萬醬油自調烤肉醬，讓今年的烤肉 party 更豐富有趣、更與眾不同。

