龜甲萬料理教室

共享美好歲末 Party 料理可以『醬』做

你也喜歡歲末熱鬧又開心的派對嗎？今年歲末，來點不同的，不妨就由我們做主人，親自下廚舉辦 Party，招待好朋友與親愛的家人一起共度歲末最美好的時光。貼心的龜甲萬邀請了優雅的藍偉華老師，與大家分享如何在廚房裡維持優雅美麗，輕鬆端出一桌吸睛的料理，讓自己與家人都能享受歡樂的節慶氛圍。

【選對調味品，東西合璧超對味】

擅長各式世界料理的偉華老師，運用了龜甲萬丸大豆本釀醬油、龜甲萬料亭和露(鰹魚)及龜甲萬料亭和露(昆布香菇)，做出超吸睛的西式栗子燉肉、蘋果南瓜濃湯、番茄橄欖普切塔等派對料理，在調味上加入了醬油與和露，不但風味不違和，且讓人對料理有全新的感受。

●西式栗子燉肉 - 濃郁醇厚好美味

燉肉需要較長的時間，偉華老師建議大家從西式栗子燉肉開始料理，首先將豬肉加入龜甲萬丸大豆本釀醬油按摩後靜置一下。龜甲萬最新推出的「丸大豆本釀醬油」是以完整的整顆大豆釀造，保留了更多大豆油脂，風味非常溫潤醇厚。醃過的肉煎至金黃焦香時，大家聞到龜甲萬丸大豆本釀醬油的醬燒香氣，都忍不住說：「這也太香了吧！」加入蔬菜炒軟後，再放入麵粉拌炒，讓醬汁更濃郁，最後加入用龜甲萬料亭和露(鰹魚)比水 1:8 比例調出的柴魚高湯，再放入栗子，燉煮至肉軟就完成了。老師選用了市售甘栗，不僅可以縮短烹調時間，也讓這道菜更容易上手。

●蘋果南瓜濃湯 - 寒冬最暖心的湯料理

象徵溫暖相聚的南瓜濃湯，絕對是冬季派對中不可缺少的暖心湯品，偉華老師特別利用龜甲萬料亭和露(鰹魚)及龜甲萬料亭和露(昆布香菇)兩種風味，特調出味道高雅有層次的日式高湯，並加入了蘋果、月桂葉，讓濃湯帶有淡淡清香。龜甲萬料亭和露(鰹魚)是萃取鰹魚風味精華，而龜甲萬料亭和露(昆布香菇)則是萃取最高級的日本北海道真昆布、香菇精華，融入龜甲萬使用非基改大豆的純釀造醬油。百搭各式食材，適合用在各種烹調方式，無論煮、蒸、炒、拌都能為料理加分。

許多學員在南瓜湯製作完成，馬上拿起湯匙試喝，有學員說「哇！這是我喝過最好喝的湯」。

●番茄橄欖普切塔 - 簡單好做又好吃的義式風味

在等待燉肉與濃湯完成的同時，就開始製作派對人氣 NO.1 的「番茄橄欖普切塔」，將番茄、黑橄欖、蒜碎、九層塔絲，加入橄欖油與口味不過重又帶點東方風味的龜甲萬料亭和露(鰹魚)攪拌均勻，引出各食材新鮮的風味。接著將龜甲萬丸大豆本釀醬油與奶油攪拌均勻，就是最美味的醬油奶油抹醬了，學員這時已經一口接一口品嘗著抹醬。

龜甲萬丸大豆本釀醬油使用丸大豆製作擁有濃厚的豆香外，同時無添加糖與化學調味劑，不但用得放心更可依自己的喜好調整味道。將切片法國麵包抹上醬油奶油抹醬後，舀上一匙餡料，美味的義式開胃菜普切塔輕鬆上桌！

【歡度歲末，熱紅酒最應景】

三道美味的派對料理就在大家一邊偷吃中輕鬆完成了，為了讓大家更有過節的氣氛，偉華老師更同場加映，特調了「節慶香料熱紅酒」，更令人意想不到的是熱紅酒中加入了龜甲萬料亭和露(昆布香菇)，偉華老師說，熱紅酒口味比較甜膩，加入一點龜甲萬料亭和露(昆布香菇)，不但能中和甜膩的味道之外，也會多一個讓人覺得好喝但又猜不出是甚麼食材的隱味。歲末的派對總是特別歡樂，大家喝著美味紅酒，品嘗著自己做的料理，渡過了美好的派對時光！

更多精彩的龜甲萬食譜： https://www.kikkoman.com.tw/cookbook-portal.html