



KIKKOMAN®
龜甲萬

龜甲萬昆布高湯

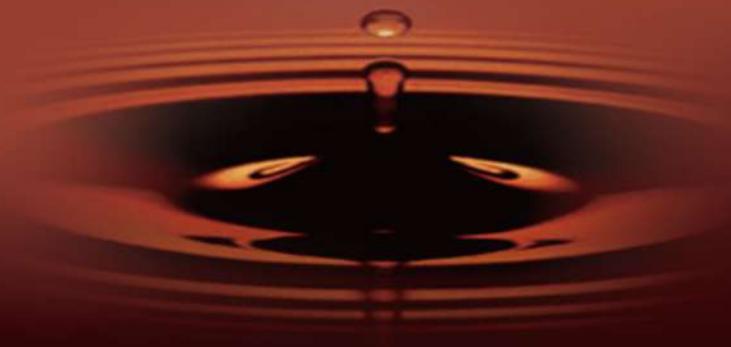
中式料理 · 日式料理 · 西式料理
—— 醬汁食譜開發 ——



【 龜甲萬昆布高湯 】

1000ml

不過甜 不過鹹
來自海洋的醍醐味



融合龜甲萬非基因改造大豆釀造的醬油、昆布萃取液及各種蔬果原料之絕妙組合，讓昆布高湯甘甜蔬果鮮釀的特色適合各種湯品料理。由於風味與香味皆豐富，亦能應用於蒸煎燉煮等菜餚的基本調味上，是餐廳與家庭料理的萬能高湯。本商品不添加防腐劑及味精。

栗香煨飯

素可



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

十穀米	300g
老薑	25g
去殼栗子	160g
水果玉米粒	80g
雞蛋	60g
昆布	20g

【 Seasoning 調味料 / Uni單位 】

龜甲萬昆布高湯	50g
飲用水	400g
胡麻油	30g
紹興酒	30g
白胡椒粉	5g

【 Procedure 烹調程序 】

1. 十穀米洗淨，浸泡飲用水2小時備用。
2. 老薑切片、栗子切丁、水果玉米將芯去除。
3. 取一鍋入胡麻油，爆香老薑片至乾煸狀，紹興酒嗆香後，入龜甲萬昆布高湯、續加其他調味料，栗子、水果玉米粒及十穀米，入蒸籠蒸20分鐘後，待米粒熟透即可盛盤。
(或將材料全放入電鍋中，外鍋加一杯水煮好即可盛出)。
4. 昆布切絲，雞蛋打散，煎成蛋皮搭配煨飯即可上桌。



珍珍海味凍



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

綜合生菜	300g
帶殼蝦	300g
新鮮帶子	150g
紅甜椒	60g
黃甜椒	60g
吉利丁片	10片
龜甲萬昆布高湯	30g
水	1000g
玉米	150g
金桔	5顆
火龍果	100g

【 昆布檸檬沙拉醬 / Uni單位 】

龜甲萬昆布高湯	10g
飲用水	200g
新鮮檸檬汁	15g
味霖	30g
白芝麻	5g

【 Procedure 烹調程序 】

1. 將帶殼蝦、帶子、彩椒切小丁，海鮮川燙備用。
2. 將水、吉利丁片、龜甲萬昆布高湯30g及做法(1)的材料混合煮滾後，取適當容器，入冰箱冷藏，等待3小時後成凍狀，取出備用。
3. 將昆布沙拉醬所需調味料拌勻備用。
4. 玉米煮熟待涼切塊、金桔對剖，火龍果挖成球狀。
5. 綜合生菜、做法(2)及(3)(4)組合即可。

牛蒡菇菇粥



素可

【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

糙米	250g
白米	150g
杏鮑菇	50g
美白菇	50g
新鮮香菇	30g
菜豆	200g
牛蒡	150g
嫩薑	25/50g
油	30g

【 Seasoning 調味料 /Uni單位 】

米酒	30g
龜甲萬昆布高湯:飲用水	150/4000g

【 Procedure 烹調程序 】

1. 糙米、白米洗淨待用。
2. 菜豆切粒狀，牛蒡切丁，25g嫩薑切片，菇類切大丁。
3. 龜甲萬昆布高湯150g和4000g水調和成昆布高湯備用。
4. 油鍋爆香牛蒡、米酒再放入糙米白米略炒，加入調好的昆布高湯水，以小火煨煮至米粒糊化。
4. 菇類以乾鍋小火煎至金黃加入粥品中。
5. 菜豆煮熟，薑絲入油鍋炸至金黃做搭配即可。



昆布鮮味白玉糕



素可

【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

白蘿蔔	600g
再來米粉	2000g
胡椒粉	5g
龜甲萬昆布高湯	80g
水	1300g
白胡椒粉	3g
糖	10g
沙拉油	50g

【 Procedure 烹調程序 】

1. 白蘿蔔去皮洗淨刨成細絲。
2. 用油炒至軟化調入胡椒粉混合均勻。
3. 龜甲萬昆布高湯、水煮滾後沖入再來米粉中攪拌成濃稠狀。
4. 再加入白蘿蔔絲充分攪拌均勻。
5. 分裝到長型盒中，入蒸箱蒸熟即可。



酥皮海鮮捲



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

蝦仁	300g
小卷	200g
鯛魚片	500g
荸薺	100g
筍丁	200g
荸薺粉	150g
玉米粉	50g
龜甲萬昆布高湯	30g
水	1000g
白胡椒粉	3g
沙拉油	30g
小黃皮	30張

【 Procedure 烹調程序 】

1. 將所有海鮮材料洗淨切成小丁，荸薺拍碎，筍丁用熱水燙過備用。
2. 熱鍋加入沙拉油，再加入海鮮材料荸薺和筍丁炒熟。
3. 拌入荸薺粉和玉米粉炒拌，再慢慢加入龜甲萬昆布高湯和水煮滾成稠狀。
4. 裝進容器內放到冰箱冷卻後切成5~8公分左右長條狀。
5. 最後用小黃皮包成春捲狀，再入油鍋炸酥即可。



烏龍茶湯麵



素可

備註：烏龍茶湯碗中的昆布、白蘿蔔為拍攝效果使用。

【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

烏龍茶包	8包
手工烏龍麵	1500g
黑芝麻粒	20g
雞蛋	300g
板豆腐	300g
日本山藥	50g
芹菜	20g
新鮮香菇	50g
陳皮末	5g
龜甲萬昆布高湯	10g
沙拉油	30g

【 Seasoning 調味料 / Uni單位 】

龜甲萬昆布高湯	100g
日本清酒	50g
味霖	30g
料亭和露(昆布香菇)	30g
飲用水	1500g

【 Procedure 烹調程序 】

- 1.將烏龍茶茶包放入600g 90度滾水中，泡約5分鐘後過濾取出。
- 2.日本清酒將其煮沸備用。
- 3.烏龍茶湯與所有調味料混和，加熱煮滾即成為茶湯品。
- 4.雞蛋打散，以小火油煎成圓形蛋皮備用。
- 5.板豆腐過篩，山藥磨成泥狀，芹菜切末及10g龜甲萬昆布高湯，將其攪拌均勻，取4/5的山藥豆腐泥用蛋皮將其包成福袋狀，入蒸籠大火蒸6分鐘即為配料(一)。
- 6.新鮮香菇與1/5的山藥豆腐泥，加入少許陳皮末，入鍋油炸定型至熟即為配料(二)。
- 7.烏龍麵川燙熟後，立即泡冰水備用。
- 8.將以上材料組合即可。

昆布高湯蒸蛋



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

吻仔魚	100g
秋葵	30g
鴻喜菇	30g
雞蛋	420g
牛奶	420g
龜甲萬昆布高湯	42g
食用花	5g

【 Seasoning 調味料2 / Uni單位 】

龜甲萬昆布高湯:飲用水	60/1200g (1:20)
料亭和露	20g (香菇昆布)

【 Seasoning 調味料1 / Uni單位 】

龜甲萬昆布高湯:飲用水	42g/800g (1:20)
-------------	-----------------

【 Procedure 烹調程序 】

- 1.秋葵及鴻喜菇切小圈狀。
- 2.全蛋液:牛奶:龜甲萬昆布高湯=1:1:0.1混合後加入吻仔魚，取適當的容器分裝，入蒸籠以中火蒸約8分鐘，熟後取出。
- 3.調味料中龜甲萬昆布高湯與水(1:20)煮滾後，加入秋葵、鴻喜菇同煮，勾薄芡備用。
- 4.食用前，將做法3高湯，倒入芙蓉蒸蛋中即可。



昆布高湯－昆布漬蘿蔔



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

白蘿蔔（已去皮）	2000g
白砂糖	350g
白醋	100g
鹽	35g
龜甲萬昆布高湯	220g

【 Procedure 烹調程序 】

- 1.白蘿蔔削去外皮，削切成圓薄片。
- 2.取密封袋，放入所有食材與調味料後，封口。
- 3.冰入冷藏，同時需早晚上下翻覆以利白砂糖完全溶解。
至少要醃漬3天以上方可食用。



昆布芥末籽醬蒸扇貝



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

- 龜甲萬昆布高湯 …………… 200g
- 清水 …………… 1200g
- 細洋蔥末 …………… 200g
- 芥末籽醬 …………… 100g
- 奶油 …………… 220g
- 烏醋 …………… 30g
- 太白粉水 …………… 100g
(粉50:水50)
- 扇貝 …………… 10顆
- 海葡萄 …………… 10小串裝飾用



【 Procedure 烹調程序 】

- 1.取奶油炒香洋蔥末，炒至表面微微焦。
- 2.加入龜甲萬昆布高湯、清水、煮滾後勾芡。
- 3.最後起鍋前再拌入芥末籽醬、烏醋，拌勻後為醬汁備用。
- 4.取扇貝，乾煎上色後，加入芥末籽醬微燒入味後取出擺盤即完成。



昆布胡麻醬鮮蔬沙拉 | (沙拉或涼麵醬)



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

龜甲萬昆布高湯	300g
清水	1500g
味醂	300g
醬油	20g
熟白芝麻	120g
蒜末	20g
辣油	30g



【 Procedure 烹調程序 】

1. 炒熟白芝麻以果汁機打至粉碎備用。
2. 蒜末炒香。
3. 龜甲萬昆布高湯與清水煮滾後加入味醂、醬油、蒜末、芝麻粉拌均勻即可。
4. 可以用於生菜沙拉醬汁使用。
5. 若要作為涼麵拌醬,則可加入蒜末,辣油拌勻即可。

備註：

1. 如果蒜末味太重,可斟酌遞減。反之則可增加。
2. 此醬適用於各式鮮蔬組合沙拉。



凍藏昆布鮮卷



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

小卷(150g/隻)	4隻
美生菜	150g
紅蘿蔔	60g
漬飛魚卵	100g
龜甲萬昆布高湯	80g
清水	500g
吉利丁片	5-6片

【 Seasoning 調味料1 / Uni單位 】

鹽巴	2t
----	----

【 Procedure 烹調程序 】

- 1.小卷去除內藏、硬背板、嘴巴、眼睛後洗淨備用。
- 2.起水鍋煮滾，放入小卷浸泡至熟後撈起擦乾水分備用。
- 3.取龜甲萬昆布高湯與清水混合後煮滾，放入吉利丁片攪拌至完全溶解為凍汁備用。
- 4.美生菜切絲、紅蘿蔔切絲，兩者混合後加入鹽，使其軟化並脫水，接著將水分擠乾後，再加入飛魚卵、一半凍汁攪拌均勻，移置冷藏待微凝固凍狀後取出為內餡。
- 5.取小卷，填入內餡，放入真空袋中，接著將另一半凍汁倒入袋中，抽真空後移置冷藏，待液體完全凝結為凍狀。
- 6.取完全凍狀鮮卷切片擺盤即完成。

昆布高湯—琉璃鮮蝦球



【 Ingredients 材料 / Uni單位】 份量：10 Portion

草蝦(80g/隻)	5隻
花枝漿	200g
紅甜椒	30g
珍珠菇	60g
百合根	50g
雪豆苗	18g
豌豆醬	15g
龜甲萬昆布高湯	45g

【 Seasoning 調味料2 / Uni單位】

龜甲萬昆布高湯	35g
清水	300g
白胡椒粉	2g
香油	3g
太白粉水	15g

【 Seasoning 調味料1 / Uni單位】

龜甲萬昆布高湯	5g
砂糖	5g
白胡椒粉	2g
蛋白	5g
米酒	5g
太白粉	5g

【 Procedure 烹調程序】

- 1.芙蓉豆腐切長方形厚片備用。
- 2.鮮蝦取清肉，以調味料1.醃漬備用。
- 3.取一張15*15公分的保鮮膜。
- 4.放上紅椒絲、蝦肉，接著拍上些許太白粉，放上一匙花枝漿，將其包捲呈現球狀後以棉繩捆緊備用。
- 5.燒一鍋熱水，將蝦球放入浸泡後關火。此動作反覆數次，將蝦球泡熟。
- 6.取龜甲萬昆布高湯，加入珍珠菇、百合根與調味料2.煮滾後為醬汁備用。
- 7.取蝦球淋上醬汁，接著滴入數滴豌豆醬，最後點綴上雪豆苗即完成。



昆布高湯一素烤鰻魚



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】

份量：10 Portion

圓茄	4條
壽司海苔	4張
馬鈴薯泥	350g
熟白芝麻	10g
低筋麵粉	50g
細白砂糖	適量
(焦糖化用)	

【 Seasoning 調味料 / Uni單位 】

龜甲萬昆布高湯	100g
水	500g
冰糖	120g
麥芽糖	45g
龜甲萬甘醇醬油	10g

【 Procedure 烹調程序 】

- 1.將調味料1.混合入鍋，以小火熬煮至濃稠後為醬汁備用。
- 2.茄子對剖切開，高溫油炸定色。冰鎮降溫後擦乾備用。
- 3.馬鈴薯泥調入些許鹽、白胡椒粉拌勻備用。
- 4.取海苔鋪底，灑上一層薄麵粉，抹上一層薯泥，再撒上一層薄麵粉，放上茄子。入蒸籠蒸8分鐘取出為素鰻魚。
- 5.取素鰻魚上烤爐，表面烤乾，刷上鰻魚醬烤乾，反覆數次即可。最後於表面撒上些許細白砂糖，接著以噴槍將表面考微焦，最後撒上熟白芝麻即完成。

昆布白蘆筍高湯



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】

份量：10 Portion

30

龜甲萬昆布高湯	350g
清水	4000g
蛤蠣	100g
白蘆筍罐	1罐
糖	10g

【 Procedure 烹調程序 】

1. 蛤利浸泡鹽水去沙後洗淨備用。
2. 白蘆筍取出略為川燙備用。
3. 取湯鍋加入龜甲萬昆布高湯、清水，蛤蠣煮滾後以小火煮約15分鐘後，將蛤蠣撈除。
4. 再倒入白蘆筍汁，糖煮滾後為湯底備用。



林園龍虎斑 昆布小黃瓜醬汁 橙汁茴香頭



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

龍虎斑	1200g	茴香頭	1顆
昆布小黃瓜醬		柳橙汁	100g
龜甲萬昆布高湯	80g	水	65g
小黃瓜	200g	砂糖	35g
蛤蜊湯	150g	白酒醋	30g
去皮蒜仁	4g	小番茄	3顆
玉米糖膠	1茶匙	酸豆	30g

其他：墨魚葉子餅乾 裝飾花草：山葵芥苗、紅酸模

【 Procedure 烹調程序 】

1. 龍虎斑分切成120g一塊。
2. 昆布小黃瓜醬：小黃瓜川燙1分鐘冰鎮，接著跟其他全部材料一同用果汁機打至均勻。
3. 茴香頭用削皮刀削去表面的粗纖維，一開四，與檸檬汁、水、砂糖、白酒醋一同裝進真空袋，80度低溫一小時，好了之後切成小丁狀。
4. 小番茄切小丁，酸豆用高溫油炸至開花酥脆。
5. 將龍虎斑清蒸至熟，醬汁加熱即可擺盤出餐。

炭烤鱈龍魚 昆布干貝白醬 冬瓜



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】

份量：10 Portion

鱈龍魚	1200g	昆布干貝白醬	
宮保醬汁		龜甲萬昆布高湯	100g
醬油	16g	融化奶油	360g
醬油膏	12g	白乳酪	320g
番茄醬	12g	檸檬汁	16g
冰糖	6g	白胡椒	1g
米酒	18g	檸檬皮	1顆
糖	3g	新鮮干貝碎	80g
水	12g	低筋麵粉	12g
乾辣椒	6g		

其他：櫻花蝦香料麵包粉

裝飾花草：石竹花瓣、孔雀草花瓣、紅酸模、水田芥

【 Procedure 烹調程序 】

- 1.將鱈龍魚分切成120g一塊。
- 2.宮保醬汁：將乾辣椒剪開，全部材料一同煮滾，小火滾煮10分鐘，即可過濾。
- 3.昆布干貝白醬：將融化奶油與低筋麵粉拌勻，加入龜甲萬昆布高湯及白乳酪攪拌均勻，用檸檬汁、檸檬皮、白胡椒調味，在要出餐時，小火煮熟，加入干貝碎，拌勻熟化及可使用。
- 4.冬瓜刨成長條型薄片，泡冰水待用。
- 5.將鱈龍魚表面刷上宮保醬汁，直火碳烤，待醬汁烤乾後再刷一次，再烤，再刷，總共刷三次醬汁，烤至熟及可。
- 6.將烤好的鱈龍魚切對半，與昆布干貝白醬、冬瓜薄片沙拉擺盤即可。

昆布奶油泡泡 二荊條辣椒烤土魷魚



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】

份量：10 Portion

土魷魚 ······ 1200g	二荊條辣醬
昆布奶油泡泡	朝天椒辣油 ······ 120g
龜甲萬昆布高湯 ······ 90g	白芝麻將 ······ 40g
白酒醋 ······ 55g	辣豆瓣醬 ······ 40g
水 ······ 400g	五印醋 ······ 24g
奶油 ······ 160g	醬油 ······ 128g
鮮奶 ······ 80g	香油 ······ 30g
	台鹽 ······ 16g
	去皮蒜仁 ······ 120g
	嫩薑 ······ 80g
	水 ······ 80g
其他：卵磷脂	金鑽鳳梨 ······ 1/4顆
裝飾花草：白色繁星花	芥蘭花 ······ 10根

【 Procedure 烹調程序 】

- 1.土魷魚處理：將土魷魚分切成120g一塊。
- 2.昆布奶油泡泡：將全部材料混勻煮滾即可。
- 3.二荊條辣醬：將全部材料用果汁機打勻即可。
- 4.鳳梨切小塊，芥蘭花用奶油鹽水川燙兩分鐘後冰鎮。
- 5.將土魷魚皮面沾麵粉，慢火煎至表皮酥脆，在肉面刷上二荊條辣醬後，放入180度烤箱烤至中心溫度達45度，鳳梨及芥蘭花用炭火烤至上色。
- 6.將溫熱的昆布奶油泡泡液體，加入少許的卵磷脂，用手持式攪拌棒打出泡泡。
- 7.擺盤即可。

酥炸鱈魚 昆布油醋醬 綜合沙拉



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

鱈魚	1000g	剝皮辣椒蛋黃醬	
雞蛋	1顆	剝皮辣椒泥	60g
低筋麵粉	50g	蛋黃	1顆
黑胡椒粉	少許	葡萄籽油	160g
昆布油醋 (可供30-40人)		馬鈴薯	1顆
紅蔥頭	160g	小番茄	10顆
薑	220g	紫洋蔥	1/4顆
小米椒	2g	小黃瓜	1根
檸檬汁	660g		
龜甲萬昆布高湯	300g		
蒜	44g		
蔗糖	400g		
檸檬葉	17g		
水	1280g		

其他：Feta起司少許、綜合生菜300g、麵包粉 裝飾花草：孔雀草花瓣

【 Procedure 烹調程序 】

1. 將鱈魚切成約15g 一塊的小塊狀，將雞蛋與低筋麵粉拌勻成麵糊，將切好的鱈魚、黑胡椒與麵糊拌勻，拌勻後分塊沾裹麵包粉。
2. 昆布油醋醬：將全部食材稍微切塊後拌勻醃漬，放入冰箱冷藏隔夜即可濾掉雜物只留汁液，將汁液勾芡成醬汁的濃稠度後冷卻。
3. 剝皮辣椒蛋黃醬：將剝皮辣椒打成泥狀後與蛋黃拌勻，用球型打蛋器，邊攪拌邊緩慢的加入葡萄籽油乳化成為美乃滋即可。
4. 馬鈴薯切成小塊狀，冷水煮滾至熟及可，小番茄一開二，紫洋蔥切絲，小黃瓜切片。
5. 熱油鍋將鱈魚與馬鈴薯一同酥炸2分鐘，即可與其他食材擺盤上菜。

龍眼木煙燻鮭魚 昆布美乃滋 布里歐麵包



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

鮭魚..... 350g	昆布美乃滋
酸黃瓜..... 15g	蛋黃..... 1 顆
酸豆..... 15g	檸檬汁..... 15g
洋蔥..... 20g	葡萄籽油..... 150g
紅蔥頭..... 12g	龜甲萬昆布高湯..... 30g
	水..... 15g
	糖..... 10g
	酪梨..... 1/2顆
其他：龍眼木	鮭魚卵..... 20g
裝飾花草：蒔蘿 石竹花 孔雀草花	手指檸檬..... 10g
	油蔥酥..... 少許
	里歐麵包..... 1條

【 Procedure 烹調程序 】

1. 鮭魚處理：用龍眼木冷燻，燻好後用真空袋裝起，低溫40度sous vide 40分鐘。
2. 昆布美乃滋：蛋黃加檸檬汁拌勻，邊用球型打蛋器攪打，邊緩緩的淋入葡萄籽油，使其乳化均勻成為美乃滋，成美乃滋狀後再混入龜甲萬昆布高湯及水。
3. 將鮭魚撥成小塊，酸黃瓜、酸豆、洋蔥、紅蔥頭都切成碎末，與美乃滋拌勻成塔塔醬。
4. 將布里歐麵包烤至外酥內軟，放上塔塔醬，上面放上酪梨丁、鮭魚卵、手指檸檬，灑上油蔥酥，用蒔蘿、石竹花瓣、孔雀草花瓣裝飾即可。

香煎小牛胸腺 炭燒香菇昆布醬 臘腸小捲泥



【 Ingredients 材料 / Uni單位 】 份量：10 Portion

小牛胸腺	500g	炭燒香菇昆布醬汁	
牛奶	1000g	龜甲萬昆布高湯	80g
香菜籽	20g	碳烤香菇碎	30g
茴香籽	10g	水	450g
八角	6g	炭油	5g
丁香	5g	玉米粉	15g
肉桂棒	20g		
小捲臘腸泥		孢子甘藍	5顆
臘腸	45g	松本茸	5朵
蒜末	20g	金針菇	1包
小卷	100g		
水	20g		
白葡萄酒	10g	裝飾花草：三色堇	

【 Procedure 烹調程序 】

1. 小牛胸腺前處理：先用3%的鹽水浸泡一個晚上(冷藏)，隔天將牛奶與香料煮滾，轉小火微滾放入小牛胸腺，小火煮約10-15分鐘後撈起(看大小塊)，放冷分切，需把多餘的油與筋膜切掉，將每塊分切成30g大小。
2. 小捲臘腸泥：熱鍋炒香蒜頭跟臘腸，但不要上色，下小捲後炒香噲白酒，加水煮滾即可打成泥。
3. 炭燒香菇昆布醬汁：將香菇炭烤至微焦後切碎，與其他材料一同煮滾，用玉米粉水勾芡即可。
4. 將金針菇分成一絲一絲，沾少許低筋麵粉，用150度的油溫炸至酥脆，孢子甘藍與松本茸一開四，孢子甘藍用奶油鹽水川燙兩分鐘。
5. 熱鍋，將小牛胸腺兩面沾取少許的麵粉，用小火，與松本茸、孢子甘藍慢煎至金黃上色。
6. 在碗底盛入少許小捲臘腸泥，放上煎好的小牛胸腺、松本茸、孢子甘藍、酥炸金針菇，最後淋入炭燒香菇昆布醬汁及三色堇。



KIKKOMAN®
龜甲萬