



富味鄉
SESAME EXPERT

主廚
嚴選

焙煎胡麻醬

黑白雙搭醬 · 料理超Easy

張克勤

陳冠宇

王國政

李哲松



沾 淋 拌 調 皆適用

富味鄉・芝麻的專家

芝麻源自西元前三千年，歷史悠久，雖然長得很微小，但它的美味與營養卻是物超所值不容忽視，芝麻經過加工後可以做成各種性狀產品，如芝麻油、芝麻醬、芝麻粉、芝麻粒、芝麻餡…等等，應用在烹調料理、烘焙或食品工業上，總能發揮畫龍點睛增添美味的關鍵效果。

如何選擇好的芝麻產品呢？就要從芝麻原料談起，芝麻易受環境與天災影響品質與產量，主要種植在亞洲、非洲等國家，其中印度、緬甸、非洲是世界芝麻主要產區，以不同產區、顏色、顆粒大小來區分至少有上百種芝麻品種，如何找到品質最好的芝麻，就是一門大學問。

富味鄉專注於芝麻事業，以「一粒芝麻，產業化經營、國際化佈局」為經營基礎，從原料端到銷售端整合芝麻產業鏈，派駐專人在芝麻產區進行品質監控，芝麻原料須通過農藥殘留、黃麴毒素、重金屬以及酸價、水分、雜質…等才能進廠使用，重視溯源管理嚴格把關品質。

食安品質・絕對放心

富味鄉通過全球最嚴格之鑽石級 SQF 食品安全品質驗證，自設專業檢驗室獲得財團法人全國認證基金會 (TAF) 微生物領域測試實驗室認證，除自我檢驗把關外，也建立食品四大防護機制「食品安全」、「食品攙偽」、「食品防禦」及「食品品質」，以嚴謹的自主管理確保產品的安全與品質。



▲ 台灣第一家「芝麻油與芝麻製品」通過 SQF 驗證的食品廠



▲ 澳洲 SQFI 機構亞太區代表 Bill McBride 頒發證書予富味鄉劉兆華總經理





李哲松 *Li Che Sueng*

富味鄉食品股份有限公司 餐飲顧問

現任：

台北白金花園酒店 廚藝總監
嘉義寬悅花園酒店 廚藝總監
台北飛士蘭美食事業 廚藝總監
宜蘭礁溪中天溫泉渡假飯店 廚藝總監
雲林朝聖高悅酒店 廚藝總監
華悅國際管理顧問公司 餐飲總監
台灣國際年輕廚師協會 副理事長
挪威水產局 推廣顧問

評審經歷

2018年 高雄易牙美食節評審
2017年 法國美食協會國際年輕廚師精英賽評審
2017年 新北市蛋黃酥節比賽評審長
2017年 環球廚神世界菁英賽國際評審、評審團副主席
2016年 環球廚神挑戰賽國際評審
2016年 米食便當創意料理暨農味產地食譜競賽評審
2015年 環球廚神名廚會員挑戰賽評審
2015年 環球女廚神挑戰賽海外評審
2015年 高雄易牙美食節評審



陳冠宇 *Chen kuan yu*

現任：

水鳥餐飲事業集團 營運總監
百勝餐飲事業集團 營運總監

擅長：

日本創意料理 / 中式創意料理

經歷

97年度台灣美食創意料理競賽金廚獎
2014年馬來西亞金廚爭霸賽特金獎
2014年泰國世界廚藝極限挑戰賽海鮮熱烹銀牌
2014年泰國世界廚藝極限挑戰賽現代日本料理銅牌
2014年兩岸四地烹飪賽冷盤類特金獎
2015年四本廚皇爭霸賽個人冷盤展示類 特金獎
2015年世界中餐錦標賽 團體組金牌
2015年世界年輕廚師精英賽台灣總決賽評審
世界廚師聯合會B級裁判
國際年輕廚師協會理事
法國國際美食協會正式會員
台灣白帽廚師協會會員
中華美食交流協會會員
台灣廚藝美食協會會員



張克勤 *Chang Ko Chin*

擅長：台灣菜 / 粵菜 / 宴席菜 / 創意料理
原住民菜 / 日本料理

現任：

芭達桑原住民主題餐廳 行政主廚
躲迷藏主題廚房 廚藝總監
中華海峽兩岸餐飲經營連鎖協會 青年委員會長
財團法人風廚師餐飲觀光協會 副理事長
台灣國際年輕廚師協會 副理事長
中華粵菜協會 常務理事
中華美食交流協會 理事
客家美食交流協會 監事

評審經歷

美國馬鈴薯創意料理大賞評審長
有機樂活全國大賽評審
長庚大學科技料理比賽評審
全國易牙美食節評審
菩提金廚素食廚藝大賽評審
國際青年美食競賽評審
馬來西亞IBERICO烹飪挑戰賽評審
中國國家中式烹調師職業資格評審
環太平洋國際廚藝大賽評審
海峽兩岸美食文化交流十大金獎評審委員



王國政 *Wang Kuo Cheng*

經歷

新莊典華華亭聚粵菜海鮮港點 行政主廚2014~2017
典華婚訂資源 大直旗艦店 宴會廳總主廚2009~2014
麗庭莊園 副主廚2006~2009
紅堪港式飲茶 副主廚2004~2006
葡苑海鮮酒樓1999~2004
吉星港式飲茶1996~1997
新同樂小廚 1994~1996
法國美食協會會員
2019兩岸十大名廚 2019兩岸十大名店(天賜良緣)
環球廚神國際專業協會台灣區副主席
環球廚神國際挑戰賽 龍騰金盃金獎
法國美食協會會員
法國紅酒協會會員
國際年輕廚師協會理監事
南京星廚聯盟台灣區會員
中華粵菜廚皇協會 理事 北區召集人
欣臨義煮團2018顧問

現任：

天賜良緣大飯店 行政主廚

擅長：

粵菜 / 川浙料理



食譜研發：陳冠宇



香煎干貝胡麻時蔬

食 材 生食干貝10粒、綜合生菜100g、生鮮藍莓20粒、食用花10朵
小牛血20片、紅酸膜20片、小松葉20片、香辣芝麻粒少許

胡麻醬 焙煎胡麻醬100g、頂級細研麻仁醬40g、味醂20g、鹽少許、白芝麻粉4g

作 法

- 1、先取干貝煎至表面上色入烤箱以250°C烤2分鐘備用。
- 2、綜合生菜加入胡麻醬拌勻後置入干貝並加入食用花、藍莓、小葉苗點綴。
- 3、待出餐前於干貝淋上少許胡麻醬，灑上少許香辣芝麻粒。





食譜研發：王國政



鮮蝦黑芝麻豆腐

胡麻豆腐 水500cc、糖30g、鹽10g、鮮奶500cc、日本葛粉75g、黑芝麻粉50g

食 材 蝦仁、蝦卵少許、雪豆苗、寶貝生菜適量、新鮮柚子皮末適量、
冷壓芝麻油、焙煎胡麻醬少許

作 法

- 1、製作胡麻豆腐：將水及日本葛粉溶解過濾後，加入其他材料混合開火攪拌10分鐘至濃稠。
- 2、在馬丁尼杯放入燙熟蝦仁，灌入胡麻豆腐，待冷卻，上面裝飾雪豆苗、寶貝生菜、柚子蝦卵，最後淋上一茶匙焙煎胡麻醬與冷壓芝麻油。



線上食譜



食譜研發：張克勤



川味臙色坨坨雞

食 材 滷油雞腿1支、烏骨雞腿1支、白切雞腿1支、豆芽80g
洋蔥80g、芝麻適量、綠紅辣椒1條、青花椒適量

調味料 焙煎胡麻醬250g、冷壓芝麻油50g、辣油30g、醬油50g
糖10g、油辣子45g、蒜泥15g、礦泉水50g

作 法

- 1、豆芽菜、洋蔥汆燙後墊入盤底，雞肉改刀切片後排盤備用。
- 2、將焙煎胡麻醬、冷壓芝麻油、辣油及其他調味料拌勻後混入。
- 3、芝麻淋在雞肉上以辣椒圈、青花椒裝飾即可。





食譜研發：張克勤



金蒜沙拉胡麻骨

食 材 排骨600g、綜合生菜50g、食用花少許、乾燥鳳梨果乾3片

調味料 焙煎黑胡麻醬20g、美玉白汁100g、香辣芝麻適量

作 法

- 1、排骨以蒜頭水醃製備用。
- 2、焙煎黑胡麻醬及美玉白汁拌勻成胡麻沙拉備用。
- 3、排骨油炸至金黃酥嫩以胡麻沙拉醬拌勻。
- 4、以生菜擺盤，放上排骨、食用花、果干裝飾即可。



線上食譜



食譜研發：張克勤



麻油藥膳筍麵紙包魚

食 材 魚1200g、紅棗5顆、玻璃紙1張、筍絲300g、枸杞適量、
薑麻油2大匙、薑片100g、淮山2片、荷葉1片、生香菇50g
當歸少許、鹽適量、肉絲50g、蔘鬚適量、蔥絲適量

作 法

- 1、魚以胡椒、米酒、鹽醃漬10分鐘。
- 2、鍋中加入薑麻油、爆香肉絲及香菇絲後，加入中藥材及高湯調味備用。
- 3、取一片玻璃紙包入魚及中藥高湯料，外層再包覆荷葉，入鍋蒸12分即可。





食譜研發：王國政



青芥芝麻脆皮鮑魚佐 藤椒黑胡麻沙拉蔬菜棒

食 材 12p鮑魚10隻、洋地瓜120g、黃瓜條120g、西芹120g
紅蘿蔔100g、芥末芝麻、香辣米香、酥炸粉

藤椒黑胡麻沙拉 焙煎黑胡麻醬150g、香甜沙拉醬100g、
藤椒油20g、陳醋20g

作 法

- 1、紅蘿蔔、西芹、洋地瓜、黃瓜切條。
- 2、將鮑魚洗淨，用刀將鮑魚開井字刀，略為汆燙。
- 3、裹上調和酥炸粉，油溫約220度炸約15秒。
- 4、裝盤後灑上芥末芝麻、香辣米香。



線上食譜



食譜研發：陳冠宇



銀鱈魚南部燒佐 山葵黑芝麻

食 材 銀鱈魚菲力600g、玉米筍5只、醃漬玉女蕃茄10顆、酥炸蕎麥粒30g
青龍辣椒10支、美國麵線50g

醃漬料 細研麻仁醬70g、蛋黃2粒、味醂200g、濃口醬油120g
以上材料混合隔水加熱至滾加入芝麻粒30g放至冷卻

山葵黑芝麻醬 焙煎黑胡麻醬100g、細研黑芝麻醬15g、味醂5g、
生鮮山葵泥12.5g

做 法

- 1、將600g銀鱈魚菲力分切成10份加入醃料醃漬12小時。
- 2、將醃漬魚柳置入烤箱以250°C烤8分鐘。
- 3、青龍辣椒、玉米筍入炒鍋炒熟，美國麵線入油鍋酥炸塑型。
- 4、將山葵黑芝麻醬加熱至60°C淋在魚肉旁。



線上食譜



食譜研發：陳冠宇



燉煮牛臉頰佐 胡麻沙嗲伴麻香菌菇

食 材 牛臉頰肉500g、佛手瓜250g、醃漬珍珠洋蔥10粒、杏鮑菇150g
生香菇100g、美白菇50g、鴻喜菇50g、酥炸蒜片10g、薑麻油20g
牛肉燉汁 水300cc、糖100g、味醂90cc、醬油250g、蔥段、薑、辣椒適量

胡麻沙嗲 蜂蜜80g、芥菜籽醬45g、焙煎白胡麻醬300g、沙茶醬25g

作 法

- 1、將牛臉頰先煎至外皮上色，加入燉汁置入壓力鍋燉煮10分鐘關火後，燜至自然洩壓。
- 2、綜合菌菇以沙拉油：薑麻油 1：1 炒至熟成後，起鍋前再加入少許薑麻油。
- 3、將胡麻沙嗲材料混合後隔水加熱至60°C。
- 4、取陶板加熱後置入菌菇鋪底上面排入切片牛臉頰，擺盤淋上醬汁，灑上蒜片、珍珠洋蔥。



線上食譜



食譜研發：王國政



蟲草花薑麻悶鴨

食 材 鴨婆(番鴨母)一隻、老薑一塊、蟲草花20g
茶樹菇120克、薑麻油50cc、米酒50cc、二湯1000cc

作 法

- 1、老薑爆香撈起，鴨婆稍微煎至焦黃。
- 2、將茶樹菇略為煸炒，將薑麻油及其他食材放入砂鍋。
- 3、用1000cc二湯調味，蒸燉三小時。



線上食譜



食譜研發：楊嘉明

黑芝麻達克瓦茲

材 料 蛋白180g、細砂糖120g、蛋白粉2g、黑芝麻粉100g
糖粉150g、黑芝麻粒50g、杏仁粉100g

作 法

- 1、蛋白、砂糖、蛋白粉攪拌至乾性發泡。
- 2、芝麻粉、糖粉、杏仁粉一起過篩。
- 3、1 + 2 一起拌勻，再加入黑芝麻粒拌勻即可。
- 4、烤焙後即可抹上黑芝麻麵包醬。

外酥內軟的法式甜點，融入芝麻元素，
口感有別於一般奶油餡，增添芝麻香氣。



線上食譜

焙煎胡麻醬

黑白雙搭醬 · 料理超Easy



- 蛋奶素
- 濃郁芝麻香
- 無添加味精
- 主廚嚴選
- 方便料理

沾 淋 拌 調 皆適用



純胡麻油 500ml
 純芝麻香油 500ml
 冷壓芝麻油 500ml



黑糖黑芝麻麵包醬 1Kg
 頂級細研麻仁醬 900g
 頂級細研黑芝麻醬 900g



黑芝麻粉 300g



調味芝麻粒-芥末100g
 調味芝麻粒-香辣100g
 熟白芝麻粒 454g
 熟黑芝麻粒 454g



黑芝麻餡-流沙 1Kg
 黑芝麻餡-固態 1Kg



原料
採購

進廠
檢驗

生產
管理

成品
檢驗

完整
標示

履歷
追溯

六大面向把關



ISO 22000 : 2005



BRC FOOD



HALAL



KOSHER



SQF



TAF 微生物實驗室認證



追本溯源 · 安全把關



富味鄉
SESAME EXPERT



台灣第一家

「芝麻油與芝麻製品」
通過SQF、BRC 驗證



富味鄉食品股份有限公司
客戶服務專線：0800-600-188
<http://www.flavor.com.tw>



富味鄉官網

總公司/工廠

彰化縣528芳苑鄉仁愛村斗苑路芳苑段73號
電話：(04)898-3226

北區營業所

新北市244林口區竹林一路158號
電話：(02)2603-6363

中區營業所

台中市427潭子區環中路一段138巷1-3號
電話：(04)2534-5319

南區營業所

高雄市814仁武區大景二街101-1號
電話：(07)373-7699



芝麻小舖粉絲團



Line@