



富味鄉

SESAME EXPERT

芝麻專家

薑麻油

Ginger Sesame Oil

全素



純麻油與天然薑片以獨家工法熬製，風味純正，不易氧化。



- ✓ 濃郁薑香麻油
- ✓ 無調味無香精
- ✓ 農殘金屬把關
- ✓ 料理省時便利



燉補



拌炒



提香





食譜研發：李哲松

松阪豬薑麻油飯

食 材 長糯米2杯、松阪豬1片、薑麻油2大匙、薑絲少許、鴻禧菇1/2朵、美白菇1/2朵、鮮香菇2朵

調味料 開水2杯、米酒1杯、鹽少許

作 法

- 1、長糯米洗乾淨，加入開水及米酒浸泡約半小時備用。
- 2、薑絲用薑麻油小火炒到微捲，再放入松阪豬肉片，炒到微焦。
- 3、倒入浸泡的米、水、米酒、煮滾後加入少許鹽調味，再放入鴻禧菇、美白菇及香菇片一起拌炒。
- 4、蓋上鍋蓋，以小火煮約12分鐘，開鍋蓋將飯翻鬆，讓水氣蒸發即可。

生薑用量：50%
麻油香氣：提升30%
縮短爆香時間30%



線上食譜



食譜研發：李哲松

麻油紅蟳麵線

食 材 紅蟳螃蟹1隻、手工麵線1卷、薑片6片、
枸杞少許

生薑用量：50%
麻油香氣：提升30%
縮短爆香時間30%

調味料 薑麻油3大匙、米酒1瓶、冰糖少許、鹽少許

作 法

- 1、紅蟳先用冰塊冰鎮後，洗乾淨後斬件備用。
- 2、鍋中加入3大匙薑麻油爆香薑片，再將紅蟳放入拌炒。
- 3、接著加入米酒，點火去除酒精味，再用少許冰糖、鹽調味。
- 4、另起一鍋滾水，手工麵線燙熟後撈起，放入盤中。
- 5、麻油紅蟳煮熟後，放入枸杞，倒在手工麵線上即可。



線上食譜



食譜研發：李哲松

麻油雞火鍋

食 材 土雞腿1隻、薑片6片、高麗菜少許、
金針菇少許、蛋餃2顆、蛤蠣少許、
香菇1朵、玉米1塊、白蝦4隻、鴻禧菇1/2朵

生薑用量：50%
麻油香氣：提升30%
縮短爆香時間30%

調味料 薑麻油3大匙、米酒適量、雞高湯適量、鹽少許、冰糖少許

作 法

- 1、去骨雞腿切片、加入薑麻油、米酒醃漬備用。
- 2、鍋中加入薑麻油爆香薑片，再將去骨雞腿片放入拌炒，到表面微焦後，加入米酒。
- 3、將米酒點燃，去除酒精味後，加入高湯，以鹽、冰糖調味，煨煮一下。
- 4、再將火鍋料擺放在鍋中，倒入煨煮過的去骨雞腿片，即可。



線上食譜



食譜研發：李哲松

三杯雞

食 材 土雞腿1隻、薑片少許、蒜子6顆、
蔥段少許、辣椒1條、九層塔適量

生薑用量：70%
麻油香氣：提升20%
縮短爆香時間30%

調味料 薑麻油2大匙、米酒2大匙、醬油膏1大匙、
白胡椒粉1小匙、冰糖少許

作 法

- 1、鍋中加入薑麻油爆香薑片、蒜子，再加入雞腿肉一起拌炒到表面微焦。
- 2、接著加入蔥段、辣椒一起拌炒，再以米酒、醬油膏、白胡椒粉、冰糖一起調味。
- 3、煨煮至醬汁收乾，再加入九層塔一起拌炒即可。



線上食譜



食譜研發：李哲松

麻油腰子豬肝

食 材 腰子1付、豬肝適量、枸杞少許、薑片少許

生薑用量：50%
麻油香氣：提升30%
縮短爆香時間30%

調味料 薑麻油3大匙、雞高湯適量、米酒少許、
鹽少許、冰糖少許

作 法

- 1、腰子改刀切花，豬肝切片備用。
- 2、煮一鍋滾水，將腰子及豬心加入汆燙。
- 3、鍋中加入薑麻油，略為爆香薑片。
- 4、接著加入雞高湯、米酒、用鹽、冰糖調味。
- 5、再將汆燙好的腰子及豬肝、枸杞放入煨煮即可。



線上食譜



食譜研發：李哲松

麻油燒酒蝦

食 材 泰國蝦8隻、高麗菜少許、鴻禧菇少許、
燒酒蝦藥材包1包、薑片6片

生薑用量：50%
麻油香氣：提升30%
縮短爆香時間30%

調味料 薑麻油3大匙、雞高湯適量、米酒適量、
鹽少許、冰糖少許

作 法

- 1、鍋中加入薑麻油爆香薑片，接著加入泰國蝦拌炒，至半熟狀態。
- 2、接著加入米酒、雞高湯、燒酒蝦藥材包，以鹽、冰糖調味。
- 3、煮滾後加入高麗菜及鴻禧菇即可。



線上食譜



食譜研發：李哲松

酒香麻油猴頭菇 (素)

食 材 猴頭菇2朵、麵線1把、枸杞少許、
娃娃菜2顆

調味料 薑麻油2大匙、米酒2大匙、鹽少許、冰糖少許

作 法

- 1、猴頭菇切塊、娃娃菜對切備用。
- 2、鍋中加入薑麻油、娃娃菜及猴頭菇一起拌炒。
- 3、加入米酒、開水，以鹽、冰糖調味煨煮，最後再放入枸杞。
- 4、另外煮一鍋熱水，將麵線燙熟撈起，放入冰水中，用筷子捲成麵線卷。
- 5、鍋中加入少許薑麻油，把麵線卷煎到兩面金黃後，取出放在盤中。
- 6、再將煮好的猴頭菇及娃娃菜擺在麵線卷旁，淋上湯汁即可。

生薑用量：0%
麻油香氣：提升30%
縮短爆香時間50%



線上食譜



食譜研發：李哲松

麻油味噌什錦菇(素)

食 材 松本菇2朵、鴻禧菇1/4顆、美白菇1/4顆、
蘆筍3支、彩椒片適量、調味芝麻粒少許

生薑用量：0%
麻油香氣：提升30%
縮短爆香時間30%

調味料 薑麻油1大匙、味噌1大匙、味霖1大匙、米酒少許、
冰糖適量、素蠔油1大匙、白胡椒粉少許

- 作 法**
- 1、鍋中加入薑麻油、松本菇、鴻禧菇、美白菇一起拌炒。
 - 2、將味噌放入小碗中拌入米酒、味霖、攪拌均勻。
 - 3、鍋中加入少許開水，放入事先攪拌好的醬汁、再加入素蠔油、白胡椒粉一起煨煮。
 - 4、再加入蘆筍、彩椒片拌炒，起鍋前撒上調味芝麻粒即可。



線上食譜



富味鄉官網



芝麻小舖粉絲團



Line@

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>

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

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

北區營業所

新北市244林口區竹林一路158號
電話：(02)2603-6363

南區營業所

高雄市814仁武區高楠公路16號
電話：(07)349-3006