



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