

久 华 世 通 信

FOOD COMMUNICATIONS MAGAZINE

NO.
13

每到冬天，眼前总会浮现出一副画面，屋外雪花纷飞，寒风凌冽，屋内一家人围坐桌边，桌上的火锅热气腾腾，装满了全家爱吃的各色涮品，家人欢声笑语，到处都洋溢着幸福快乐的滋味。。。火锅魅力遍布中国江南塞北，已经是中国人餐桌上不可缺少的一道美味，除中式各种火锅以外，世界各地的火锅也别有风味，近几年在各大城市纷纷受到青睐。秋冬天气寒冷，更是享受火锅的好时节，让我们一来在这个时节来享受一次全球火锅盛宴吧！



印度咖喱火锅



台湾牛奶锅



瑞士芝士火锅

各国火锅



泰国冰炭火锅



日式寿喜锅



日本涮涮锅



◆久华世推荐食材



商品名	鲣鱼味白酱汁
规格	1.8L*6瓶
特色	色淡，最大限度的保留食材本色，同时增加鲜味，适宜关东煮或火锅汤底。

商品名	单冻牡蛎M
规格	1kg/袋*10袋/箱
特色	出口日本品质，鲜美。适宜海鲜风味火锅等料理。

商品名	爱思必金牌咖喱
规格	1kg*10袋
特色	混合35种西式香料的日式咖喱鼻祖。独特香味，回甘。适宜咖喱火锅汤底。

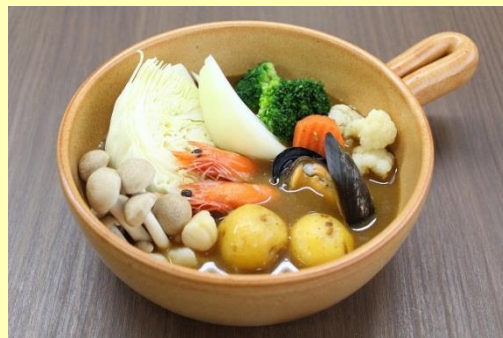
★久华世推荐菜单

材料:

咖喱酱 100g 鲑鱼味白酱汁 10g 水 120ml 虾 2只
青口贝 1只 圆白菜 40g 洋葱 30g 西兰花, 花菜,
胡萝卜混物 60g 土豆块 50g 蟹味菇 30g

制作方法:

1. 将咖喱酱, 鲑鱼味白酱汁和水混合后放入锅中加热。
2. 将解冻好并煮熟后的虾, 解冻好的青口贝, 切成适宜食用大小后的圆白菜, 切成月牙状后放入微波炉稍微加热过的洋葱, 煮过的西兰花, 花菜, 胡萝卜混合以及蟹味菇放入步骤1中准备好的锅中。
3. 将步骤2加热即可。



咖喱锅



牡蛎萝卜锅

材料:

酱油拉面汁 30g 水 300ml 单冻牡蛎 M 70g
杂色蛤 45g 虾 2只 白菜 70g 细水麻叶 20g
胡萝卜 20g 香菇 10g 萝卜泥 70g

制作方法:

1. 将酱油拉面汁混合水后放入锅内。
2. 将单冻牡蛎M, 虾, 杂色蛤解冻后放置待用。
3. 将白菜, 细水麻叶切成适宜食用大小, 胡萝卜采用斜片切的方式切成片状后放置待用, 香菇去蒂后静置待用。
4. 将萝卜泥解冻后去掉稍许多余水分后静置待用。
5. 将步骤2, 3, 4准备好的食材放入步骤1的锅内加热即可。

除上述菜单外我司也有下列图片菜单, 我司亦有本页所附菜单中涉及到的其他食材, 如有需要请向我司销售人员咨询制作方法。



久华世(成都)商贸有限公司

地址: 武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室

代明秀: 183-8209-0806 (日餐担当)

江魏洛: 182-1562-3310 (西餐担当)