

創意無限 | 美味無界

GLOBAL CUISINE
RECIPE COLLECTION

CHINESE CUISINE



中式

Chinese Style Cuisine





椒麻鉢鉢雞風味醬

椒麻濃香・花生醇厚・酸香開胃

以椒麻醬融合花生醬與蒜香，交織濃郁堅果香與微酸風味，再搭配麻辣紅油提香，打造香麻濃郁、滑順開胃的鉢鉢雞風味醬。



食 材 1

椒麻醬	-----	220g
九州蒜味白湯	-----	40g
焦糖洋蔥汁	-----	30g
蒜抽出力	-----	3g
烏醋	-----	16g
花生醬	-----	100g
美乃滋	-----	160g
砂糖	-----	50g
白胡椒	-----	0.5g



步 驟

❶ 取一乾淨鋼盆加入上述所有調味料，攪拌均勻放置冷藏保存2-3小時，即完成。

❷ 此醬料可搭配川燙各式雞肉及海鮮，一同食用。

❸ 建議淋醬比例，醬汁：麻辣紅油N = 3:1。

川味水煮牛

經典川味・麻辣鮮香・牛脂香氣

牛肉湯底融合麻辣紅油與花椒香氣，呈現濃郁鮮香、麻辣有層次的川味風格。搭配嫩口牛肉與豆芽，快速打造高辨識度的經典川味菜色。



食 材 1

板腱牛肉片 ----- 300g
蛋白 ----- 1pic
RO水 ----- 80g
白胡椒 ----- 0.5g
A.Ta沙漠湖鹽 ----- 1.5g
沙拉油 ----- 15g

食 材 2

沙拉油 ----- 35g
蒜頭 ----- 25g
麻辣醬包 ----- 50g
郫縣豆瓣 ----- 30g
原汁牛肉湯 ----- 25g
豐味通骨粉 ----- 7g
朝天椒水 辣椒:水=1:1
打碎過濾使用 ----- 40g
A.Ta沙漠湖鹽 ----- 2g
白胡椒 ----- 1g
RO水 ----- 450g

食 材 3

川燙木耳 ----- 50g
川燙綠豆芽 ----- 150g
蔥花 ----- 15g
大紅袍花椒 ----- 5g
乾辣椒碎 ----- 5g
香油 ----- 25g
沙拉油 ----- 25g
麻辣紅油N ----- 100g

步 驟

- 1 取一乾淨鋼盆放入【食材1】的牛肉片、蛋白、RO水、A.Ta沙漠湖鹽、白胡椒及沙拉油，攪拌至所有材料混勻並無殘留水分，冷藏備用。
- 2 取一乾淨中餐鍋倒入【食材2】的沙拉油，加入蒜頭、麻辣醬包、郫縣豆瓣拌炒至香味溢出，加入剩餘調味料熬煮3-5分鐘，最後加入【步驟1】中的牛肉，煮至7-8分熟，澱粉水勾芡，備用。
- 3 取一乾淨深盤，放入川燙好的豆芽及木耳，再加入【步驟2】中的水煮牛半成品，撒上蔥花、乾辣椒碎及花椒。
- 4 最後加熱香油、沙拉油及麻辣紅油N至8成熱，均勻淋上即完成。
(可依個人喜好加入香菜、白芝麻...等食材增加風味)。



雲貴紅酸湯鍋底

酸香鮮辣・發酵風味・地域特色

番茄酸香融合泡椒發酵風味與青花椒香氣，酸、鮮、辣交織出明亮爽口的雲貴酸湯風味，打造具地域特色與話題性的特色鍋底。



食 材 1

- RO水 ----- 800g
- 日式昆布蕃茄湯 --- 100g
- 醃漬泡椒(帶液體) ----- 80g
- 麻辣紅油N ----- 50g
- 豐味通骨粉 ----- 3g
- 朝天椒水 辣椒:水=1:1
打碎過濾使用 ----- 50g
- 檸檬汁 ----- 15g
- 二荊條辣椒段 ----- 3.5g
- 子彈頭辣椒 ----- 9g



步 驟

❶ 取一乾淨單手鍋，加入上述所有材料熬煮，煮滾後轉小火10-15分鐘，即完成。

❷ 出鍋前，可依個人喜好加入蕃茄片、香菜...等食材，增加風味。

金湯風味鍋底

金湯鮮潤・酸香爽口・花椒馥郁

以雞湯鮮味為底，融合酸香、辣椒與青花椒氣息，呈現溫潤鮮香、酸爽開胃的金湯風味，適合鍋物、湯麵及酸菜魚多元應用。



食 材 1

RO水	800g
雞白湯	200g
南瓜泥	100g
龍骨白湯粉	5g
檸檬汁	15g
朝天椒水	40g
辣椒:水=1:1 打碎過濾使用	
白醋	9g
二荊條辣椒段	2g
燈籠椒	8g
青花椒串	3g



步 驟

- 1 取一乾淨單手鍋，加入上述所有材料熬煮，煮滾後轉小火10-15分鐘，即完成。
- 2 出鍋前，可依個人喜好加入客家酸菜、醃漬黃蕃茄...等食材，增加風味。



暖心藥膳湯

溫潤甘香 · 藥膳馥郁 · 暖心滋味

以葷菇蔬菜湯為鮮味基底，結合紅棗、黨蔘、當歸與人蔘鬚等中藥材，搭配米酒提香，呈現溫潤甘醇、層次豐富的中式藥膳湯品。



食 材1

RO水	-----	2400g
葷菇蔬菜湯	-----	60g
蔬菜高湯粉	-----	10g
米酒	-----	100g
黨蔘	-----	2g
甘草	-----	2g
紅棗	-----	20g
人蔘鬚	-----	14g
當歸	-----	1g



步 驟

- ① 將紅棗縱切一刀不斷，其餘中藥材以米酒泡製20-30分鐘，備用。
- ② 取一乾淨湯鍋，加入上述所有材料，煮滾後熬煮10-15分鐘，即完成。
- ③ 中藥材可依個人口味增減，也可先將米酒乾燒後，略減酒氣，再進行熬煮。

胡椒豬肚風味鍋

濃郁胡椒・豬肚鮮香・快速上桌

經典胡椒豬肚湯風味，融合濃郁胡椒辛香與豬肚鮮醇滋味，簡單以1:9比例兌水即可快速完成，兼具風味穩定與餐飲應用便利性。



食 材 1

RO水 ----- 200g

胡椒豬肚湯 ----- 1800g



步 驟

- 1 胡椒豬肚湯：水 = 1:9，充分加熱後，即可做為火鍋湯頭使用。
- 2 取一乾淨單手鍋，加入上述所有材料熬煮，煮滾後轉小火10-15分鐘，即完成。
- 3 出鍋前，可依個人喜好加入豬肚、雞肉...等食材，增加風味。



「誠芳股份有限公司」於1992年成立，
主要銷售餐飲、烘焙原料及素材。
烘焙品牌「愛可米 ALCHEMY」於2009年創立，
透過專責的烘焙服務團隊，積極與業界知名烘焙主廚、烘焙公會合作，
將更多口味創新與提升品質功能的烘焙原料及應用技術介紹給業者。

整合服務

誠芳團隊整合業務、研發、主廚及行銷人員的專業能力，
從新菜概念發想、口味及盤飾設定，直到新菜正式上市的每個階段，
都能見到我們與客戶共同打拼的身影，是客戶新菜開發的重要夥伴，
也是客戶連鎖發展的強力後盾。

與時俱進

期許團隊成員以擅於食藝及美味的專家為目標，
掌握市場趨勢，持續研發創新性餐飲原料；
依據客戶需求，即時提供專業服務，
一起攜手締造銷售新記錄。



食伯樂愛可米

誠芳官網 YouTube



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw