



Contents

01 濃縮高湯	風味糖漿 12
03 湯粉	糖醬 13
04 醬品	沖泡式茶飲 14
06 醃漬粉	優質乳製品 15
07 裹漿粉	甜品 16
08 調味品	冰品 18
10 香辛料	甜式素材 19
11 品質改良劑	

掃描QR Code看更多!





濃縮高湯 Part 1

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
濃縮雞湯	0.5KG*20 冷凍	香醇雞湯與蔬菜精華結合，口感馥郁香濃	湯：水=1：19-20	液體
雞濃白湯	1KG*20 冷凍	鮮雞原料燉煮而成，新鮮自然雞脂香味、口感濃郁，適合用於各式鹹式風味基底之餐飲料理	3.0-5.0%	液體
雞白湯	1KG 冷凍	湯色乳白，醇濃雞肉熬製湯頭之風味	湯：水=1：4	液體
雞肉醬	1KG*20 冷凍	醇厚雞肉，香味自然	1.0-5.0%	液體
大骨高湯	18KG*1	濃縮精燉豚骨精華，可提供高湯白色外觀及醇濃口感	1.0-3.0% (約70倍)	膏狀
蒜香醇濃白湯	1KG*10 冷凍	厚實白湯口感帶濃郁蒜香，適合各式鍋物料理 【期間限定 請先洽詢】	湯：水=1：8-10	液體
昆布大骨湯	0.5KG*20 冷凍	經典昆布大骨風味，口感滑順	約20-25倍	液體
豚骨昆布湯	1KG*20 冷凍	湯頭醇厚白濃	約9-10倍	液體
柴魚昆布湯	0.5KG*20 冷凍	以豬骨、昆布、柴魚等素材，調和熬製出醇厚湯頭	對水20-25倍	液體
干貝昆布湯	1KG*10	和風干貝昆布高湯【期間限定 請先洽詢】	湯：水=1：20	液體
土瓶蒸濃縮高湯	0.5KG*20 冷凍	淡淡柴魚香及昆布鮮甜感【期間限定 請先洽詢】	對水約20倍	液體
辣味噌昆布湯	1KG*20 冷凍	柴魚昆布湯底搭配獨特味噌風味，湯頭口感濃郁厚實	湯：水=1：9	液體
辣味噌昆布湯(札幌)	1KG*20 冷凍	日本柴魚昆布湯底搭配獨特辣味噌及日本札幌味噌，湯頭濃郁厚實	湯：水=1：9	液體
胡椒豬肚湯	1KG*10 冷凍	經典胡椒豬肚湯，內含天然胡椒食材【期間限定 請先洽詢】	湯：水=1：8-10	液體





濃縮高湯 Part 2

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
九州蒜味白湯	1KG*16	濃郁蒜香與滋味鮮濃的九州風味日式湯底	湯：水=1：6-10	液體
原汁牛肉湯MF	0.5KG*20 冷凍	長時間燉煮的清燉牛肉湯風味，無添加味素	對水15-20倍	液體
和風牛肉湯	1KG*10	柴魚昆布湯底搭配醇厚牛肉風味，湯頭濃郁【期間限定 請先洽詢】	湯：水=1：20	液體
越式牛肉風味湯	1KG*20	由茴香、胡荽等香料調製的越式湯底【期間限定 請先洽詢】	湯：水=1：9	液體
純濃洋蔥醬	2.5KG*8	100%新鮮洋蔥製成，濃郁的天然焦香洋蔥味，提供料理深邃馥郁的香甜氣息	用量視需要斟酌使用	液體
焦糖洋蔥汁	1KG*20 冷凍	帶焦糖色澤及洋蔥特有甘甜風味	用量視需要斟酌使用	液體
蕈菇蔬菜湯	1KG*20 冷凍	嚴選牛肝菌與高麗菜等素材，熬製出風味鮮美的湯頭，適用於各式湯底	對水20倍	液體
日式昆布蕃茄湯	1KG*10	高湯與微酸的蕃茄組合，具濃厚香辛料香氣，產生多層次口感【期間限定 請先洽詢】	約9-10倍	液體
壽喜燒風味湯	1KG*10	經典日式壽喜燒，可添加味霖及米酒增添風味	湯：水=1：20	液體
日式味噌湯	1KG*10	干貝昆布湯底搭配傳統味噌風味，湯頭濃郁厚實【期間限定 請先洽詢】	湯：水=1：9	液體
叻沙LAKSA湯	1KG*10 冷凍	以檸檬草、咖哩等香辛料，搭配椰子粉及海鮮，融合出濃濃南洋味	對水20-25倍	液體
麻辣龍骨(油包)	0.6KG*15 冷凍	由多種香辛料煉製出麻辣香濃之辣油	用量視需要斟酌使用	液體
麻辣龍骨(醬包)	1.4KG*15 冷凍	濃郁麻辣風味，口感醇厚，鮮香味美	湯：水=1：12-14 搭配辣油風味更佳	液體
麻辣醬汁	1KG*10 冷凍	香濃麻辣，香氣四溢【期間限定 請先洽詢】	麻辣醬汁：麻辣油：水=4：1：15	液體





湯粉

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
豐味通骨粉	1KG*20	溫火長時間精燉豬骨而成，具濃郁香氣與口感	0.5-1.5% (約100倍)	粉末
豐味通骨粉 (味素無添加)	1KG*20	傳統清燉豬骨的濃郁香氣與口感	0.5-1.5% (約100倍)	粉末
龍骨白湯粉	1KG*25	湯色乳白，具有豬骨熬製湯頭之風味	1.0-5.0% (約40倍)	粉末
港式煲湯粉	1KG*10	金華火腿、老母雞熬煮之中華料理老湯【期間限定 請先洽詢】	1.0-2.0% (約75倍)	粉末
越式高湯粉	1KG*20	具有道地越式牛肉河粉之風味【期間限定 請先洽詢】	4.0-6.0% (約20倍)	粉末
蔬菜高湯粉	1KG*20	採用昆布、香菇、高麗菜、蕃茄等素材調製的複合式湯粉，素食者亦可食用	1.0-2.0% (約75倍)	粉末
玉米濃湯	1KG*20	清爽的奶香及濃郁玉米風味	粉：水=1：9-10 冷水混勻後煮滾	粉末
甜玉米濃湯	1KG*20	濃郁香甜玉米風味	粉：水=1：9-10 冷水混勻後煮滾	粉末
奶油玉米濃湯粉	1KG*20	純濃奶香與香甜玉米風味	粉：水=1：7.5-10 熱水沖泡或熱水煮	粉末
起士濃湯粉	1KG*10	美式經典香濃起士風味，可直接以熱水沖泡	粉：水=1：9-10 熱水沖泡	粉末
海鮮濃湯粉	1KG*20	綜合海鮮風味及濃郁奶香	粉：水=1：9-10 冷水混勻後煮滾	粉末
香茅紅咖哩粉	1KG	具有紅咖哩豐富辛香及香茅清香的複合調味料	約9-10倍	粉末

掃描QR Code看更多!





醬品 Part 1

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
山賊醬	0.5KG*20	日式黑胡椒醬風味	用量視需要斟酌使用	稠狀
旨鹽醬	0.5KG*20	豬肉鮮味中帶有黑胡椒、大蒜風味，並以麻油調製成溫和的口感，是基本款的鹽味調味醬【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	稠狀
和風豬排醬(原味)	3KG*8	嚴選蔬果素材，搭配特有香辛料，融合出濃厚多層次的風味口感	用量視需要斟酌使用	稠狀
拌飯醬	1KG*10	以醬油、味霖等調製而成。濃郁甘醇，鮮甜不死鹹，具柴魚淡雅風味【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	稠狀
柴魚汁	1KG*20	濃縮鰹魚調製而成，鮮美柴魚風味	用量視需要斟酌使用	液體
日式柴魚沾醬	1KG*20	口感甘甜的和風柴魚沾醬，適合沾醬及料理使用	用量視需要斟酌使用	液體
蝦味醬	1KG*12	煉炒蝦醬，炒蝦香氣四溢，微辣	用量視需要斟酌使用	膏狀
特濃醋醬	0.5KG*20	口感濃厚，風味多層次的蔬果醋醬，適合搭配炸物食用	用量視需要斟酌使用	稠狀

掃描QR Code看更多!



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





醬品 Part 2

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
柚子生橘醬	1KG*20	口感酸甜帶柑橘清香，可提升菜餚風味	用量視需要斟酌使用	液體
蘋果醋醬	1KG*10	蘋果清香與鹹酸可口的醋醬【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	液體
洋蔥多蜜醬	0.5KG*20	入口微酸甘甜，口感濃郁，可提升菜餚風味【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	液體
紫蘇風味醬	1KG*20	紫蘇清香風味之醬汁，甘甜味美【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	液體
麻辣紅油	2.4KG*8	辣中帶麻、麻中帶香，提供香氣馥郁椒麻風味	用量視需要斟酌使用	液體
椒香風味醬	0.5KG*20	椒香風味醬汁，適合各式鹹式料理	用量視需要斟酌使用	稠狀
泰式東炎醬	1KG*20 冷凍	經典泰式酸辣湯風味，適用於各式湯底、醬品	醬：水=1：9	稠狀
炭火燒肉醬	0.5KG*20	具有木頭炭烤獨特風味及厚實香濃燒肉醬香	用量視需要斟酌使用	稠狀
蒜味燒肉醬	0.5KG*20	蒜香風味甘甜醬汁【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	稠狀
美式香辣BBQ醬	1KG*20	經典美式BBQ風味及配方，以蕃茄基底，添加天然香辛料提味	用量視需要斟酌使用	稠狀
鹹蛋黃醬	0.5KG*12 冷凍	濃郁鹹蛋黃及綿密流沙口感，適合各式料理	用量視需要斟酌使用	稠狀

掃描QR Code看更多!





醃漬粉

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
肉排調味粉	1KG*20	中式綜合香辛料風味	肉：粉：醬油：水 =100：7：4：15-20	粉末
肋排調味粉	1KG*20	美式碳烤肋排風味【期間限定 請先洽詢】	肉：粉：水 =100：3-7：15-20	粉末
調味粉7010	1KG*25	中式香辣風味	肉：粉：水 =100：1：15-20	粉末
普羅旺斯香草浸漬粉	1KG*25	綜合迷迭香、羅勒、皮薩草等地中海香草風味	肉：粉：水 =100：3-7：15-20	粉末
紐奧良浸漬粉	1KG*25	美洲風味獨特CAJUN綜合香辛料的香辣風味	肉：粉：水 =100：3-7：15-20	粉末
紅椒檸檬浸漬粉	1KG*20	結合紅椒的辛辣與檸檬清爽酸香風味	肉：粉：水 =100：3-7：15-20	粉末
墨西哥辣味浸漬粉	6KG*5	墨西哥辣味	肉：粉：水 =100：3-5：15-20	粉末

掃描QR Code看更多!





裹漿粉

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
油炸粉	2KG*10	可做為漿屑系統第一道漿取代蛋液，結著性佳，並可提供炸物金黃酥脆外衣，適合用於各式炸物	粉：水=1：2 搭配水量依需求調整	粉末
炸雞粉5010	6KG*2	提供炸物金黃酥脆外衣	原料肉均勻裹粉，即可油炸	粉末
炸粉008	2KG*10	具獨特香氣的一道式裹粉，並帶有酥脆外衣	肉：粉=100：10 冷藏4小時油炸	粉末
卡拉炸雞粉	5KG*5 6KG*5	金黃外衣、多層次脆皮卡拉炸雞，香而酥脆	裹上乾粉過冰水後 翻滾出鱗片狀	粉末
酥脆裹漿粉	25KG*1 6KG*5	提供炸物金黃酥脆外衣，用於雞排及鹹酥雞	直接裹漿使用 粉：冰水=1：1	粉末
酥脆粉FS	5KG*4	提供酥脆外衣，適用於肉品、蔬菜及鹹酥雞之裹漿	直接裹漿使用 粉：冰水=1.1-1.5	粉末
乾酥粉	30KG*1	操作簡單的一道式乾裹粉，提供炸物酥脆外衣 【期間限定 請先洽詢】	直接沾附油炸	粉末

掃描QR Code看更多!



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





調味品 Part 1

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
沙漠湖鹽	1KG*25 25KG*1	鈉含量較一般食鹽減少30%以上，無金屬感與苦澀味的天然鹽品	1比1取代食鹽	結晶 細顆粒
A.Ta沙漠湖鹽	300G*12 (紙罐)	鈉含量較一般食鹽減少30%以上，無金屬感與苦澀味的天然鹽品。罐裝便於拿取使用。	1比1取代食鹽	結晶 細顆粒
	400G*12 (夾鏈立袋)	鈉含量較一般食鹽減少30%以上，無金屬感與苦澀味的天然鹽品。夾鏈立袋便於補充用。	1比1取代食鹽	結晶 細顆粒
鮮雞粉	1KG*20	清燉雞湯風味	1.0-2.0% (約75倍)	粉末
雞肉粉(PURE)	1KG*20	原料單純無負擔，香味自然、口感濃郁，適用於各式肉味基底之調味	0.2-0.5%	粉末
雞肉粉(濃口)	1KG*20	具有雞肉香氣及口感	1.0-5.0% (約100倍)	粉末
大骨粉	1KG*20	具濃郁肉香，適合各式料理提鮮效果	0.5-1.5% (約100倍)	粉末
大骨風味粉	1KG*20	具大骨風味之粉末狀複合式調味料	1.0-2.0%	粉末
豬肉抽出物B	1KG*20	具有豬肉香氣及口感，可提升產品整體風味及厚實感。	0.5-2.0%	粉末
豚滋多	1KG*6	醬燒肉香風味	0.1-0.3%	膏狀
川辣精膏	1KG*6	具獨特麻勁及多層次辣感之醬燒豬肉膏	0.1-0.3%	膏狀

掃描QR Code看更多!





調味品 Part 2

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
牛肉粉(PURE)	1KG*20	原料單純，香味自然、口感濃郁，適用於各式肉味基底之調味	0.5-2.0%	粉末
牛肉風味調味料GF	1KG*10 25KG*1	不含牛肉成份，牛肉香氣自然，口感濃郁，適用於各式牛肉風味底之食品及料理中	0.5-1.0%	稠狀
牛肉調味料MF	1KG*10 25KG*1	濃郁牛肉醬香味	0.5-2.0%	膏狀
柴魚自然風味調味料	1KG*20	自然柴魚高湯的鮮甜風味	1.0-2.0%	粉末
干貝風味調味粉	15KG*1	有第三代味精之稱，適用於各種餐飲調理、食品加工等用途	1.0-2.0%	粉末
蔬菜調味粉	1KG*25	以多種高鮮食材搭配組合而成，鮮味完整	用量視需要斟酌使用	粉末
健美鮮	1KG*25	綜合魚貝旨味，可取代味精及高鮮味精	味素用量的1/5	粉末
健美鮮CL	1KG*20	多種高鮮食材搭配組合而成，鮮味完整	味素用量的1/4	粉末
味甘寶#2	1KG*25	香菇鮮甜味，可作為高鮮味精使用	味素用量的1/5	粉末
味甘寶#5	1KG*25 25KG*1	具綜合魚貝類特殊的呈味效果	用量視需要斟酌使用	粉末

掃描QR Code看更多!




 香辛料

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
胡椒鹽	1KG*25	傳統胡椒鹽風味	用量視需要斟酌使用	粉末
紐奧良椒鹽	1KG*10	傳統美式紐奧良風味	用量視需要斟酌使用	粉末
香辣孜然風味粉	1KG*25	香濃孜然風味，口感微辣【期間限定 請先洽詢】	總量5.0-10.0%	粉末
蒜抽出物	1KG*20	天然新鮮蒜頭抽取濃縮後再製造成粉末狀	0.05-0.3% (對最終產品重量)	粉末
薑抽出物	1KG*20	以乾燥薑粉精抽出、濃縮後再乾燥製成粉末狀，香氣穩定性佳，可溶於水且無沉澱物產生	用量視需要斟酌使用	粉末
咖哩粉	10KG*2	咖哩風味	用量視需要斟酌使用	粉末
滷味香料	1KG*25	傳統滷味風味	粉：水：醬油 =1：10：1	粉末

掃描QR Code看更多!





品質改良劑

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
多磷素B	1KG*20 25KG*1	具防止食物變色、改進食品色澤、改進風味的品質改良劑	0.1-0.3%	粉末
保肉多P	1KG*20	乾粉型黏著蛋白商品，具很強與快速的黏著力，適用於肉品與海鮮產品加工，提供產品多樣化與品質提升	1.0-2.0%	粉末
保肉多PHR	5KG*5	取代人工磷酸鹽之天然素材，可增加肉品多汁性及口感。	0.3-1.0%	粉末
肉類軟化劑	1KG*20	可促使肉類軟化並促成風味物質產生，提升肉品品質	0.1-1.0%	粉末
芹菜抽出物	20KG*1	取代人工亞硝酸鹽肉品發色，並抑制肉毒桿菌	0.6-0.8%	粉末

掃描QR Code看更多!





風味糖漿



商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
蘭姆風味糖漿	750ml*12	帶點甘蔗香氣的蘭姆風味，以MOCKTAIL調飲享受「偽」醺慵懶的小確幸	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
麥芽威士忌風味糖漿	750ml*12	純麥威士忌風味，享受非酒精飲料微醺慵懶的小確幸	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
烤堅果風味糖漿	750ml*12	綜合堅果風味，散發堅果外皮焙烤後的典雅香氣	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
焦糖風味糖漿	750ml*12	長時間熬煮的焦糖香氣，具甜而不膩的口感	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
黑糖蜜糖漿	750ml*12	具甘蔗香氣與濃郁炒糖口感，溫潤順口	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
香草風味糖漿	750ml*12	新鮮香草莢的芬芳，自然順口的香草香氣	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
斑蘭葉風味糖漿	750ml*12	具泰國傳統斑蘭葉之甜香風味，帶綠色糖漿液體 【期間限定 請先洽詢】	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
玫瑰風味糖漿	750ml*12	浪漫的玫瑰香氣及微微果香	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
櫻花風味糖漿	750ml*12	帶有櫻花香氣的粉紅色系糖漿 【期間限定 請先洽詢】	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
接骨木風味糖漿	750ml*12	令人愉悅的清新花香風味	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
白桃風味糖漿	750ml*12	白桃溫和香氣及鮮甜美味，讓飲品嚐來清新爽口	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
荔枝風味糖漿	750ml*12	新鮮荔枝果香伴隨淡淡甘甜，熱帶水果的風情	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
莓果風味糖漿	750ml*12	綜合莓果風味及微酸感，具豐富層次及清新口感	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
青葡萄風味糖漿	750ml*12	新鮮葡萄風味，帶有綠葡萄呈色 【期間限定 請先洽詢】	15ml糖漿加入360ml飲品	液體
芭樂風味糖漿	750ml*12	具有芭樂果肉香氣，口感協調且清新	15ml糖漿加入360ml飲品	液體

掃瞄QR Code看更多!



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





商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
太妃糖醬	1.5L*6	具有牛奶糖般的香氣與口感，也適合作為特調飲品及甜品裝飾醬使用	15ml糖醬加入360ml飲品	液體
香蕉牛奶糖醬	1.5L*6	香濃牛奶糖，散發清新香蕉香氣，適用於各類甜點飲品及盤飾淋醬	15ml糖醬加入360ml飲品	半流質 液狀
榛果巧克力糖醬	1.5L*6	具榛果香氣的巧克力醬，適用於各類甜點飲品及盤飾淋醬	15ml糖醬加入360ml飲品	液體
提拉米蘇醬	1.5L*6	義大利經典甜點風味，具清爽酒香及烤堅果香，層次多變，適合各類甜點飲品及盤飾淋醬	15ml糖醬加入360ml飲品	液體
紅絲絨糖醬	1.5L*6	以可可為基底，帶莓類香氣點綴的紅絲絨糖醬	15ml糖醬加入360ml飲品	液體



掃描QR Code看更多!



沖泡式茶飲

”

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
原味奶茶粉	1KG*20	奶香味濃厚之經典奶茶	奶茶粉：水=1：7 熱水沖泡	粉末
特濃奶茶粉	1KG*20	奶香茶香豐富的特濃奶茶	奶茶粉：水=1：7 熱水沖泡	粉末
濃情可可調味粉	1KG*20	滑順柔和的可可風味	可可粉：水：牛奶=1：2：4 熱水沖泡	粉末
醇香可可粉	1KG*20	具有濃郁可可香氣之可可粉【期間限定 請先洽詢】	可可粉：水=1：5-7 熱水沖泡	粉末
和風抹茶調味粉	1KG*20	高雅日式抹茶風味，加入砂糖的二合一配方，讓操作更方便	茶粉：水=1：18 熱水沖泡	粉末
醇萃抹茶粉	1KG*20	無添加香料與色素，呈現出醇厚茶香	茶粉：水=1：30 熱水沖泡	粉末
黑豆玄米抹茶粉	1KG*20	精選黑豆，炒香玄米粒，搭配抹茶，焙香濃郁	茶粉：水=1：7 熱水沖泡	粉末
黑豆糙米抹茶粉	1KG*20	精選黑豆、糙米及抹茶，口感豐富，香甜溫潤	茶粉：水=1：7 熱水沖泡	粉末
黑豆芝麻糊粉	1KG*20	濃郁醇厚的豐富口感，溫潤微甜	芝麻糊粉：水=1：7 滾水沖泡攪拌	粉末
芋頭調味粉	1KG*20	自然芋頭風味與口感，搭配淡淡奶香【期間限定 請先洽詢】	芋頭粉：水=1：7 熱水沖泡	粉末
莓果茶	1KG*20	嚴選德國花果萃取物調製而成，具酸甜清新莓果甜香	茶粉：水=1：10 熱水沖泡	粉末

掃描QR Code看更多!





優質乳製品

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
愛牧牛奶	1L*10	德國原裝進口保久乳，乳脂肪含量3.8% 常溫保存1年	直接飲用或添加於茶飲	液體
優酪思果乳酸菌飲料	1.5L*9	採用丹麥Chr.Hansen優質乳酸菌種，孕育圓潤 風味，具有酸甜、濃郁及滑順口感	優酪思果：水=1：5	液體



掃描QR Code看更多!



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





甜品 Part 1

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
奶蓋粉	1KG*20	質地綿密，使用簡便，能夠快速打發	奶蓋粉：植物鮮奶油：牛奶 =2：1：3	粉末
雲朵奶蓋粉	1KG*20	只用冰鮮奶或冰水打勻，就可快速製作雲朵般質地的輕盈奶蓋	奶蓋粉：水=1：5	粉末
奶蓋粉(起士風味)	1KG*20	帶有起司風味的奶蓋，乳霜質地綿密、口感濃郁 【期間限定 請先洽詢】	奶蓋粉：植物鮮奶油：牛奶 =1：1：1 手打，所有材料混勻打發	粉末
布蕾奶蓋粉	1KG*20	具甜點風布蕾香，乳霜質地綿密、口感濃郁，除搭配飲品，也可作為熔岩甜品內餡使用	奶蓋粉：植物性鮮奶油：牛奶 =2：1：3	粉末
鹹蛋黃奶蓋粉	1KG*20	帶有鹹蛋香氣之風味奶蓋粉【期間限定 請先洽詢】	奶蓋粉：植物性鮮奶油：牛奶 =1：1：1.5	粉末
寒天吸得凍粉	1KG*25	寒天健康訴求，自行變化口味。可調整比例可製作出可直接用吸管飲用之凍體	凍粉：水=1：5-7 煮滾攪拌，再投入其他配料	粉末
原味果凍粉	1KG*20	植物膠調配，可製作出透明、清涼爽口果凍	果凍粉：水=1：10-20 煮至90-95°C 待2-3分鐘後冷卻	粉末
蒟蒻果凍粉	1KG*20	具有比一般果凍更好的彈性及延展性，口感也更加Q硬	0.9-1.3%	粉末
無色粉粿粉	1KG*20	操作方便，可依個人口味進行風味調整【期間限定 請先洽詢】	粉：水=1：5.5	粉末
沖泡雞蛋風味布丁粉	1KG*20	香濃的雞蛋牛奶香，口感Q滑軟嫩	布丁粉：水=1：5 滾水沖泡攪拌	粉末
沖泡式咖啡果凍粉	1KG*20	香醇咖啡凝結成苦中帶甜的咖啡凍，Q彈順口	果凍粉：水=1：5 滾水沖泡攪拌	粉末
沖泡茉莉綠茶果凍粉	1KG*25	帶有茉莉綠茶的清香，微甜，Q滑的口感	果凍粉：水=1：5 滾水沖泡攪拌	粉末

掃描QR Code看更多!





甜品 Part 2

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
豆腐粉	1KG*20	具有自然黃豆香氣以及軟嫩豆腐質地口感，可製作和風甜品	豆腐粉：水=1：5 加熱攪拌至滾	粉末
奶酪粉	1KG*20	搭配高級乳品原料，具有軟滑細緻的質地	奶酪粉：滾水：熱牛奶 =1：5：1 沖泡攪拌	粉末
晶珠圓	2KG*6	採用植物膠為主經特殊製程生產製作之口感型物料，應用於飲品中增加咀嚼感【期間限定 請先洽詢】	直接添加使用即可，50-100g/杯	顆粒
草莓果粒凍	0.85KG*1 2	將草莓粒、草莓醬搭配植物膠等製作可吸食的草莓果粒凍，增加飲品濃郁草莓風味【期間限定 請先洽詢】	直接添加使用即可，50-100g/杯	果凍
梅花凍HQ	1KG*20	可製作成具有Q韌口感，透明度優良的凍體，搭配冰品或奶茶可增加產品的變化性及價值感	1.3-1.6%	粉末
梅花凍LC-1(K)	1KG*20	可製作出不透明之果凍	1.0-1.5%搭配砂糖煮製使用	粉末
梅花凍JX	1KG*20 20KG*1	可製作出透明之果凍	1.0-1.5%搭配砂糖煮製使用	粉末
速可凍AXC	1KG*20	天然膠體調製而成，使用方便	粉：水=1：150-180	粉末
布丁安定劑A	1KG*20	以天然海藻膠製成，可控制布丁品質而得以大量生產	0.3-0.5%搭配糖、奶等元素製作	粉末

掃描QR Code看更多!




 冰品

”

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
原味冰沙粉	1KG*20	經典原味，具牛奶濃純香。冰晶顆粒綿細，冰晶不易融化。適合搭配各式為主。	冰沙粉：水：冰 =1：1：4-6 直接入冰沙機使用	粉末
雪泥粉	1KG*20	提供冰沙所需之底感成分，延長冰沙冰晶維持時間	2.5%	粉末
香草奶昔冰沙粉	1KG*25	香草風味，與濃醇奶香完美融合，冰晶顆粒綿細且不易融化	冰沙粉：水：冰 =1：1：4 直接入冰沙機使用	粉末
摩卡咖啡冰沙粉	1KG*25	經典摩卡咖啡風味，冰晶顆粒綿細且不易融化	冰沙粉：水：冰 =1：1：4 直接入冰沙機使用	粉末
卡布奇諾咖啡冰沙粉	1KG*25	經典卡布奇諾咖啡風味，冰晶顆粒綿細不易融化	冰沙粉：水：冰 =1：1：4 直接入冰沙機使用	粉末
鳳梨椰子冰沙粉	1KG*20	熱帶南洋風味的經典調味冰沙粉【期間限定 請先洽詢】	冰沙粉：水：冰=1：2-3：10-15	粉末
南瓜肉桂調味粉	1KG*20	南瓜風味並帶有細緻肉桂香辛料香氣，適合微涼的秋季飲品【期間限定 請先洽詢】	粉：水=1：5-6	粉末
原味霜淇淋粉	1KG*25	基礎牛奶底味，提供操作便利性	霜淇淋粉：牛奶：鮮奶油：水 =2：3：1：6 倒入冰淇淋機使用	粉末
淇淋星M	1KG*20	使冰淇淋製品氣泡綿密、組織良好，具有優良黏彈性	0.5-0.7%	粉末
淇淋星M1	1KG*20 20KG*1	使冰淇淋製品氣泡綿密、組織良好，具有優良黏彈性	0.4-0.5%應用於冰淇淋配方中	粉末
棒棒冰安定劑E	1KG*20	使棒棒冰冰晶細緻，食感佳	0.3-0.5%應用於水冰配方中	粉末

掃描QR Code看更多!



甜式素材

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
焙妮樂蔓越莓碎片	100G*20	蔓越莓真空脫水製成碎片，保留營養，使用方便好保存。復水後具天然蔓越莓口感及色澤。	用量視需要斟酌使用	碎片狀
焙妮樂藍莓碎片	100G*20	藍莓真空脫水製成碎片，保留營養，使用方便好保存。復水後具天然藍莓口感及色澤。【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	碎片狀



掃描QR Code看更多!

