

荆楚风味 披萨酱

JINGCHU STYLED PIZZA SAUCE

浓郁的辛香卤味酱香浓郁



Product Features 产品特点

1



浓郁的辛香卤味 好似卤辣鸭脖 吮指过瘾

创味厨荆楚风味沙拉酱以湖北卤辣鸭为灵感和特色，由十多种地域特色辛香料调配，带来鲜辣的中式卤辣滋味。



2

荆楚卤味 酱香粘嘴的秘密

湖北卤菜滋味厚重，讲究酱香、入味、酥烂，复刻热门武汉鸭脖风味，风靡全国的经典卤味小吃秘制卤料配方，辛香为主、草本味浓、微辣回甘。



3

打造“真新”口味披萨

区别传统番茄风味，差异化风味披萨底酱。酱料耐高温烘烤，颜色红亮，用于披萨底酱不出水。实现产品升级，打造真的不一样味道的新产品。



Product Application 产品应用

披萨



卷饼

汉堡

炸鸡



根据需求直接使用，可用作蘸酱、涂抹酱或淋酱。

荆楚牛肉披萨

原料：牛肉片100g、洋葱片10g、青椒片10g、红椒片10g、马苏里

芝士100g、披萨饼底9寸1个、创味厨荆楚风味披萨酱45g

做法：1、将创味厨荆楚风味披萨酱均匀地涂抹在披萨饼皮上。

2、再把一半马苏里芝士均匀地撒在披萨饼上。

3、把切配好的牛肉、洋葱、青椒、红椒均匀铺到披萨饼上。

然后再把剩余的芝士撒在披萨上盖住食材。

4、放入220℃的烤箱烤15分钟左右，便制作

完成。



Brand Introduction 品牌介绍



创味厨 厨创·源味

正宗地道的烹饪风味和解决方案

帮助餐饮专业人士创造属于自己的招牌菜肴

美国餐饮行业超过70年的专业品牌创味厨Custom Culinary®，始终专注于一项使命——为食品专业人士提供正宗地道的餐饮风味解决方案。紧跟当下最热门菜式和美食风味趋势来保持您的菜单新鲜感和兴奋感，我们经验丰富的厨师团队将为您带来最新的美食洞察，帮助您快速适应趋势，打造各种全球、本地和地域特色流行风味。我们的全系列粉料、底料、酱料和料汁可帮助餐饮服务专业人士打造正宗地道的人气招牌菜。让创造新菜单、打造时尚口味变得如此简单。

Product Information 产品信息

商品名称：创味厨荆楚风味披萨酱

主要配料：水、食用葡萄糖，酱油，果葡糖浆，羟丙基二淀粉磷酸酯，香辛料，食用香精，食用盐，辣椒等。

过敏原信息：大豆及其制品，含有麸质的谷物及其制品。

产品规格：1kg x 12/箱

产品标准号：GB 31644

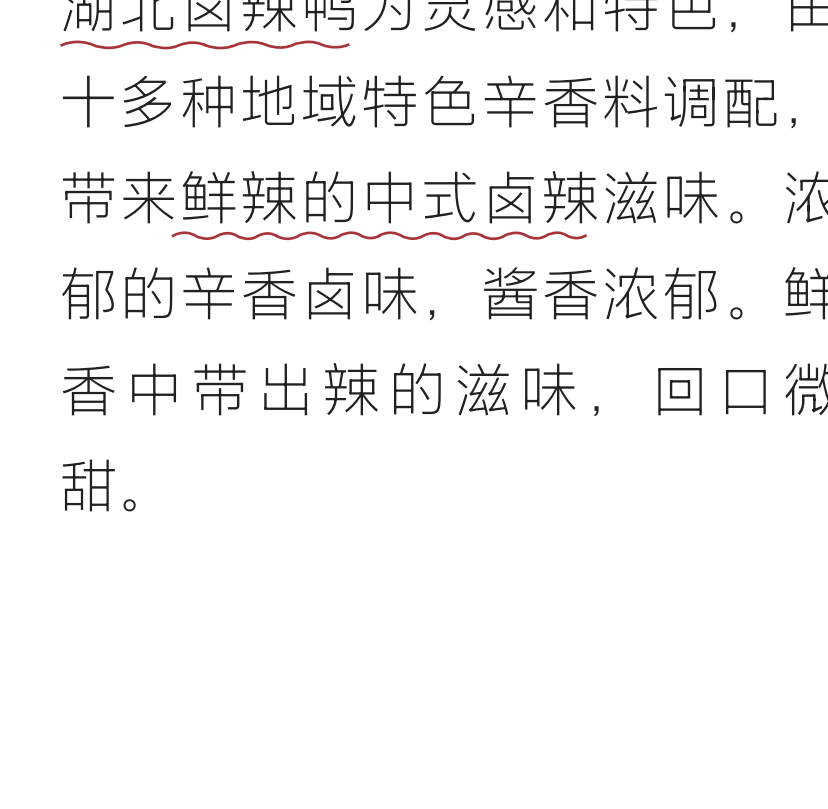
保质期：6个月

储藏方法：请密封保存并贮存于阴凉干燥处
开封后请冷藏保存，尽快使用完毕。



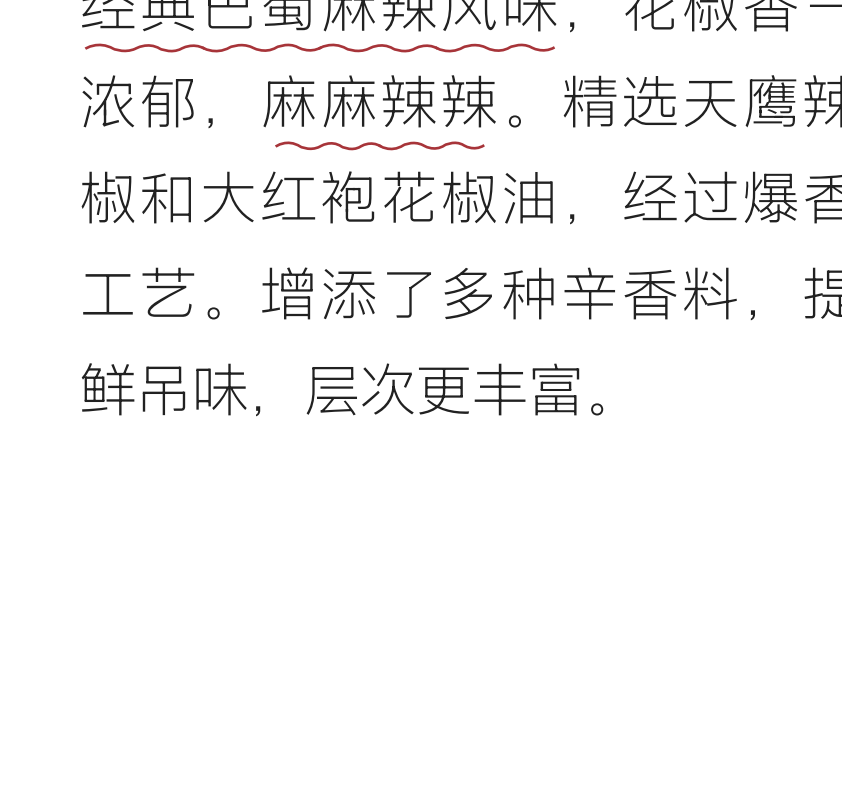
Line of products 系列产品

"无辣不欢" 特色辣味系列披萨酱



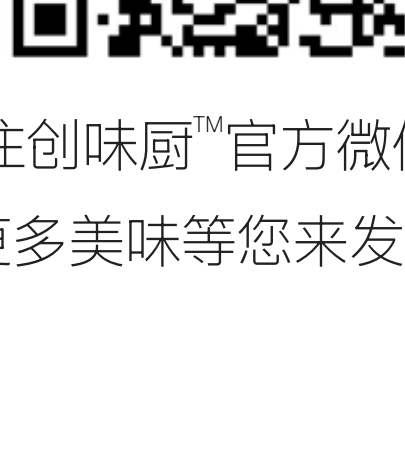
荆楚风味披萨酱

湖北卤辣鸭为灵感和特色，由十多种地域特色辛香料调配，带来鲜辣的中式卤辣滋味。浓郁的辛香卤味，酱香浓郁。鲜香中带出辣的滋味，回口微甜。



川香麻辣披萨酱

经典巴蜀麻辣风味，花椒香气浓郁，麻麻辣辣。精选天鹰辣椒和大红袍花椒油，经过爆香工艺。增添了多种辛香料，提鲜吊味，层次更丰富。



扫码关注创味厨®官方微信公众号

更多美味等你来发现