

# 川香麻辣 披萨酱

SICHUAN STYLED PIZZA SAUCE

经典巴蜀麻辣风味



## Product Features 产品特点

1

### 精选高品质的辛香料品种 地道前麻后辣滋味

精选天鹰辣椒和大红袍花椒油，经过爆香工艺还原经典巴蜀麻辣风味，花椒香气浓郁，麻麻辣辣。



2

### 全方位打造国潮风披萨

创味厨川香麻辣披萨酱中的辣椒和其他辛香料经过240°C高温油锅爆香，最大程度激发香气，让滋味更加丰富。



风味更贴近中国消费者偏好与中式的食材搭配更加和谐。



3

### 专为披萨应用酱料

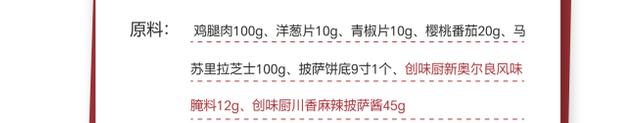
酱料耐高温烘烤，颜色红亮，适合披萨底酱不出水。酱体均匀，保留麻辣风味的同时，不会过油。

可以作为淋酱或蘸酱搭配各种中西应用方式，一酱多用。



## Product Application 产品应用

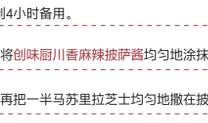
披萨



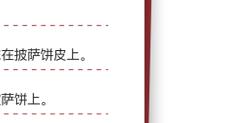
卷饼



汉堡



炸鸡



根据需求直接使用，可用作蘸酱、涂抹酱或淋酱。

### 川香鸡肉披萨

原料：鸡腿肉100g、洋葱片10g、青椒片10g、樱桃番茄20g、马苏里拉芝士100g、披萨饼底9寸1个、创味厨新奥尔良风味腌料12g、创味厨川香麻辣披萨酱45g

做法：1. 先将500g鸡肉和55g创味厨新奥尔良腌料和50g水混合，腌制4小时备用。

2. 将创味厨川香麻辣披萨酱均匀地涂抹在披萨饼皮上。

3. 再把一半马苏里拉芝士均匀地撒在披萨饼上。

4. 取出腌制好的鸡肉100g、洋葱、青椒、樱桃番茄均匀铺到披萨饼上，然后再把剩余的芝士撒在披萨上盖住食材。

5. 放入220°C的烤箱烤15分钟左右，便制作完成。



## Brand Introduction 品牌介绍

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：创味厨川香麻辣披萨酱

主要配料：水，白砂糖，植物油，麦芽糊精，酱油，羟丙基二淀粉磷酸酯，食用盐，食醋，食用香精，辣椒（辐照），辛香料等。

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：7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

打造“真新”口味披萨酱

### 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  
更多美味等您来发现