

辣卤 沙拉酱

SPICY LUWEI DRESSING

中式卤味国风沙拉酱



Product Features 产品特点

1

辛香卤辣风味 国潮辣味

精选辣椒品种和十多种中式辛香料配料
经过食品研发团队的反复测试确定卤味配方
层次丰富卤味、悠长的辛香气、和十足的辣
味交织在一起!



2

沙拉酱质地 坚挺浓稠 均匀细腻

直接涂抹面包也不易湿软，不影响其
他食材和配料的風味。



3

演绎新中式小吃

将中式风味与蛋黄酱结合
不替换主要食材 不用再调味
可以与各种中式的食材搭配
一酱赋予风味升级效果



Product Application 产品应用

卷饼



汉堡



中式饭团

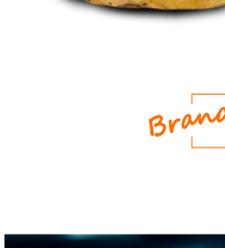


根据需求直接使用，可用作蘸酱、涂抹酱或淋酱。

卤鸭鸡腿堡

原料：汉堡面包1个、鸡腿排1块(创味厨荆楚风味)、鸭腿肉碎25g、
笋丝20g、生菜15g、创味厨辣卤沙拉酱12g

做法：1、鸭腿肉煮熟后剔骨撕成肉丝。
2、鸡腿排用创味厨荆楚风味腌制后烤熟。
3、先用部分创味厨辣卤沙拉酱与鸭肉丝拌匀。
4、从下至上依次在汉堡中放上鸡腿排、生菜、鸭肉丝、笋
丝、创味厨辣卤沙拉酱。



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：创味厨辣卤沙拉酱

主要配料：水，精炼植物油，食用葡萄糖，鸡蛋液(鸡蛋，食用盐)，酱油，羟丙基二淀粉磷酸酯，食用盐，香辛料，香辛料调味料，辣椒红等

过敏原信息：大豆及其制品，蛋类及其制品，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" 特色辣味系列沙拉酱



辣卤沙拉酱

熟悉的中国辛香卤辣风味，国潮辣味。
融合沙拉酱的呈现形式为菜品
创新带来了碰撞灵感和可能性。



墨西哥齐波力风味沙拉酱

使用独特的墨西哥辣椒品种，
赋予**热烈粗犷的美式风情**。
特别适合搭配牛肉、香肠等肉
类食材。



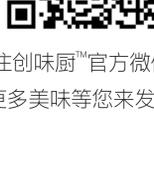
香辣小龙虾风味沙拉酱

经典江湖小龙虾的味道。香辣
和十三香的风味中加入虾粉提
鲜，鲜香麻辣。更适合搭配小
龙虾和海鲜食材。



陕西油泼辣子沙拉酱

灵感来自于陕西特色油泼辣子，
滚烫热油浇上辣椒后爆发出
的**香辣扑鼻的气味**，辛辣得
难以忘怀，舌尖上的诱惑。



扫码关注创味厨™官方微信公众号
更多美味等你来发现