

墨西哥齐波力风味沙拉酱

SPICY CHIPOTLE DRESSING

美式牛肉汉堡的经典搭档



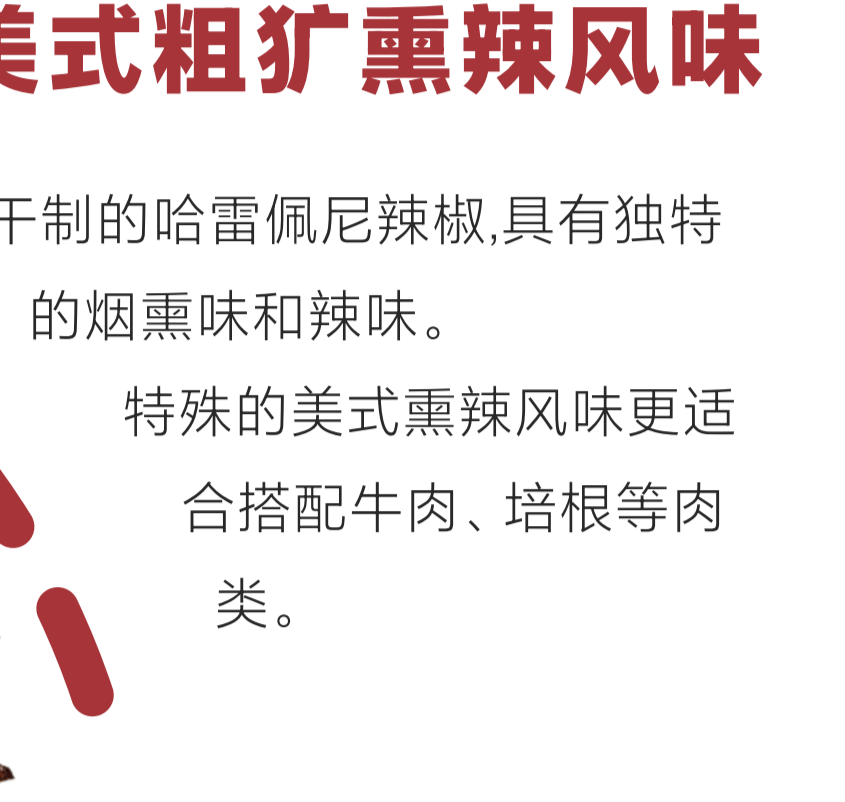
Product Features

产品特点

1

独特滋味来自真正的墨西哥辣椒

精选两种上等辣椒原料
墨西哥哈雷佩尼辣椒，青草般的辣味。
齐波力辣椒粉，迷人烟熏味。



2

美式粗犷熏辣风味

熏烤干制的哈雷佩尼辣椒，具有独特的烟熏味和辣味。

特殊的美式熏辣风味更适合搭配牛肉、培根等肉类。



3

让你的菜品脱颖而出

牛肉经过煎烤非油炸处理，仍然带有部分牛肉的独特的蛋白质肉腥味。我们的产品可以更好的减少肉腥味，提升风味，同时也提升了产品价值感。



Product Application

产品应用

卷饼



汉堡



墨西哥玉米饼



根据需求直接使用，可用作蘸酱、涂抹酱或淋酱。

墨西哥烟熏牛肉堡

原料：芝士1片、创味厨墨西哥齐波力沙拉酱20g、牛肉饼1片、番茄1片、生菜18g、创味厨柔滑蛋黄酱20g

做法：1、将牛肉饼煎熟。

2、番茄切片，生菜叶洗净沥干水分，汉堡的面包放上芝士片，用烤箱考一分钟至芝士融化，面包考的酥脆。

3、从下至上依次在汉堡中放上创味厨柔滑蛋黄酱、生菜、番茄片、牛肉饼、创味厨墨西哥齐波力沙拉酱、一片芝士。



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：创味厨墨西哥齐波力风味沙拉酱

主要配料：植物油，水，食用葡萄糖，番茄酱，白砂糖，鸡蛋液(鸡蛋，食用盐)，辣椒圆切片(酱腌菜)，食用盐，辛烯基琥珀酸淀粉钠等。

过敏原信息：大豆及其制品，蛋类及其制品。

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，赋予热辣粗犷的美式风情。特别适合搭配牛肉、香肠等肉类食材。



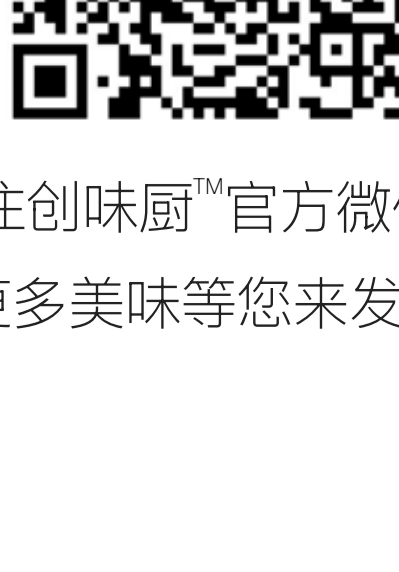
香辣小龙虾风味沙拉酱

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