

脆不可擋



炸出酥脆口感



- 01 讓人愛不釋手的酥脆炸物
- 02 各式面貌的炸物選擇
- 03 炸物組成 深入了解炸物的秘密
- 04 食伯樂裹漿裹粉 打造各式酥脆口感
- 09 炸物調味風味地圖 各式風味組合等你品嚐

炸物商品特輯



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號
Tel : 886-2-23411988

Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Fax : 886-2-23415339
Web : www.sunfont.com.tw



讓人愛不釋手的酥脆炸物

台灣人對於炸物的熱愛可以說是一年四季都不會熄滅！
從台式鹽酥雞、美式炸雞品牌到韓式炸雞店，店家四處林立，
不管是大人小朋友都難擋這股魅力！

不論是聚餐時刻或是個人獨享，只要來一份炸物，幸福指數瞬間爆表。
我們對於炸物喜好，很大一部分原因除了好吃，
更有一部份是因為炸物療癒身心的口感和風味，
也因此造就了越來越多人，在忙碌過後，縱享罪惡但美味的炸物。

※ 雖然炸物讓人欲罷不能，但還是要注意油脂、鈉含量和熱量的攝取 ※

CRISPY · JUICY · YUMMY



FRIED

各式面貌的炸物選擇

想到炸物 您會聯想到什麼呢？

鹹香酥脆又平易近人的台式鹹酥雞。

具明顯酥脆外皮，讓每一口都是酥脆享受的美式炸雞。

薄脆皮且涮嘴的日式唐揚炸雞、豬排和天婦羅。

擁有濃郁醬汁和多元調味方式的韓式炸雞。

還是罪惡但療癒身心的酥脆炸雞排。

炸雞豐富多元的面貌，各有各的擁護者，也都深受消費者喜愛。



炸物組成 深入了解炸物的秘密

一道色香味俱全的炸物 是由幾個部分所組成的

- 【醃漬料】藉由醃漬讓肉品擁有不同風味
- 【裹漿粉】讓炸物保持多汁，提供酥脆口感
- 【風味灑粉】透過灑粉增添炸物香氣和風味
- 【風味沾醬】沾附不同醬料，讓炸物風味層次更好

品嚐炸物時，除了沾醬和灑粉提供的風味
最重要的還是莫過於炸物所呈現的酥脆口感

裹漿裹粉提供酥脆外衣 還有其他功用

- ▶ 減緩水分在油炸過程中散失
- ▶ 保持成品多汁性及提供酥脆口感
- ▶ 增進炸物成品的色澤與風味
- ▶ 提升加工便利性

- 一道粉 系統
- 台式炸雞



操作簡單，食材沾覆一道炸粉，即可提供金黃外衣及酥脆口感。

適用產品：台式炸雞、油飯雞腿



一道粉系統 製作方式



一道粉系統 推薦商品

炸雞粉5010

提供原味且表層酥脆
有鱗片感的外衣

6公斤/包；2包/箱

3個月，常溫保存

使用方法》

粉

炸雞粉5010

原料肉均勻裹粉
即可油炸

炸粉008

可提供獨特香氣並帶有
酥脆外衣

6公斤/包；10包/箱

3個月，常溫保存

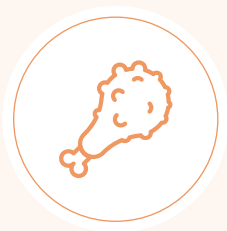
使用方法》

粉

炸粉008

肉:粉=100:10
均勻混合冷藏浸漬4小時後
即可油炸





粉漿粉系統

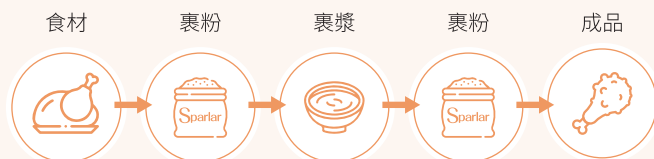
MY脆炸雞

使產品外皮酥脆並有立體感，裹覆率較粉水粉系統高，
可使炸物維持多汁性及香氣留存。

適用產品：MY脆炸雞



粉漿粉系統 製作方式



粉漿粉系統 推薦商品

炸雞粉5010

可提供原味
且金黃酥脆外衣

6公斤/包；2包/箱

3個月，常溫保存

使用方法》

粉 第一道

炸雞粉5010

原料肉均勻裹粉

漿 第二道

炸雞粉5010
加上3.5倍的水

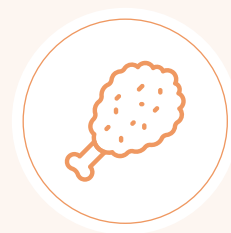
粉:水=1:3.5

粉 第三道

炸雞粉5010

將裹漿後的原料肉
均勻裹粉

- 粉水粉系統
-
-
- 咔啦炸雞

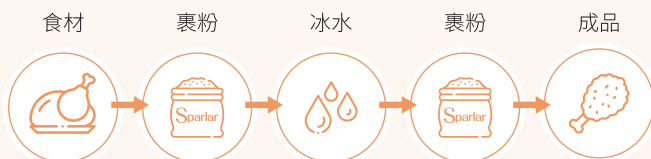


使產品外皮酥脆且有鱗片視覺及口感，內層保水，
可使炸物維持多汁性與香氣留存。

適用產品：咔啦炸雞



粉水粉系統 製作方式



粉水粉系統 推薦商品

炸雞粉5010

提供原味且表層酥脆
有鱗片感的外衣

6公斤/包；2包/箱

3個月，常溫保存

卡啦炸雞粉5870

提供奶香氣且表層酥脆
有鱗片感的外衣

5公斤/包；5包/箱

3個月，常溫保存



使用方法》





漿屑系統

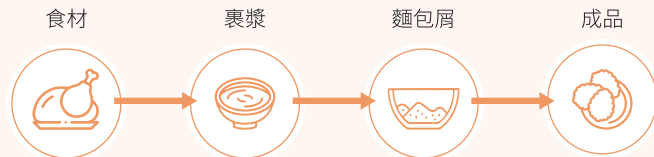
豬排、魚排、炸蝦及干貝酥

使炸物表皮酥脆、擁有多層次口感。

適用產品：豬排、魚排、炸蝦及干貝酥



漿屑系統 製作方式



漿屑系統 推薦商品

油炸粉

外層酥脆
多層次感

2公斤/包；10包/箱

1年，常溫保存

使用方法》

漿 第一道

油炸粉 加2倍水

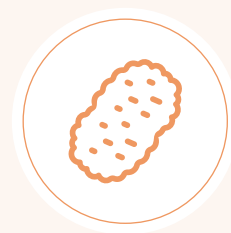
原料均勻裹漿

屑 第二道

麵包屑

將裹漿後的原料均勻沾上麵包屑

- 脆漿系統
- 脆皮雞排 (日式唐揚炸雞、韓式炸雞)



可使炸物擁有酥脆口感、金黃外衣。

適用產品：脆皮雞排、日式唐揚炸雞、韓式炸雞



脆漿系統 製作方式



脆漿系統 推薦商品

酥脆裹漿粉5138B

硬脆口感
金黃外衣

6公斤/包；5包/箱

3個月，常溫保存

使用方法》

漿

【雞排】酥脆裹漿粉5138B加0.9-1.1倍水

【雞塊】酥脆裹漿粉5138B加1.5-2.0倍水

原料均勻裹漿後即可油炸



炸物調味風味地圖 各式風味組合等你品嚐

美味的炸雞除了要有酥脆外皮和多汁的肉品，調味也佔了很重要的一部份。好的調味，能凸顯炸雞香氣，增加不同的口感層次和風味變化，打造更多元的可能性。

炸雞常見的調味方式，主要可以分成調味粉及醬品。除了經典的胡椒鹽、芥末椒鹽、辣椒粉等的風味灑粉，風味醬也是近幾年來各家炸物品牌的主打概念。韓式炸雞也因為擁有豐富多元的醬品口味，讓其成為炸雞的熱議話題。

只要搭配不同的灑粉和風味醬，就能輕鬆創造出不同風格的美味炸物。

▲食伯樂炸物調味灑粉及沾醬 風味類別

- 【經典】胡椒鹽、紐奧良椒鹽、素食香辣雞汁、香辣孜然風味粉
- 【起士】起士風味調味粉、超濃起士調味粉、切達起士風味調味粉
- 【中式】金沙調味粉
- 【歐洲】酸奶洋蔥調味粉、奶油香蒜調味粉、義式羅勒香草調味粉、義式披薩風味
- 【美式】美式炭烤調味粉、墨西哥紅椒風味、炭火燒肉醬、美式香辣BBQ醬
- 【日式】芥末口味調味粉、咖哩調味粉、洋蔥多蜜醬、特濃醋醬、日式柴魚沾醬
- 【泰式】泰式風味調味粉、胡椒檸檬醬、泰式酸辣醬
- 【韓式】韓國泡菜香味粉、韓式甜辣醬



食伯樂炸物灑粉&炸物沾醬商品

炸物灑粉

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
素食香辣雞汁	1KG*25	經典雞汁風味·奶素【期間限定 請先洽詢】	總量5.0-10.0%	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
起士風味調味粉	1KG*25	經典起士風味·葷食	總量 5.0-10.0%	粉末
超濃起士調味粉	1KG*25	濃郁起士風味·葷食	總量 5.0-10.0%	粉末
切達起士風味調味粉	1KG*25	巧達起士鹹香風味·植物五辛素(含奶)【期間限定 請先洽詢】	總量 5.0-10.0%	粉末
金沙調味粉	1KG*25	濃濃的鹹香及濃郁的蛋黃香氣·植物五辛素(含奶素)	總量 5.0-10.0%	粉末
酸奶洋蔥風味調味粉	1KG*25	法式酸奶洋蔥風味·酸鹹滋味	總量 5.0-10.0%	粉末
奶油香蒜調味粉	1KG*25	清爽奶油搭配誘人蒜香·鹹式食品經典潮流·植物五辛素	總量 5.0-10.0%	粉末
義式羅勒香草調味粉	1KG*25	西方羅勒的特殊香味【期間限定 請先洽詢】	總量 5.0-10.0%	粉末
義式披薩風味	1KG*25	經典義式披薩風味·植物五辛素	總量 5.0-10.0%	粉末
美式炭烤調味粉	1KG*20	熾焰炭燒的美式風味·葷食	總量 5.0-10.0%	粉末
墨西哥紅椒風味	1KG*25	傳統美墨香辣風味·植物五辛素	總量 5.0-10.0%	粉末
芥末口味調味粉	1KG*25	略帶芥末嗆辣感·奶素	總量 5.0-10.0%	粉末
咖哩調味粉	1KG*25	經典咖哩風味·帶有雞肉香氣·葷食【期間限定 請先洽詢】	總量 5.0-10.0%	粉末
泰式風味調味粉	1KG*25	泰式酸辣風味·植物五辛素	總量 5.0-10.0%	粉末
韓國泡菜香味粉	1KG*25	具醱酵之韓國泡菜風味	用量視需要斟酌使用	粉末

炸物沾醬

商品名	標準包裝	特色	使用建議	外觀
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
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
洋蔥多蜜醬	0.5KG*20	由精緻洋蔥·蕃茄與肉底搭配而得洋蔥多蜜醬·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	稠狀
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
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
胡椒檸檬醬	0.5KG*20	具胡椒清香和檸檬酸甜口感的醬汁【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	稠狀
泰式酸辣醬	3KG*8	酸辣鮮甜的泰式風格醬汁·開胃解膩【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	稠狀
韓式甜辣醬	1KG*10	經典韓式香辣風味及甜辣口感【期間限定 請先洽詢】	用量視需要斟酌使用	稠狀



「誠芳股份有限公司」於1992年成立，
主要銷售餐飲、烘焙原料及素材。

烘焙品牌「愛可米ALCHEMY」於2009年創立，
透過專責的烘焙服務團隊，積極與業界知名烘焙主廚、烘焙公協會合作，
將更多口味創新與提升品質功能的烘焙原料及應用技術介紹給業者。

整合服務

誠芳團隊整合業務、研發、主廚及行銷人員的專業能力，
從新菜概念發想、口味及盤飾設定，直到新菜正式下市的每個階段，
都能見到我們與客戶共同打拼的身影，是客戶新菜開發的重要夥伴，
也是客戶連鎖發展的強力後盾。

與時俱進

期許團隊成員以擅於食藝及美味的專家為目標，
掌握市場趨勢，持續研發創新性餐飲原料；
依據客戶需求，即時提供專業服務，
一起攜手締造銷售新記錄。



食伯樂愛可米

誠芳官網 YouTube



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

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