



PRODUCT - Sparlar炸物醃漬粉 · Sparlar炸物裹漿粉系列p.1

PRODUCT - Sparlar炸物灑粉系列p.3

PRODUCT - Sparlar炸物沾醬p.5



掃描QR Code看更多! ●●●



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



MARINADES Powder

醃漬粉系列



肉排調味粉

中式綜合香辛料風味

使用建議	標準包裝	保存
肉:粉:醬油:水=100:7:4:15~20	1KG*20	常溫 6個月

普羅旺斯香草浸漬粉

綜合迷迭香、羅勒、皮薩草等地中海香草風味

使用建議	標準包裝	保存
肉:粉:水=100:3~7:15~20	1KG*25	常溫 1年

紐奧良浸漬粉

肯瓊(Cajun)綜合香辛料的香辣美洲風味

使用建議	標準包裝	保存
肉:粉:水=100:3~7:15~20	1KG*25	常溫 1年

紅椒檸檬浸漬粉

結合紅椒的辛辣與檸檬清爽酸香風味

使用建議	標準包裝	保存
肉:粉:水=100:3~7:15~20	1KG*20	常溫 1年

墨西哥辣味浸漬粉

墨西哥辣味

使用建議	標準包裝	保存
肉:粉:水=100:3~7:15~20	6KG*5	常溫 1年

調味粉7010

中式香辣風味

使用建議	標準包裝	保存
肉:粉:水=100:1~4:15~20	1KG*25	常溫 1年

炸粉008

具獨特香氣的一道式裹粉,並帶有酥脆外衣

使用建議	標準包裝	保存
肉:粉=100:10,冷藏4小時油炸	2KG*10	常溫 1年



FRYING MIX Series

裹漿粉系列

【● 為期間限定商品 請先洽詢誠芳業務】

炸粉008

具獨特香氣的一道式裹粉，並帶有酥脆外衣

使用建議	標準包裝	保存
肉：粉=100：10，冷藏4小時油炸	2KG*10	常溫 1年

炸雞粉5010

提供金黃酥脆外衣

使用建議	標準包裝	保存
原料肉均勻裹粉，即可油炸	6 KG*2	常溫 3個月

乾酥粉

操作簡單的一道式乾裹粉，提供炸物酥脆外衣

使用建議	標準包裝	保存
原料肉均勻裹粉，即可油炸	30KG*1	常溫 6個月

酥脆裹漿粉

提供酥脆外層

使用建議	標準包裝	保存
粉：水 = 1：0.9~1.1	25KG*1或6KG*5	常溫 3個月

卡拉炸雞粉

金黃外衣、多層次脆皮卡拉炸雞，香而酥脆

使用建議	標準包裝	保存
裹上乾粉過冰水，翻滾出鱗片狀	5 KG*5或6 KG*6	常溫 3個月

FRIRD FOOD Power

炸物灑粉系列

【●為期間限定商品 請先洽詢誠芳業務】



胡椒鹽

傳統胡椒鹽風味

使用建議 用量視需要斟酌使用	標準包裝 1KG*25	保存 常溫 1年
-------------------	----------------	-------------

紐奧良椒鹽

傳統美式紐奧良風味椒鹽

使用建議 用量視需要斟酌使用	標準包裝 1KG*10	保存 常溫 1年
-------------------	----------------	-------------

素食香辣雞汁

經典雞汁風味，奶素

使用建議 總量5~10%	標準包裝 1KG*25	保存 常溫 1年
-----------------	----------------	-------------

香辣孜然風味粉

香濃孜然風味，口感微辣

使用建議 總量5~10%	標準包裝 1KG*25	保存 常溫 1年
-----------------	----------------	-------------

金沙調味粉

濃濃的鹹香及濃郁的蛋黃香氣，植物五辛素
(含奶蛋)

使用建議 總量5~10%	標準包裝 1KG*25	保存 常溫 1年
-----------------	----------------	-------------

起士風味調味粉

經典起士風味，植物五辛素(含奶)

使用建議 總量5~10%	標準包裝 1KG*25	保存 常溫 1年
-----------------	----------------	-------------

超濃起士調味粉

濃郁起士風味，葷食

使用建議 總量5~10%	標準包裝 1KG*25	保存 常溫 1年
-----------------	----------------	-------------

切達起士風味調味粉

巧達起士鹹香風味，植物五辛素(含奶)

使用建議 總量5~10%	標準包裝 1KG*25	保存 常溫 1年
-----------------	----------------	-------------



芥末口味調味粉

日式綠芥末風味，微嗆辣，奶素

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

咖哩調味粉

經典咖哩風味，帶有雞肉香氣，葷食

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

泰式風味調味粉

泰式酸辣風味，植物五辛素

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

韓國泡菜香味粉

具醱酵之韓國泡菜風味

使用建議
用量視需要斟酌使用

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

酸奶洋蔥風味調味粉

法式酸奶洋蔥風味，酸鹹滋味，植物五辛素(含奶蛋)

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

奶油香蒜調味粉

清爽奶油搭配誘人蒜香，鹹式食品經典潮流，植物五辛素(含奶)

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

義式羅勒香草調味粉

西方羅勒的特殊香味

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

美式炭烤調味粉

典型美式BBQ烤肉風味，葷食

使用建議
總量5~10%

標準包裝
20KG*1

保存
常溫 1年

墨西哥紅椒風味

傳統美墨香辣風味，植物五辛素

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

義式披薩風味

經典義式披薩風味，植物五辛素(含奶)

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

--

具有西式香草及起士風味，奶素

使用建議
總量5~10%

標準包裝
1KG*25

保存
常溫 1年

FRIRD FOOD Sauce

炸物沾醬系列

【● 為期間限定商品 請先洽詢誠芳業務】



炭火燒肉醬

具有木頭炭烤獨特風味及厚實香濃燒肉醬香

使用建議 用量視需要斟酌使用	標準包裝 0.5KG*20	保存 常溫 1年
-------------------	------------------	-------------

美式香辣BBQ醬

經典美式BBQ風味及配方，以蕃茄基底，添加天然香辛料提味

使用建議 用量視需要斟酌使用	標準包裝 1KG*20	保存 常溫 1年
-------------------	----------------	-------------

胡椒檸檬醬

具胡椒清香和檸檬酸甜口感的醬汁

使用建議 用量視需要斟酌使用	標準包裝 0.5KG*20	保存 常溫 1年
-------------------	------------------	-------------

蘋果醋醬

蘋果清香與鹹酸可口的醋醬，爽口解膩

使用建議 直接使用亦可添加果醋、白醋	標準包裝 1KG*10	保存 常溫 1年
-----------------------	----------------	-------------



特濃醋醬

口感濃厚，風味多層次的蔬果醋醬，適合搭配炸物食用

使用建議 用量視需要斟酌使用	標準包裝 0.5KG*20	保存 常溫 1年
-------------------	------------------	-------------

日式柴魚沾醬

純正日式風味醬油，綜合柴魚、昆布、香菇、蘋果等各式食材精華，融入醬油、味霖調製而成，濃郁甘醇、鮮甜不死鹹

使用建議 依風味需求調整，可直接使用	標準包裝 1KG*20	保存 常溫 1年
-----------------------	----------------	-------------



「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



掃描QR Code看更多!



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

