

# 中西濃湯底新技術

嚴選食材，細火慢熬，30分鐘準備好老火湯底

為了與時俱進，很多餐飲老闆都願意使用一些便利的專業烹飪用料，而背後的動力是他們對節省時間的需求。透過選用專業烹飪用料，他們能省去一至兩個烹飪過程中的前期工作及不需要過份依賴經驗廚師去做好品質。

天然用料  
專業鎖定味道  
3小時學會  
食物味道更好

## 廚房工作 更就手

有了專業烹飪用料，簡單、巧妙的前期準備能減少廚師的壓力、工作時間和成本。

## 歡迎預約會面 | 試食

[foodchannels-solution.com/trial](http://foodchannels-solution.com/trial)

+852 2185 7373 (10am - 6pm)

## 天然好味道 品質穩定

有了專業烹飪用料，少經驗的廚師們就可以用一份簡便的預製上湯料得到穩定的品質和理想的效果，而且又不會衍生健康和食品安全問題。

## 簡易使用 幾小時學會

提供SOP及技巧培訓，簡單的操作可確保任何員工都能勝任不同的工作崗位，不再需要依賴大廚。

# 先進湯底帶出創作靈感 廚房流程更快更穩定

## 皇牌中式湯



### 紅燒牛肉湯

濃香紅燒湯 舌尖上的美食

## 東南亞風味湯



### 喇沙湯

濃郁且惹味 正宗南洋風味

## 酒店級西湯



### 龍蝦湯

極上的滋味 濃厚龍蝦鮮味



### 鮮濃魚湯

堅持真原味 奶白鮮甜濃郁



### 冬蔭公湯

鮮甜酸辣香 泰式味蕾刺激



### 蘑菇忌廉湯

經典西式湯 濃滑鮮菌香味



### 豬骨特濃湯

濃味有骨氣 真正大骨味道



### 蕃茄濃湯

豐富蕃茄粒 健康天然美味



### 海鮮忌廉湯

香濃海鮮香 難忘香滑感受



# 創新食譜研發+培訓

Food Channels 為您提供規範美味的湯底物料，配合經驗人員的專業意見指導，打造有效率而高質素的廚房營運系統。



# 餐廳湯底及餐牌研發

Soup & Menu Research Centre

## 全新廚房調味技術

新的理念的崛起  
更快+更好味



**Food Channels** SINCE 2009

[www.food-channels.com](http://www.food-channels.com)

### Food Channels Group

地址：香港荃灣青山公路459-469號  
華力工業中心5字樓D-G室

查詢：+852 2185 7373

電郵：info@food-channels.com