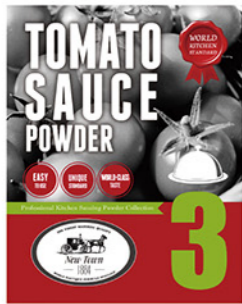


New European Sauce Formula :

ART OF SEASONING



Our aim is to help you work smarter in the kitchen rather than harder, to make your life a little less stressful. We share proven food management ideas used in successful kitchens around the world to help your operation or catering service run more smoothly and profitably.

1. Cheese Sauce	1號 芝士汁粉	3kg/pack
2. White Sauce	2號 白汁粉	3kg/pack
3. Red Sauce	3號 紅汁粉	1kg/pack
4. Yellow Sauce	4號 星馬黃汁粉	1kg/pack
5. Mushroom Sauce	5號 蘑菇汁粉	1kg/pack
6. Hollandaise	6號 班尼迪汁粉	1kg/pack
7. Tomato Cream Soup	7號 蕃茄濃湯粉	2.7kg/pack
8. Italian Herbs dressing powder	8號 意式沙拉汁粉	500g/pack
10. Solidification powder	10號 凝固粉	800g/pack
11. Laksa Sauce	11號 喇沙醬	1kg/pack
13. Panna Cotta powder	13號 奶凍粉	260g/pack
14. Herb Cream Sauce	14號 香草汁粉	1kg/pack
15. Lobster Sauce Powder	15號 龍蝦汁粉	500g/pack
16. Asparagus Cream Soup	16號 白蘆筍湯	2.1kg/pack
17. Cream Soup	17號 白湯粉	1kg/pack
18. No.18 Tom Yum Paste	18號 冬蔭公醬	1.5kg/pack
19. Gravy Sauce	19號 燒汁粉	500g/pack
20. Pesto Sauce	20號 青汁粉	1kg/pack

simplified

HONG KONG | CHINA

FOOD FORMULA FOR PROFESSIONAL KITCHEN

ART
OF
SEASONING

Inspirational ideas to keep your kitchen efficient and thriving

MENU DESIGN
SOP TRAINING

SHIP TO
WORLDWIDE

www.food-channels.com

新的理念的崛起

更快 + 更好味

半天學會使用

由先進醬料帶出更多創作的靈感

加快的廚房流程及穩定性

用最快的
西餐廳廚房流程

易上手
的廚房工作

令客人得到
最好的體驗

歐洲調味技術醬汁

創新靈感

規模經濟效益 每週制定高效率工作排程，計算最佳的批量生產方案

餐前準備 「以較小規模的團隊來服務同樣數量的顧客」，提高出餐效率

必備菜式 利用便利的專業烹飪用料，幫助提升需求量的熱賣菜式品質的穩定性

靈活的人員編制 確保員工勝任每個不同工作崗位來使團隊更具靈活性，也使業務營運能應付各種人事變動

時間與安排 讓團隊仔細計算每個操作步驟所需的時間與安排，考慮改進廚房佈局的可能性

新觀尋找點 由市場的角度對您的運作模式給予一些新鮮而專業的建議和看法

Food Channels 提供餐牌設計、SOP及培訓

醬汁為乾身，真空包裝，保質期一年，成本約每份\$3-6

