



韩式辣炒年糕酱 1KG

传统韩国甜辣可口的酱料底料。

适用于韩国、无国界融合料理以及西式菜肴，如奶酪通心粉，或作为面点/馅料/卷饼/比萨/汉堡的调味蛋黄酱。

用途：

汤汁/腌肉/调味/馅料和配料/烹煮/蘸酱

대박
DAEBAK

TASTE OF KOREA

韩式炒年糕

食材 (供 8 - 10 人份)

100克 - 芥花籽油	1500克 - 清真年糕
100克 - 蒜末, 切碎	400克 - 鱼糕, 切成1英寸段
300克 - 韭葱, 清洗并切片	50克 - 麻油
300克 - 胡萝卜, 清洗后切丝	300克 - 韩式辣炒年糕酱
200克 - 青辣椒, 清洗后切圈	
600克 - 过滤水	

装饰

- 大葱, 清洗后切片
- 炒黑芝麻
- 炒白芝麻

烹饪方法:

1. 用芥花籽油炒蒜末、韭葱和鱼糕。
2. 加入水、胡萝卜、青辣椒、麻油、**韩式辣炒年糕酱**和清真年糕。
3. 将所有食材搅拌均匀, 煮沸至少8分钟或至年糕变软。
4. 添加装饰, 准备上桌。
5. 可以添加韩国拉面以代替年糕。

韩式香辣白酱拉面

食材 (供 8 - 10 人份)

*韩式香辣白酱

1500毫升 - UHT全脂牛奶
300克 - 韩式辣炒年糕酱
70克 - 妈咪牌金厨即溶野生蘑菇汤料
15克 - 妈咪牌金牌鸡精粉

装饰

- 50克 - 大葱, 清洗后切碎
- 70个 - 水煮蛋

*韩式香辣奶油拉面做法

1200克 - 预先煮好的韩国拉面, 加入芝麻油拌匀, 略煮至半熟
100克 - 芥花籽油
50克 - 蒜末, 清洗后切碎
150克 - 洋葱, 清洗后切碎
150克 - 青辣椒, 切圈
300克 - 香菇, 清洗后切片
300克 - 牛肉/鸡肉腊肠, 切成2段
1500克 - *韩式香辣白酱

烹饪方法:

*韩式香辣白酱

1. 使用打蛋器将所有食材搅拌均匀, 小火加热至少5分钟。
2. 准备好使用。

*韩式香辣白酱拉面

1. 用芥花籽油炒蒜末、洋葱、腊肠和香菇。
2. 加入预煮的韩国拉面、青辣椒和**韩式辣炒年糕酱**。
3. 高温翻炒拉面, 将酱料充分拌匀。
4. 准备好配上大葱和煮熟的鸡蛋, 适当装饰。

****该酱料也可根据你的喜好搭配任何意大利面!**



MAMEE
FOOD SERVICE
Your Local Culinary Expert



韩式辣椒酱 1KG

传统的韩国酱料，具有独特的豆酱香气和独特的口感！

用途：

汤汁/腌肉/调味/馅料和配料/烹煮/蘸酱

대박
DAEBAK

TASTE OF KOREA

泡菜汤拉面

食材 (供 8 - 10 人份)

50克 - 麻油	20块 - 细豆腐，切成8小块
150克 - 大葱/黄洋葱，清洗后切碎	400克 - 韩式辣椒酱
400克 - 清真泡菜，打成泥	20克 - 妈咪牌金厨鸡精粉
300克 - 清真泡菜，整颗蔬菜	
2500克 - 过滤水	
20克 - 鱼露	
50克 - 大葱，清洗后切成1英寸段	
100克 - 烟熏鸡香肠	

烹饪方法：

1. 在锅中用麻油炒香大葱/洋葱、香肠和所有泡菜。
2. 倒入水、鱼露、大葱、豆腐、韩式辣椒酱和妈咪牌金厨鸡精粉。
3. 煮沸并继续炖煮至少10分钟。
4. 准备好配上韩国拉面 或 蒸韩式米饭上桌。

可选配方：小菜、汉堡、意面、炒饭、拉面、火锅底料、汤、炖菜、烘焙食品/点心/包子的填充/馅料、调味蛋黄酱、拌炒食材。

韩式烧烤辣椒酱

食材 (供 8 - 10 人份)

辣椒烧烤鸡

500克 - 鸡排，清洗后
20克 - 麻油
80克 - 韩式辣椒酱

辣椒烧烤牛肉

500克 - 牛腱肉，清洗后切薄片
20克 - 麻油
80克 - 韩式辣椒酱

辣椒烧烤羊肉

500克 - 羊肩肉，清洗后切薄片
20克 - 麻油
80克 - 韩式辣椒酱

烹饪方法：

1. 将所有蛋白质与酱料和麻油腌制至少1小时，以达到最佳效果。
2. 准备好烤或烘烤至完美。

*所有腌制食材可以根据您的喜好添加蒜末和辣椒片！



MAMEE
FOOD SERVICE
Your Local Culinary Expert



韩式烤肉腌制酱 1KG

香甜而烟熏的味道。被视为亚洲和韩国的烧烤酱，用作腌料使用。

用途:

肉类腌制/调味/馅料和配料/烹煮/蘸酱

대박
DAEBAK

TASTE OF KOREA

韩式炒牛肉/鸡肉

食材 (供 8-10 人份)

烤牛肉腌制

1800克 - 澳洲牛肉里脊肉, 切成薄片
480毫升 - 韩版烤肉腌制酱

装饰

30克 - 白芝麻, 炒香
50克 - 大葱, 切片

烤牛肉

100克 - 芥花籽油
50克 - 麻油
50克 - 大蒜, 切碎
300克 - 黄洋葱, 切片
100克 - 大葱, 切片
100克 - 香菇, 切片

烹饪方法:

1. 用芥花籽油炒香蒜、洋葱、大葱、香菇和胡萝卜, 放置一旁。
2. 在加热后的不粘锅或烤盘上煎熟腌牛肉或烤至完美熟度。
3. 将烤牛肉和炒熟的蔬菜拌匀。
4. 配上蒸米饭上桌, 用炒香的芝麻和葱装饰。

可选择食谱: 汉堡、比萨、三明治、烘焙食品/点心/包子/配料、调味蛋黄酱、腌制、拌炒食材。

韩式烤肉

食材 (供 8-10 人份)

烤鸡肉酱

500克 - 鸡排, 清洗
20克 - 麻油
80克 - 韩版烤肉腌制酱

烤牛肉酱

500克 - 牛肩胛肉, 清洗, 切成薄片
20克 - 麻油
80克 - 韩版烤肉腌制酱

烤羊肉酱

500克 - 羊肩肉, 清洗, 切成薄片
20克 - 麻油
80克 - 韩版烤肉腌制酱

烹饪方法:

1. 将所有肉类腌料与麻油腌制至少1小时, 以获得最佳效果。
2. 准备好烧烤或烤炙, 直到完美。

*所有的腌料可以根据你的喜好添加大蒜和辣椒片!



MAMEE
FOOD SERVICE
Your Local Culinary Expert



韩式石锅拌饭酱 1KG

一款带有发酵豆酱味道的辣酱，专门为韩国拌饭而定制。

用途：

烹煮/调味/馅料和配料

대박
DAEBAK

TASTE OF KOREA

炒饭

食材 (供8-10人份)

韩式石锅拌饭

150克 - 热过滤水
100克 - 麻油
700克 - 韩式石锅拌饭酱
500克 - 鸡肉末/牛肉末
100克 - 蒜末
20克 - 妈咪牌金厨多用途调味料

韩式石锅蔬菜拌饭

1500克 - 煮熟的韩式米饭
400克 - 菠菜，焯水
400克 - 新鲜香菇，切片，用麻油炒熟
400克 - 泡菜，切片，准备好使用
400克 - 黄色和红色甜椒，切片，用麻油炒熟
300克 - 豆芽，请洁后焯水
300克 - 胡萝卜，新鲜的，切丝
300克 - 新鲜黄瓜，细条切片
300克 - 芝麻，炒香
100克 - 黄洋葱，切片
500克 - 拌饭肉，备好
900克 - 拌饭酱，备好

烹饪方法：

1. 在石锅中放入煮熟的韩式米饭。
2. 将准备好的蔬菜和肉摆放在米饭上。
3. 重新加热石锅，用准备好的拌饭酱上桌，用芝麻装饰。

可选择食谱：炒饭、意大利面、拉面、烘焙食品/点心/包子的馅料/配料和炒菜

炸酱面

食材 (供8-10人份)

炸酱基础酱汁

80克 - 红糖
200克 - 豆瓣酱
100克 - 晒油
200克 - 韩式酱油V蒜香炸鸡酱
100克 - 韩式石锅拌饭酱

炸酱面酱汁

50克 - 麻油
100克 - 黄洋葱，请洁后切碎
100克 - 胡萝卜，请洁后切丁
100克 - 白萝卜，请洁后切丁
100克 - 马铃薯，请洁后切丁
300毫升 - 过滤水
600克 - 炸酱面酱
40克 - 妈咪牌金厨鸡精粉

烹饪方法：

炸酱基础酱汁

在一个搅拌碗中将所有食材搅拌均匀。

炸酱面酱汁

1. 麻油炒洋葱、胡萝卜、白萝卜和马铃薯，炒至香味上升，所有食材煮至半熟。
2. 倒入水、炸酱基础酱汁和妈咪牌金厨鸡精粉，搅拌均匀，保持煨炖至少5分钟。
3. 准备好配上韩国拉面上桌。



MAMEE
FOOD SERVICE
Your Local Culinary Expert



韩式香脆炸鸡粉 2KG / 400G
 韩式甜辣炸鸡酱 1KG / 40G
 韩式酱油蒜香炸鸡酱 1KG / 40G
 韩式魔鬼辣椒酱 16G

韩式炸鸡或油炸食品的完美组合!

用途:

多用途炸粉, 具有持久的酥脆口感, 搭配各种酱料进行涂抹或蘸酱



대박
 DAEBAK

TASTE OF KOREA

韩式炸鸡: 甜辣椒鸡翅

食材 (供 8-10 人份)

烤牛肉腌制

1500克 - 鸡翅, 请洁, 切成两段 (翅尖和鸡翅中段)
 230毫升 - 过滤水
 200克 - 韩式香脆炸鸡粉

装饰

30克 - 黑芝麻, 炒香
 30克 - 白芝麻, 炒香

甜辣椒鸡翅

2000克 - 食用油
 1800克 - 鸡肉, 浸泡在炸粉糊中
 300克 - 韩式甜辣炸鸡酱

烹饪方法:

鸡翅的炸粉处理

1. 用搅拌机将韩式香脆炸鸡粉和水搅拌均匀。
2. 将鸡翅浸泡至少30分钟。

甜辣椒鸡翅

1. 第一次油炸 - 在160°C的油中炸鸡翅6分钟。备用。
2. 第二次油炸 - 在180°C的油中再次炸鸡翅2分钟, 以获得最佳的酥脆口感。
3. 立即将炸好的鸡翅与韩式甜辣炸鸡酱充分拌匀。
4. 准备上桌, 用芝麻装饰。

汉堡、比萨、三明治、烘焙食品/点心/包子/配料、调味蛋黄酱、腌制、拌炒食材。

虾仁和蔬菜油炸小吃

食材 (供 8-10 人份)

100克 - 大葱, 清洗后切丝
 150克 - 胡萝卜, 清洗后切丝
 100克 - 大葱, 清洗后切2英寸段
 150克 - 长茄子, 清洗后切丝
 300克 - 虾仁, 清洗, 整只
 50克 - 多用途面粉
 150毫升 - 过滤水
 100克 - 韩式香脆炸鸡粉

烹饪方法:

1. 在一个搅拌碗中, 用搅拌机将韩式香脆炸鸡粉和水搅拌均匀, 备用。
2. 将所有蔬菜和多用途面粉放入一个搅拌碗中, 将食材与面粉充分拌匀。
3. 加入准备好的面糊, 搅拌均匀, 准备好油炸至金黄酥脆。
4. 准备好搭配特制蘸酱: 韩式甜辣炸鸡酱、韩式酱油蒜香炸鸡酱和韩式魔鬼辣椒酱。



MAMEE
 FOOD SERVICE
 Your Local Culinary Expert

把你的美味佳肴和我们的招牌混搭融合在一起 混搭组合

混搭 01

韩式辣炒年糕酱50毫升 + 蛋黄酱50毫升 = 韩式年糕蛋黄酱

混搭 02

韩式烤肉腌制酱200克 + 韩式辣椒酱100克 + 香油10克 + 水20克 = 烤肉酱

混搭 03

韩式辣椒酱70毫升 + 韩式辣炒年糕酱50毫升 + 水30毫升 = 韩式火鸡酱

混搭 04

韩式辣椒酱100克 + 韩式甜辣炸鸡酱50克 + 热水20克 = 甜辣酱

混搭 05

韩式甜辣炸鸡酱200克 + 韩式辣椒酱100克 + 妈咪牌金厨多用途青柠粉7克 + 热水50毫升 = 柚子辣酱

混搭 06

韩式甜辣炸鸡酱30克 + 蛋黄酱40克 = 辣味蛋黄酱

混搭 07

韩式烤肉腌制酱200克 + 妈咪牌金厨辣椒和辛香料40克 + 热水40克 = 韩式烤肉酱

混搭 08

过滤水1000毫克 + 妈咪牌金厨鸡精粉30克 + 韩式辣炒年糕酱230 = 韩式关东煮火锅汤底



MAMEE
FOOD SERVICE
Your Local Culinary Expert



TASTE OF KOREA