



产品手册

PRODUCT PORTFOLIO



在创味厨™，我们提供

正宗地道的 烹饪风味和解决方案

帮助餐饮专业人士创造属于自己的招牌菜肴

At Custom Culinary®, we deliver

TRUE, REAL AND AUTHENTIC CULINARY FLAVOR SYSTEMS AND SOLUTIONS

to enable discerning culinary professionals
to create their own signature dishes.



让菜品

脱颖而出

我们的全系列粉料、底料、酱料和料汁可帮助餐饮服务专业人士打造正宗地道的人气招牌菜。

MAKE YOUR DISHES

STAND OUT

We bring you a full line of chef-inspired seasonings, bases, sauces, dressings and more to enable foodservice professionals like you to create signature dishes with true and authentic flavors that will get noticed.

化洞察为

灵感

紧跟当下最热门菜式和美食风味趋势来保持您的菜单新鲜感和兴奋感，我们经验丰富的厨师团队将为您带来最新的美食洞察，帮助您快速适应趋势，打造各种全球、本地和地域特色流行风味。让创造新菜单、打造时尚口味变得如此简单。

WHERE INSIGHTS BECOME

INSPIRATION

Keep your menu fresh and exciting with hot new dishes and emerging culinary trends. Our team of highly experienced chefs bring you best-in-class insights, fast trend adoption, and on-trend global, regional and local flavors. We make it easy to create new menu ideas, and innovative contemporary tastes.

您会爱上我们所提供的

真实风味解决方案

- 腌料和调味料
- 酱汁和沙拉酱
- 汤料和底料
- 裹粉系列

YOU'LL FALL IN LOVE WITH OUR

AUTHENTIC SOLUTIONS

- Marinades and seasonings
- Soups and bases
- Sauces and dressings
- Coating systems

好滋味

- 美国餐饮行业超过 70 年的领导品牌
- 全球业务分布 - 欧洲、印度、中东、南美洲、亚太区
- 由经验丰富的厨师和食品科学家组成的专业团队倾力支持

FAST FACTS

FLAVORFUL

- Nearly 70 years of USA foodservice leadership
- With international presence – Europe, India, Middle East, South America and Asia Pacific
- Supported by a team of highly experienced chefs and food scientists



创味厨®
厨创·源味

创味厨™
GOLD LABEL

打造特色菜之基础

专为主厨自由打造特色菜肴而设计

创味厨™Gold Label 提供正宗风味快速解决方案，执行最严格的标准，帮助主厨展现激情和创造力。点石即可成金，化愿景为现实。

FOUNDATION TO CREATE SIGNATURE DISHES

Designed to give chefs the culinary freedom to create signature dishes.

Custom Culinary Gold Label™ provides authentic speed-scratch flavor solutions that perform to the most rigorous standards, empowers chefs' passion, enhances creativity and helps realize culinary vision.

创味厨™
MASTER'S TOUCH®

厨房操作友好的解决方案

即用傻瓜式产品，可轻松为菜肴带来正宗风味。

创味厨™Master's Touch® 是简化厨房操作和消除错误的完美解决方案，不但可提升出品标准，亦有助于菜单创新。

KITCHEN OPERATION FRIENDLY SOLUTIONS

Ready to use, fool-proof quality products that bring authentic flavors to dishes with ease.

Custom Culinary Master's Touch™ is the perfect solution to streamline kitchen operations and eliminate errors, elevating standard offerings while helping to drive menu innovation.

创味厨™
Chef's Own™

方便快捷、稳定如一，提升厨房效率

灵感源自主厨的高品质解决方案，使后厨操作员能够高效专业地制作和烹调品质始终如一的美味佳肴

创味厨™Chef's Own™ 方便快捷，旨在令制备工作量最小化。对于希望提升大批量制备餐的餐饮服务企业，卓尔不凡的风味和始终如一的口感使其成为您的理想之选。

CONVENIENCE AND CONSISTENT RESULTS FOR KITCHEN EFFICIENCY

High quality, chef-inspired solutions that enable operators to create and assemble consistently delicious meals, efficiently and expertly.

Custom Culinary Chef's Own™ products are convenient and easy to use with minimal preparation required. Exceptional flavors and consistent performance make it ideal for foodservice establishments looking to elevate the quality of high-volume meal preparation.



腌料 & 调味料

通过琳琅满目的创味厨™ 西式和亚洲风味腌料和调味料，帮助您提升大批量制作备餐效率，保证菜肴出品始终如一的品质和卓尔不凡的口味。

11206003

创味厨™ Chef's Own™

香辣腌料

香辣诱惑，享受着舌尖的微微刺激感和蔓延在口腔中的火热感觉。这种上瘾的滋味，作为各种肉类的底味均能搭配出令人欲罢不能的香辣滋味。

规格：12*1kg



11039613

创味厨™ Chef's Own™

荆楚风味腌料

以特色卤味为灵感，卤香味与鲜辣味的融合，品尝起来入口甘甜，回味微辣，十分入味透香。带来多种荆楚地区特色辛香料的多重口味。咸鲜为本，嫩柔麻香！

规格：12*1kg

11035804

创味厨™ Chef's Own™

新奥尔良风味腌料

新奥尔良风味带有偏甜微辣的味道，作为经典美式烤鸡翅口味深受人们喜爱。

规格：12*1kg

新品即将上市

创味厨™ Gold Label

烤蒜风味浓缩调味酱

黑蒜经过烤制后，散发出迷人的蒜香味道，浓郁悠长。浓缩蒜香酱无论是用来烹饪牛羊肉，或者是搭配其他食材，使得整体风味变得更加馥郁柔和，满口留香。

11073411

创味厨™ Chef's Own™

鸡粉调味料

精选上等鸡肉原料，鸡味浓郁，鲜味十足。提升菜肴和食物的鲜香味，进一步提升出品的整体风味。

规格：12*1kg



沙拉酱汁

光洁柔滑、始终如一，堪称制备沙拉和三明治的完美搭档。

严选优质食材，光洁柔滑的蛋黄酱和美味诱人的料汁定可满足挑剔的味蕾。

10590204

创味厨™ Master's Touch®

柔滑蛋黄酱

自然奶白色略带微黄、极具光泽。质地浓稠坚挺，细腻光滑。浓郁蛋香，清甜微酸，咸味适中。

规格：12 * 700g

11281802

创味厨™ Master's Touch®

陕西油泼辣子风味沙拉酱

国潮风味系列，灵感来自于陕西特色油泼辣子，滚烫热油浇上辣椒后爆发出的香辣扑鼻的气味，融入了沙拉酱中，色泽红润，口感柔滑，辛辣得难以忘怀，舌尖上的诱惑。

规格：12*1kg



油泼素肉塔可

11208902 (HK:11208903)

创味厨™ Master's Touch®

蜂蜜芥末调味酱

醇厚黄芥末风味，温和不刺鼻。含有正真椴树蜜，天然花香芬芳，回味甘甜。蜂蜜与芥末的融合，甜而不腻。

规格：12 * 1kg

11229502

创味厨™ Master's Touch®

香辣小龙虾风味沙拉酱

最热门国潮风味概念，引领餐饮新潮流。香辣小龙虾风味融入浓郁醇厚的沙拉酱中，辣味浓郁，刺激带感。

规格：12*1kg

10551742

创味厨™ Master's Touch®

草莓沙拉酱

柔和的浅粉色，由真正草莓片制成，融合顺滑奶油质地的沙拉酱，天然浓郁的水果香气，口感清新，甜而不腻。

规格：12 * 1kg



汤品&底料

用非凡汤品和底料，专注打造正宗风味。

无论清汤浓汤，我们的通用汤底调味料皆可轻松应对。还原经典底味，提升风味层次，节省烹饪熬煮时间，打造正宗招牌汤品，从未如此简单。

11245301

创味厨™ Chef's Own™

猪骨汤粉调味料

从新鲜猪骨中提取精华浓缩而成，骨味醇厚鲜香，汤色浓白。能够提升菜肴的鲜味和色泽，是煲汤、火锅的明智选择。

规格：12*700g

10836322 (HK)

创味厨™ Chef's Own™

茶记蕃茄汤粉

汤底浓郁的番茄味，酸甜可口，颜色橙红亮丽，适合制作迎合香港人饮食文化的港式风味番茄通心粉等。

规格：20*540g

(仅限香港、澳门地区供应)



11167801 (HK:11167802)

创味厨™ Chef's Own™

金汤酸辣酱

精选有着“辣椒王”之称的海南黄灯笼椒，用来提色、提酸、提辣，搭配猪骨高汤、鱼露等多味配料增鲜，口感清爽，酸辣够味。

规格：12*1kg

10988412 (HK)

创味厨™ Chef's Own™

茶记忌廉鸡汤粉

汤底鸡味浓厚，色泽奶白，适合制作迎合香港人饮食文化的港式风味忌廉通心粉等。

规格：20*415g

(仅限香港、澳门地区供应)



11234831 (HK:11234832)

创味厨™ Chef's Own™

十八鲜海鲜汤调味酱

一款融合海鲜风味及秘制辛香组合的独特调味酱，还原浓郁麻辣海鲜风味，带来悠长的回味。

规格：12*1kg

新品即将上市

创味厨™ Gold Label

蔬菜高汤浓缩调味酱

西式菜肴里的基础高汤，萃取多种新鲜蔬菜和香料的风味精华，浓缩鲜甜本味，可以赋予你的任何菜肴或汤品更加丰富的层次，品尝到来自田间的香甜底味。

饮品&甜品调味酱

我们的饮料解决方案可以帮助您简单调配各式风味以及甜品淋酱，方便傻瓜式操作，提供更高效稳定的风味和产品呈现。

11132351 (HK:11132352)

创味厨™ Master's Touch®

百香芒果调味酱

甄选产自印度西海岸阿方索芒果原浆，并特别添加了真实百香果籽，热带水果风味的组合，酸与甜的美妙平衡，带来视觉和味觉的双重体验。

规格：6*1kg



11229431 (HK:11229432)

创味厨™ Master's Touch®

北美蓝莓调味酱

整颗小巧饱满的野生蓝莓，味道甜美浓郁，每一口都能体验到真实的果粒。清新野生蓝莓味道，真实的果味，口感酸酸甜甜。

规格：6*1kg



产品清单

(中国大陆地区供应) 商品清单

类别	产品代码	子品牌	产品名称	包装规格	保质期
腌料&调味料	11206003	 创味厨 Chefs' Own	香辣腌料	12*1kg 铝箔袋	9个月
	11035804	 创味厨 Chefs' Own	新奥尔良风味腌料	12*1kg 铝箔袋	9个月
	11039613	 创味厨 Chefs' Own	荆楚风味腌料	12*1kg 铝箔袋	12个月
	11073411	 创味厨 Chefs' Own	鸡粉调味料	12*1kg 铝箔袋	9个月
	新品即将上市	 创味厨 GOLD LABEL	烤蒜风味浓缩调味料	-	-
沙拉酱汁	10590204	 创味厨 MASTER'S TOUCH	柔滑蛋黄酱	12*700g PE袋	7个月
	11208902	 创味厨 MASTER'S TOUCH	蜂蜜芥末调味酱	12*1kg PE袋	9个月
	10551742	 创味厨 MASTER'S TOUCH	草莓沙拉酱	12*1kg PE袋	7个月
	11281802	 创味厨 MASTER'S TOUCH	陕西油泼辣子风味沙拉酱	12*1kg PE袋	7个月
	11229502	 创味厨 MASTER'S TOUCH	香辣小龙虾风味沙拉酱	12*1kg PE袋	7个月
汤品&底料	11245301	 创味厨 Chefs' Own	猪骨汤粉调味料	6*1kg 铝箔袋	9个月
	11167801	 创味厨 Chefs' Own	金汤酸辣酱	6*1kg 铝箔袋	9个月
	11234831	 创味厨 Chefs' Own	十八鲜海鲜汤调味酱	6*1kg 铝箔袋	9个月
	新品即将上市	 创味厨 GOLD LABEL	蔬菜高汤浓缩调味料	-	-
	11132351	 创味厨 MASTER'S TOUCH	百香芒果调味酱	6*1kg 铝箔袋	8个月
饮品&甜品调味料	11229431	 创味厨 MASTER'S TOUCH	北美蓝莓调味酱	6*1kg 铝箔袋	9个月

(中国香港、澳门地区供应) 商品清单

类别	产品代码	子品牌	产品名称	包装规格	保质期
腌料&调味料	10035805	 CUSTOM CULINARY Chefs' Own	新奥尔良风味腌料	12*1kg 铝箔袋	9个月
汤品&底料	11208903	 CUSTOM CULINARY MASTER'S TOUCH	蜂蜜芥末调味酱	12*1kg PE袋	9个月
	11167802	 CUSTOM CULINARY Chefs' Own	金汤酸辣酱	6*1kg 铝箔袋	9个月
	11234832	 CUSTOM CULINARY Chefs' Own	香辣海鲜汤调味酱	6*1kg 铝箔袋	9个月
	10988412	 CUSTOM CULINARY Chefs' Own	茶记廉鸡汤粉	20 x 415g 铝箔袋	6个月
	10836322	 CUSTOM CULINARY Chefs' Own	茶记番茄汤粉	20 x 540g 铝箔袋	9个月
饮品&甜品调味料	11229432	 CUSTOM CULINARY MASTER'S TOUCH	北美蓝莓调味酱	6*1kg 铝箔袋	9个月
	11132352	 CUSTOM CULINARY MASTER'S TOUCH	百香芒果调味酱	6*1kg 铝箔袋	8个月



利用我们的专业资源、能力和知识
我们同时也为您提供
定制化的解决方案



- 食品科学、技术和烹饪艺术的融合
- 厨师灵感创新



- 全球视野推动全球地道风味的研发
- 全球专家网络



- 基于调研和趋势分析的洞察平台推动的FlavorIQ™ 项目
- 配套完善的烹饪中心和研发实验室



在创味厨™中，我们利用专有的洞察平台定制化趋势过程，
即FlavorIQ™，来帮助我们的合作伙伴更快地品尝到成功的滋味。



重点风味和菜单的趋势

我们可以通过专有行业研究，快速
评估您的菜单。



了解你的品牌

我们希望开发与您的创新目标和品
牌愿景相一致的菜单。利用趋势图
谱技术，我们识别出主要的口味趋
势，并将其与您的品牌和客户作出
最佳匹配。



消费者洞察

通过分析消费者当下的需求，我
们可以为未来提供新的产品和菜
单创意。我们通过消费者调研，
来验证并预测产品加入菜单后将
表现如何。



关注创味厨™公众号获得更多灵感

我们随时为您的菜单提供咨询和解决方案

欢迎联络我们（中国大陆地区）

地址：上海市徐汇区龙兰路277号东航滨江中心2号楼906单元

客服电话：021-6125 0888

网址：www.customculinarycn.com

欢迎联络我们（中国香港、澳门地区）

地址：香港新界火炭山尾街15-17号峰山工工业大厦8楼

客服电话：00 852-3765 6000

E-mail：infohk@griffithfoods.com

“小公司”的灵活 “大公司”的资源

SMALL COMPANY FLEXIBILITY
LARGE COMPANY RESOURCES

我们是 基快富®旗下品牌，一家致力于在
食品配料、工艺和技术等方面的创新开拓型企业。

We are a subsidiary of Griffith Foods®, a
company dedicated to pioneering innovative
food ingredients, processes and technologies.



基快富®是一家拥有百年历史企业，在食品配料行业具备
领先水平的产品研发型合作伙伴。

Griffith Foods® has been an industry-leading
product development partner in food
ingredients for more than 100 years.

创味厨™引领美国专业餐饮服务领域70年。

强势登陆中国！

Custom Culinary® has nearly 70 years
of USA Foodservice Leadership with a
global presence and now available in China.



了解更多风味解决方案

请关注微信公众号

Custom Culinary® 创味厨™

基快富食品(中国)有限公司

地址:上海市徐汇区龙兰路277号东航滨江中心2号楼906单元

Tel: (021)61250888

地址:香港新界沙田火炭山尾街15-17號峰山工业大厦8楼

Tel: 852-376 56000



Griffith Foods Asia Pacific



Customculinary.apac