



# 紅麴

# Red Yeast

肉品加工/烘焙糕點/餐飲調理包

【八十年三代/古法釀造/天然成分】

- ✓ 無添加防腐劑
- ✓ 麴毒素檢驗合格
- ✓ 不含人工色素
- ✓ 重金屬檢驗合格



SauceCo.

味榮食品工業股份有限公司  
台中市豐原區西勢路701號  
TEL:886-4-25320279

SAUCECO FOOD CO., LTD.  
701, SHI SHIH RD., FENG YUAN DIST,  
TAICHUNG CITY, TAIWAN.  
www.sauceco.com.tw

# 紅麴系列商品

(無鹽/低鹽配方)

- |  |   |
|--|---|
| ① 純釀紅麴蔭油露..... 420ml/瓶<br>4711175001124 / 12瓶 / 箱 / 36個月 | ⑦ 紅麴粉.... 600g/包 & 1000g/包<br>4711175004293 / 600g / 25包 / 箱 / 36個月<br>4711175004309/1000g / 20包 / 箱 / 36個月 |
| ② 純釀紅麴蔭油膏..... 420ml/瓶<br>4711175001322 / 12瓶 / 箱 / 36個月 | ⑧ 福州釀(有鹽、無鹽)... 700g/罐<br>4711175003456 / 6罐 / 箱 / 12個月   |
| ③ 紅麴料理醬..... 400g/罐<br>4711175000868 / 12罐 / 箱 / 24個月    | ⑨ 福州釀紅糟..... 3600g/罐<br>4711175000813 / 4罐 / 箱 / 12個月   |
| ④ 紅麴醬..... 200g/罐<br>4711175000165 / 12罐 / 箱 / 24個月      | ⑩ 紅糟..... 3kg/箱<br>4711175001964 / 3kg / 箱 / 12個月   |
| ⑤ 紅麴味噌..... 500g/盒<br>4711175000974 / 8盒 / 箱 / 18個月      |   |
| ⑥ 紅麴米..... 論斤計價<br>4711175007010 / 600g / 25包 / 箱 / 36個月 |   |

本公司為紅麴專業釀造工廠，可為客戶量身製作紅麴相關產品，另有業務用包裝歡迎來電洽詢!



## 紅麴蜜果米糕

材料:長糯米600g、紅麴醬3大匙、紅麴粉1小匙、大葡萄乾50g、白芝麻少許、麻油3大匙。

做法:

- ① 糯米浸泡3小時瀝乾。
- ② 麻油爆香紅麴，拌糯米上色，電鍋蒸熟，趁熱拌入果乾，入模壓實，倒扣即成。



## 養生紅麴豬腳

材料:豬後腿肉切段、蔥、蒜頭、薑、米酒、紅麴油膏、紅麴油露。

做法:

- ① 豬後腿肉先以熱油炸至金黃色後撈起，冷凍6小時。
- ② 將豬腳及所有調味料加水煮開後，以小火悶滷至軟爛即可。



味榮 | SauceCo.

味榮食品工業股份有限公司  
台中市豐原區西勢路701號  
TEL:886-4-25320279

SAUCECO FOOD CO., LTD.  
701, SHI SHIH RD., FENG YUAN DIST,  
TAICHUNG CITY, TAIWAN.  
www.sauceco.com.tw

MHC021-202510