

紅麴

Red Yeast



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



· 安全產品 · 卓越品質 ·

以嚴謹的食品安全衛生作業
卓越的品質來滿足顧客要求
確保有效執行食品安全管理系統
提供食品安全保證
藉由食品安全目標的達成
持續檢討食品安全政策



紅麴系列商品



SINCE 1945

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1 純釀紅麴醬油露.....420ml/瓶 | 7 紅麴低鈉鹽.....330g/罐 |
| 2 純釀紅麴醬油膏.....420ml/瓶 | 8 福州釀(有鹽、無鹽)...700g/罐 |
| 3 福州釀紅糟.....3600g/罐 | 9 紅麴玫瑰鹽.....250g/罐 |
| 4 紅麴醬.....200g/罐 | 10 紅糟.....3公斤/箱 |
| 5 紅麴料理醬.....400g/罐 | 11 紅麴米.....論斤計價 |
| 6 紅麴味噌.....500g/盒 | 12 紅麴粉...600g/包 & 1000g/包 |

※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！



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，以小火悶燉至軟爛即可。



紅糟肉

材料:松坂肉600g、紅麴醬3大匙、青蔥、醬油1大匙、米酒1大匙、味醂1大匙

做法:
1、松坂肉洗淨，切成條狀。
2、青蔥切段，蔥白以熱油先爆香後撈起，熱油鍋煎炒松坂肉加入以紅麴醬、醬油、味醂與米酒拌好的調味醬著色，放入蔥白與蔥段拌炒即可起鍋。



味榮

SINCE 1945

味榮食品工業股份有限公司

WEI JUNG FOOD INDUSTRY CO., LTD.

420台中市豐原區三村里西勢路701號

TEL:886-4-25320279

FAX:886-4-25313288