

鮮食料理包，歡迎餐飲/團購業者訂購

業務聯繫

請掃描加入紅杉食品 LINE 帳號

或搜尋 LINE 帳號：@544ykobj

聯絡專線：(02)2915-2307 分機101



料理包 試吃專區！

職人鮮食料理包

創造餐廳高回購與回訪率

現在只要\$399 即可試吃5種



紅杉食品
HONGSHAN FOOD

料理包型錄



紅杉有限公司

電話：(02)2915-2307

地址：231029 新北市新店區寶高路7巷4號

官網：www.hongshan-food.com

FB IG | 搜尋：紅杉食品

台灣合格工廠登記證編號：99695606

產品登錄字號：F180616921-00000-6

敝司產品已投保產品責任險



超過百間餐廳
合作指定



100種職人
鮮食料理包



嚴選優質肉品
精心挑選把關



堅持使用
大廠牌原物料



創造高回購
回訪率

紅杉食品

將近100種超好吃鮮食料理包
吃過必回訪！回購數十年！

紅杉食品的鮮食料理包是一種保留食材原味的生鮮半成品料理，嚴選優質肉品與高品質原料製作，急速冷凍保存封住鮮味，以呈現最貼近現做的口感。我們的料理包具備以下三大優勢：



省時快速

使用紅杉鮮食料理包，每日可省下30分鐘起跳的備料時間，同時可加快出餐上菜。



新鮮度高

鮮食料理包屬於還未煮熟的生鮮狀態，加工少，能保留營養、鮮嫩口感與新鮮滋味。



烹飪靈活

鮮食料理包是生鮮半成品，可以靈活運用創造新菜色，可控制烹調過程，保留營養成分。

紅杉鮮食料理包三大堅持

合格工廠生產

每天現做料理包，直接監控生產環節，確保產品符合品質標準。

可追溯的供應鏈

生產過程透明化，食品追蹤追溯完善，生產流程安全有保障。

嚴選優質食材

肉質精心挑選把關，料理包採取急速冷凍封住新鮮，烹煮時還原鮮美原味。

鮮食料理包適用 多種類型餐飲業者

讓您的餐廳提升顧客回訪率，秘訣在於紅杉鮮食料理包以安心食材、主廚研發獨特醬汁、真正現磨黑胡椒粒、100%新鮮檸檬汁特調等多項特色創作而成！



餐酒館



咖啡簡餐



早午餐



下午茶



泡沫紅茶館



日式料理



韓式料理



台式料理



美式料理



泰式料理



KTV 休閒娛樂



民宿 露營區



團購 批發

紅杉食品/紅杉商行自1990年創立，樹立了優質的鮮食料理包典範，至今依然是許多餐廳佐餐料理的最愛。鮮食料理包以生鮮半成品形式保留食材風味，內含新鮮無化學醃料醃製好的半成品，搭上特製醬包，方便餐飲業者快速調理，新鮮優質肉品，創造消費者高度回購與訪率。

經典誕生紀錄

1998年

研發【招牌紅糟豬排】

2001年

研發【炙燒牛肉燒】
研發【清蒸檸檬魚】

2004年

研發【經典蠔油炒牛肉】

2000年

研發【蒜香嫩煎雞腿排】

2003年

研發【招牌椒麻雞】

1990-2025年

包含前述，21項熱銷產品：日式唐揚雞、日式炙燒里肌、炭烤豬排、水煮白肉佐蒜泥醬、清蒸鱸魚、塔香三杯雞、檸檬胡椒豚肉燒、蠔油香菇雞、黃金赤肉酥(蒜香里肌)、醬爆炒雞丁、極品花雕雞、蜜香咕咾肉、椒鹽豬小排、香菇雞湯、酥脆菲力魚塊。

市場實績

- 歷年來協助超過百家餐廳，締造座無虛席的佳績
- 多家餐廳單日銷售突破百份，冰箱塞到關不起來
- 至今仍為眾多知名品牌與老字號餐廳指定料理包

熱銷 招牌椒麻雞

總重量：350g±10% (固形物290g±10%)
肉源：雞肉(台灣)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 將雞肉兩面煎至表層金黃，再把雞肉剪3刀不完全剪斷，炸或煎全熟
- (4) 將醬包倒在雞腿上一起稍微在鍋內加熱拌勻
- (5) 灑上少許蔥花、辣椒丁、蒜丁更美味

烤箱/氣炸鍋

- (1) 將料理包解凍，先用微波爐(商用微波爐按9)轉3分鐘
- (2) 烤箱：250度烤8分鐘
氣炸鍋：噴點油避免肉質被烤乾，180度12分鐘、200度3分鐘
- (3) 淋上隔水加熱過後的醬包，灑上蔥花、辣椒丁、蒜丁更美味

料理時間

10
分鐘內



冷凍
12個月

熱銷 蒜香嫩煎雞腿排

總重量：290g±10%
肉源：雞肉(台灣)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 將生肉油炸或煎約5分鐘
- (4) 灑上少許胡椒鹽切成條狀即可出餐

烤箱/氣炸鍋

- (1) 將料理包解凍，先用微波爐(商用微波爐按9)轉3分鐘
- (2) 烤箱：250度烤8分鐘
氣炸鍋：噴點油避免肉質被烤乾
皮先朝下噴點油180度15分鐘
翻面皮朝上噴點油200度10分鐘

料理時間

10
分鐘內



冷凍
12個月

熱銷 菲力雞排 2入

總重量：180g±10%
肉源：雞肉(台灣)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 放入雞排油煎1分鐘，微30秒至金黃全熟
- (4) 將熟肉切塊放入盤中，附檸檬擺盤

烤箱/氣炸鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 噴點油避免肉質被烤乾
- (3) 180度10分鐘後
- (4) 翻面200度2分鐘

料理時間

5
分鐘內



冷凍
12個月

熱銷 暖心三杯雞

總重量：290g±10% (固形物240g±10%)
肉源：雞肉(台灣)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 將生肉油炸或煎約3分鐘，先放置在另外一個盤中
- (4) 鍋內倒入1小匙約15g的食用油加熱
- (5) 把剛剛的熟肉、老薑片、蔥段、辣椒片、蒜丁、九層塔少許、加入內附三杯醬拌炒均勻即可出餐

料理時間

10
分鐘內



冷凍
12個月

熱銷 水煮白肉佐(檸檬/蒜泥醬)

總重量：180g±10% (固形物140g±10%)
肉源：豬肉(台灣)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 少許水煮開，放入豬肉與醬包(不用拆開包裝)，約3分鐘至煮熟
- (3) 濾乾後豬肉移入盤中，淋上特製醬
- (4) 可灑上少許蔥花、辣椒丁、蒜頭丁

微波爐

- (1) 將料理包解凍
- (2) 生肉與醬包(不需拆袋)放入碗中，加水500cc的水
- (3) 微波3分後至熟
- (4) 把水瀝乾放入盤中，醬包撕開淋上醬汁即可

料理時間

5
分鐘內



冷凍
12個月

熱銷 檸檬胡椒豚肉燒

總重量：190g±10% (固形物140g±10%)
成分：豬肉 (台灣)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 加入少許蒜丁、辣椒片、細蔥花，放入豬肉炒到全熟
- (4) 最後倒入醬包後拌炒均勻即可出餐

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

熱銷 紅糟豬排

總重量：240g±10%
成分：豬肉 (台灣/西班牙/巴拉圭)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
 - (2) 先倒入2.5小匙約45g的食用油加熱
 - (3) 油煎2-3分鐘至熟
 - (4) 切片狀，可灑上少許胡椒鹽提味
- ※油煎需多放些油才會酥脆！

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

熱銷 炭烤豬排

總重量：170g±10%
成分：豬肉 (台灣/西班牙/巴拉圭)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 將生肉油炸或煎約2-3分鐘至熟即可出餐

烤箱/氣炸鍋

- (1) 將料理包解凍，先用微波爐 (商用微波爐按4) 轉40秒
- (2) 烤箱250度烤5分鐘

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

推薦 日式炙燒里肌

總重量：150g±10%
成分：豬肉 (台灣/西班牙/巴拉圭)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 一片片的肉下鍋煎至熟，放入盤中即可出餐

烤箱/氣炸鍋

- (1) 將料理包解凍，先用微波爐 (商用微波爐按4) 轉40秒
- (2) 烤箱250度烤5分鐘

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

熱銷 熟鐵牛柳

總重量：150g±10% (固形物100g±10%)
成分：牛肉 (紐西蘭/巴拉圭)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 加入洋蔥絲、蔥段，放入肉片快炒8分熟
- (4) 最後倒入醬包後拌炒均勻即可出餐

微波爐

- (1) 將料理包解凍
- (2) 牛肉放入碗中，加入洋蔥絲、蔥段、醬汁、加水20cc 充分攪拌
- (3) 強火微波約3-4分鐘左右至熟即可

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

熱銷 鹽燒牛排

總重量: 160g ± 10%
肉源: 牛肉 (紐西蘭/巴拉圭)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 放入牛肉油煎或與洋蔥拌炒兩面至熟
- (4) 可切少許洋蔥絲炒過裝飾底部即可出餐

烤箱/氣炸鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 將肉噴點油後放至鋁箔紙上
- (3) 烤箱設定230度, 正面、反面各烤1分30秒
- (4) 可先切些洋蔥絲炒過裝飾底部

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

推薦 炙燒牛肉燒

總重量: 170g ± 10% (固形物110g ± 10%)
肉源: 牛肉 (紐西蘭/巴拉圭)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 加入洋蔥絲、蔥段, 放入肉片快炒8分熟
- (4) 倒入醬包後即可出餐

微波爐

- (1) 將料理包解凍
- (2) 牛肉放入碗中, 加入洋蔥絲、醬汁、加水20cc充分攪拌
- (3) 強火微波約3-4分鐘左右至熟即可

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

熱銷 酥脆菲力魚塊 (糖醋/橙汁)

總重量: 糖醋魚塊 210g ± 10% (固形物160g ± 10%)
橙汁魚塊 215g ± 10% (固形物160g ± 10%)
肉源: 巴沙魚 (越南)



平底鍋

- (1) 不須解凍直接油炸(油鍋170°C-180°C)或煎3-4分鐘至熟
- (2) 放入另一鍋倒入醬汁, 大火收汁至乾
- (3) 可撒上白芝麻少許即可出餐

氣炸鍋

- (1) 噴點油避免肉質被烤乾
- (2) 氣炸180度約18分鐘
- (3) 倒入醬汁加熱
- (4) 可撒上白芝麻即可出餐

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

熱銷 經典蠔油炒牛肉

總重量: 160g ± 10% (固形物110g ± 10%)
肉源: 牛肉 (紐西蘭/巴拉圭)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 加入洋蔥絲、蔥段, 放入肉片快炒8分熟
- (4) 倒入醬包後即可出餐

微波爐

- (1) 將料理包解凍
- (2) 牛肉放入碗中, 加入洋蔥絲、蔥段、醬汁、加水20cc充分攪拌
- (3) 強火微波約3-4分鐘左右至熟即可

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

推薦 海鮮烏龍麵

總重量: 350g ± 10% (固形物290g ± 10%)
肉源: 豬肉 (台灣/西班牙/巴拉圭)



平底鍋

- (1) 烏龍麵泡入水中50秒解凍
- (2) 先倒入2小匙約30g的食用油加熱
- (3) 加入喜歡的蔬菜、內附海鮮包、醬包拌炒均勻即可。

料理時間

5
分鐘內

❄️
冷凍
12個月

熱銷 鮮萃濃香菇雞湯

總重量：270g±10% (固形物235g±10%)
肉源：雞肉(台灣)



鍋具水煮

- (1) 將料理包解凍
- (2) 鍋中放入香菇、湯包、500cc的水煮開後，再倒入雞腿肉煮至熟後即可。

電鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 將生肉、醬汁、香菇、500cc水倒入碗中覆蓋過食材
- (3) 蒸約10分鐘至熟待電鍋跳起燜3-5分鐘
- (4) 撈去浮油，即可食用(蒸熟後可酌量放洋蔥等香辛蔬菜可依照個人喜好使用)

●注意事項：1.解凍狀態，血水撈除後丟入雞腿肉 2.冷凍狀態，煮熟後表面有血水渣直接撈除

料理時間

10
分鐘內



12個月

熱銷 養生藥膳雞湯

總重量：270g±10% (固形物235g±10%)
肉源：雞肉(台灣)



鍋具水煮

- (1) 將料理包解凍
- (2) 鍋中放入藥材包、湯包、500cc的水煮開後，再倒入雞腿肉煮至熟後即可，滾熟後把藥材包撈出即可食用

電鍋

- (1) 將料理包解凍
 - (2) 將生肉、醬汁、藥材包、500cc水倒入碗中覆蓋過食材
 - (3) 蒸約10分鐘至熟待電鍋跳起燜3-5分鐘
 - (4) 撈去浮油及藥材包，即可食用
- (蒸熟後可酌量放洋蔥等香辛蔬菜可依照個人喜好使用)

●注意事項：1.解凍狀態，血水撈除後丟入雞腿肉
2.冷凍狀態，煮熟後表面有血水渣直接撈除

料理時間

10
分鐘內



12個月

推薦 黃金酥脆魚排

總重量：130g±10%
肉源：巴沙魚(越南)



平底鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 先倒入2.5小匙約45g的食用油加熱
- (3) 油炸或煎3分鐘至熟
- (4) 切片狀灑上胡椒粉少許即可

氣炸鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 噴點油避免肉質被烤乾
- (3) 氣炸200度5分鐘

料理時間

5
分鐘內



12個月

熱銷 清蒸鱸魚排 (無刺)

總重量：200g±10% (固形物150g±10%)
肉源：鱸魚(台灣)



微波爐

- (1) 將料理包解凍
- (2) 魚、薑絲、蔥段、加入醬汁於盤中
- (3) 微波3分半左右至熟

電鍋

- (1) 將料理包解凍
- (2) 將肉與醬汁倒入盤中，加入一點米酒去腥，蒸約10分鐘至熟
- (3) 可酌量放薑絲等香辛蔬菜添味

料理時間

5
分鐘內



12個月

熱銷 黃金魚條 (橙汁/檸檬)

總重量：檸檬黃金魚條 200g±10% (固形物140g±10%)
總重量：橙汁風味魚條 195g±10% (固形物140g±10%)
肉源：深海魚肉



平底鍋

- (1) 不須解凍直接油炸(油鍋170°C-180°C)或煎3-4分鐘至熟
- (2) 放入另一鍋倒入橙汁/檸檬醬，大火收汁至乾
- (3) 可撒上白芝麻/蔥花/辣椒/蒜丁即可出餐

料理時間

5
分鐘內



12個月

職人鮮食料理包 多項料理 熱銷萬包

國產雞肉

- 👑 招牌椒麻雞
- 川味雞丁
- 👑 塔香三杯雞
- 銷魂豆腐乳雞
- 橙汁雞丁
- 👑 極品花雕雞
- 檸檬雞丁
- 風味糖醋雞丁
- 醬爆炒雞丁
- 👑 蠔油菇菇雞丁
- 日式濃厚咖哩雞丁

- 👑 香炒三杯雞腿丁
- 宮保雞腿丁
- 👑 蒜香嫩煎雞腿排
- 日式唐揚雞
- 👑 蒜味呷滋雞翅 (5入)
- 酥脆蒜味小雞腿 (4入)
- 👑 菲力雞排 (2入)



牛肉料理

- 👑 熟鐵牛柳
- 霜降無骨牛排
- 👑 塩燒牛排
- 韓式泡菜牛肉
- 👑 經典蠔油炒牛肉
- 沙茶牛肉
- 👑 炙燒牛肉燒
- 黑胡椒牛柳
- 蘑菇風味牛肉
- 👑 日式濃厚咖哩牛



豬肉料理

- 👑 炭烤豬排
- 韓式泡菜豬肉
- 👑 乾燒糖醋里肌
- 蜜香咕咾肉
- 京醬豬肉絲
- 港式蠔油蒸肉
- 港式豆豉里肌
- 👑 檸檬胡椒豚肉燒
- 👑 日式炙燒里肌
- 日式薑燒豬肉
- 懷舊醬燒豚
- 麻油酒香燒豬
- 黃金赤肉酥 (蒜香椒鹽里肌)
- 👑 紅糟豬排
- 蜜汁醬燒豬排
- 厚切豬排 (日式咖哩/泰式椒麻)
- 👑 無敵紅糟肉
- 橙汁里肌
- 椒塩豬小排 (2入)
- 👑 水煮白肉佐 (檸檬/蒜泥醬)

海鮮料理



- 👑 黃金魚條 (橙汁/檸檬)
- 👑 酥脆菲力魚塊 (糖醋/橙汁)
- 👑 清蒸午仔魚一夜干
- 👑 清蒸鱸魚排 (無刺)
- 👑 黃金酥脆魚排
- 👑 挪威鯖魚
- 👑 蜜汁照燒魚排
- 👑 海鮮烏龍麵
- 👑 香煎鮭魚
- 👑 泰式月亮蝦餅
- 👑 清蒸酸辣檸檬魚
- 👑 魷魚 (辣炒/椒鹽/三杯/沙茶)



素食 / 其他

- 👑 素 | 海鮮烏龍麵 (奶蛋素)
- 👑 素 | 炒三鮮總匯 (奶蛋素)
- 👑 沙茶羊肉
- 👑 泡菜包
- 👑 手工香蒜醬
- 👑 義大利肉醬
- 👑 各式主廚醬汁
- 👑 冷凍蔬菜
- 👑 冷凍檸檬原汁

湯品

- 👑 鮮萃濃香菇雞湯
- 👑 養身藥膳雞湯
- 👑 麻油雞湯
- 👑 貴妃鮑雞湯



鮮食料理包解凍方式



冷藏解凍

冷藏解凍法是最推薦的方式!將料理包放置冷藏讓食材出水量減少,保持鮮甜度,需要12小時以上的時間。建議料理前一天選擇好料理包放置冷藏解凍,隔日可直接取出料理!



流水解凍

流水解凍方法是最簡易、多人使用的方式!直接將料理包泡常溫水解凍,食材請勿直接接觸到水,解凍過程記得不要超過2小時。



微波解凍

微波解凍方法最快速!微波爐運轉時會產生熱能解凍,相對於其他解凍方式保持新鮮度較低,建議分段加熱解凍,解凍一次約 2-3 分鐘,若未完全解凍再設定第二次 2-3 分鐘,這樣才是正確解凍方式。



鮮食料理包保存方式

請冷凍保存,有效期限12個月,切勿反覆退冰會影響品質。

物流運送說明



公司車配送

公司配送區域為台北市區(部分地區除外),依照公司排趟出貨。



外縣市宅配

出貨隔天抵達。到貨時間依照各個宅配公司當下運能為主,繁盛期可能有延遲情況發生,請提早叫貨。



送貨範圍

限台灣本島地區。若有台灣本島以外地區送貨需求,請另行洽詢客服。