

產品特色與應用經驗分享→極品椒鹽



- 美食當前,少了<極品椒鹽>=失落的缺角!
- 搭各式炸.煎.燒.烤美食口味瞬間提升!
- 數十種天然珍貴香料調配而成口味高級!
- 高檔萬用乾式佐料,吃得美味吃得健康!
- 多項 SGS 嚴格檢驗,無防腐劑&化學添加物!

填補美食尚無法滿足舌尖味蕾的缺角

- *最偉大發明的國民美食-鹽酥雞，建議您可以請店家不要添加胡椒鹽，回家以極品椒鹽當乾式佐料，近 60 種香料精心調配，將這道平民小吃，瞬間升級至高檔風味層次，舌尖餘韻裊繞，齒頰留香不死鹹。
- *在家自製胡椒蝦:起油鍋先爆香蒜頭和薑，再將蝦子放進油鍋中翻炒至 7~8 分熟，添加一點白酒+灑上「極品椒鹽」，快速翻炒收乾湯汁，最後灑上蔥花稍微拌炒即可起鍋，這將會是傳統胡椒蝦最夯的升級版。
- *舉凡燒的.烤的.油煎.油炸，鹽烤鮮魚.煎魚排.炸蔬菜.蚵仔酥.排骨酥等等都非常適合喔。
- *無論搭配養生蔬食，或培根.火腿.肉餅等，都可以自製出獨具特色的漢堡.三明治或是各種開胃輕食，與鹹味麵包餅乾都很搭，盡情發揮各種想像力，創作屬於個人的特色料理。