



红厨
HONGCHU

产品手册

四川鸿厨食品有限公司

关于红厨

品牌核心

品牌定位:
专业火锅底料味道解决方案服务商

Slogan: 你的味道合伙人

企业愿景:
致力打造成全国优秀的餐饮复合调味品服务商

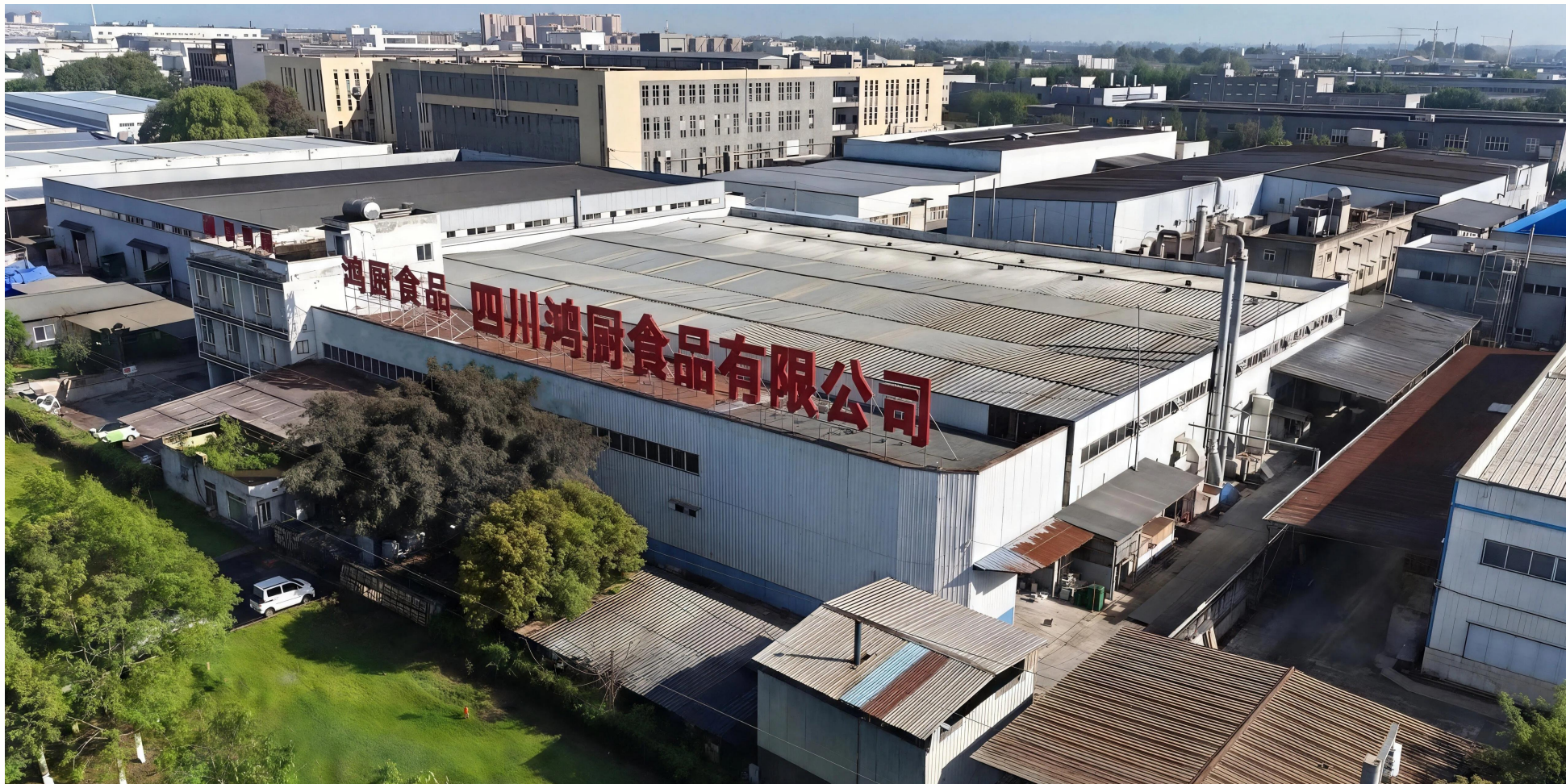
企业实力

专业团队:
深耕川味调味领域十余年

核心优势:
定向研发+陪跑服务,让好味道稳定复制

服务理念:
定向研发+陪跑服务,让好味道稳定复制

企业概况



现代化生产基地 · 成都郫都区川菜产业园

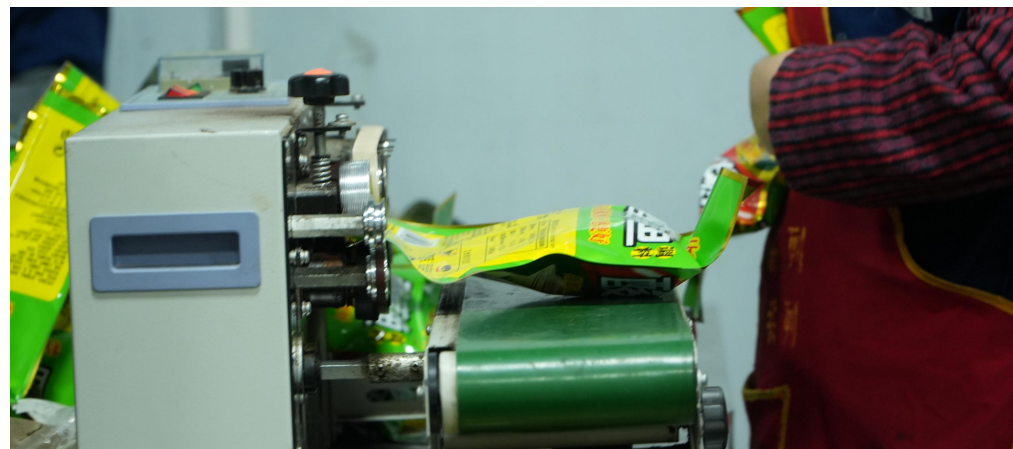


四川鸿厨食品有限公司
你的味道合伙人

生产实力



传统炒制工艺 匠心传承



标准化生产流程



大型自动化熬煮设备



规范化流水线作业

仓储与品质管控

仓储实力



充足产能保障稳定供应



标准化仓储管理

品质管控



专业品质检测实验室



标准化检测流程

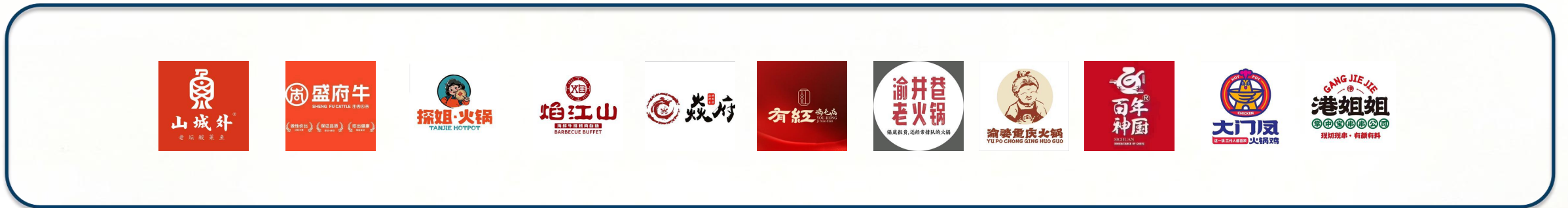
荣誉资质与战略合作伙伴

荣誉资质



全国火锅料理职业技能竞赛 金奖

战略合作伙伴

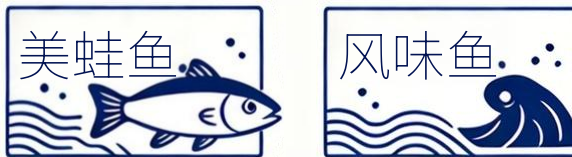


产品系列

火锅底料系列 18款



鱼类底料系列 4款



冒菜底料系列 2款



特色汤底系列 12款



红酸汤

番茄

菌汤

金汤

调味品系列 8款

调味粉 酱料 椒面

其他特色底料 3款



通用

麻辣

芋儿鸡

火锅底料系列①

特色牛油系列



4号牛油底料
(飘香浓香型)

规格:500gx40袋/件
使用方法:1斤底料+2斤红油
+2.5斤水+60g调味粉



4号牛油红油
(飘香浓香型)

规格:500gx40袋/件
使用方法:1斤底料+2斤红油
+2.5斤水+60g调味粉



牛油火锅底料
(混装)

规格:500gx40袋/件
使用方法:1斤底料+3斤水



牛油醇香一体料

规格:500gx40袋/件
使用方法:1斤底料+3斤水



H1牛油火锅底料

规格:500gx40袋/件
使用方法:1斤底料+3斤水

火锅底料系列②

靓火锅系列



原味老火锅底料

规格:500gx40袋/件



原味老火锅红油

规格:500gx40袋/件



GF火锅底料

规格:500gx40袋/件



GF火锅红油

规格:500gx40袋/件



通用麻辣底料

规格:500gx50袋/桶



四川鸿厨食品有限公司

你的味道合伙人

火锅底料系列③

特色香型



飘香2号原味火锅底料

规格:500gx40袋/件



飘香2号原味火锅红油

规格:500gx40袋/件



4号浓香型火锅底料
(浓香型)

规格:500gx40袋/件



4号浓香型火锅红油
(浓香型)

规格:500gx40袋/件



发酵型原味底料
(飘香椒香)

规格:500gx40袋/件



发酵型原味红油
(飘香椒香)

规格:500gx40袋/件



四川鸿厨食品有限公司

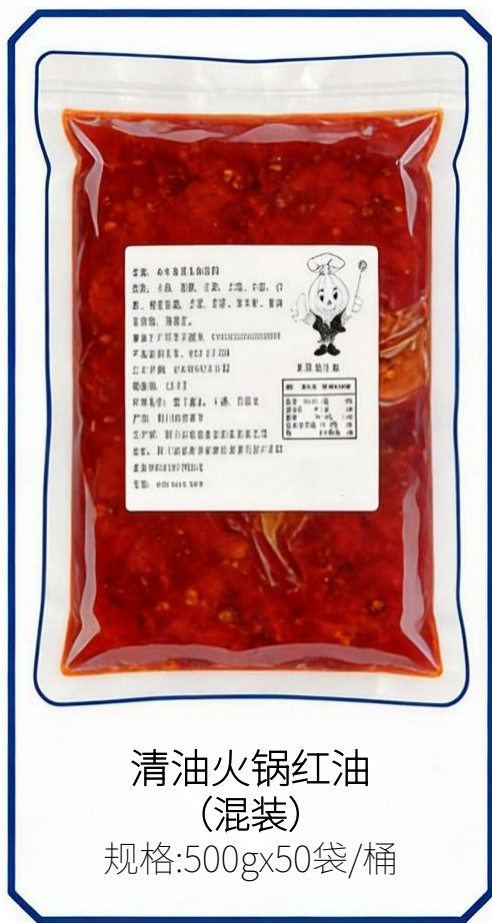
你的味道合伙人

火锅底料系列④

清油系列



清油火锅底料
(混装)
规格:500gx50袋/桶



清油火锅红油
(混装)
规格:500gx50袋/桶



清油火锅底料
(混装)
规格:500gx50袋/桶



青椒火锅底料
规格:500gx50袋/桶



火锅底料

使用场景

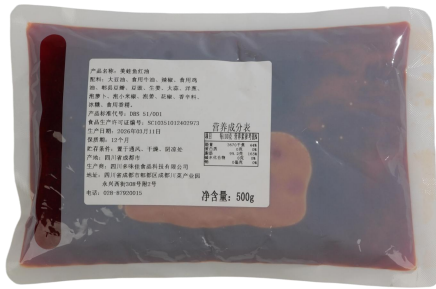


鱼类底料系列



美蛙鱼底料

规格:500gx50袋/桶



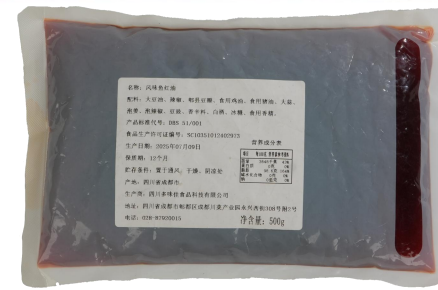
美蛙鱼红油

规格:500gx50袋/桶



风味鱼底料

规格:500gx50袋/桶



风味鱼红油

规格:500gx50袋/桶

小龙虾底料系列



麻辣小龙虾底料

规格:500g



鱼类底料

使用场景



麻辣美蛙鱼



冷锅鱼



兔火锅



鱼火锅



芋儿鸡火锅



冒菜/烧菜底料系列



火锅冒菜底料

规格:500gx50袋/桶



火锅冒菜红油

规格:500gx50袋/桶



芋儿鸡底料

规格:500gx50袋/桶

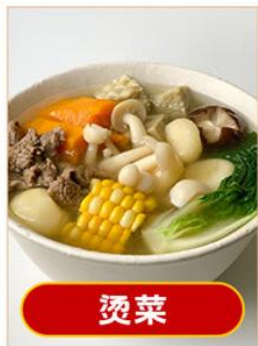
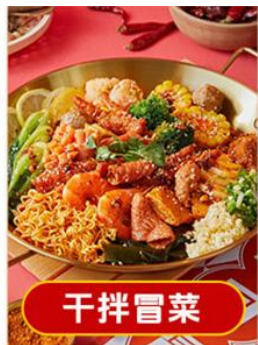


芋儿鸡红油

规格:500gx50袋/桶

冒菜/烧菜底料

使用场景



特色汤底系列①

金汤系列



花胶金汤

规格:250gx100袋/桶

使用方法:

250g底料+50g土豆泥+2.5斤水



酸辣金汤

规格:250gx100袋/桶

使用方法:

250g底料+200g酸菜包+4斤水



金汤酸菜底料

规格:500gx50袋/桶

使用方法:

500g底料+6斤水

特色汤底系列②

三鲜清汤系列



大骨浓汤底料

规格:1kgx10袋/件

使用方法:
500g底料+20斤水



红酸汤底料

规格:250gx100袋/桶

使用方法:

配锅流程: 鲜木姜子 10g
芹菜节 20g 小葱节 20g 姜片 12g
蒜片 20g 番茄块 80g 开水1500
红酸汤一袋250g



2号三鲜底料

规格:1kgx10袋/件

使用方法:
500g底料+10斤水

特色汤底系列③

番茄/菌汤系列



1#番茄底料

规格:250gx100袋/桶



4#番茄底料

规格:250gx100袋/桶



3#菌汤底料
(有渣)

规格:500gx50袋/桶



5#菌汤底料
(无渣)

规格:500gx50袋/桶



1#松茸菌汤底料
(有料)

规格:500gx50袋/桶



四川鸿厨食品有限公司

你的味道合伙人

特色汤底系列共11款产品


特色汤底

使用场景



调味品系列①

调味粉系列



产品名称: D01调味粉 (固态复合调味料)
配料: 味精、食用盐、白砂糖、5-呈味核苷酸二钠、鸡鸡精(鲜)、DL-丙氨酸、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、高汤纯鸡粉(复合调味料)、大豆油、香辛料(辣椒)、琥珀酸二钠、麦芽糊精、食品用香精、二氧化碳、蛋类
致敏原信息: 本产品含大豆及其制品
使用方法: 按个人需要和口味添加至鲜菜即可
食品生产许可证编号: SC10351012402973
产品执行标准代号: GB 31644
生产日期: 2026年01月10日
保质期: 18个月
贮存条件: 置于密封、干燥、阴凉处
产地: 四川省成都市
生产商: 四川多味佳食品科技有限公司
地址: 四川省成都市郫都区成都川菜产业园永兴西街308号附2号
电话: 028-8105 8823

营养成分表		
项目	每100g	营养素参考值%
能量	1017千焦	19%
蛋白质	33.2g	66%
脂肪	1.4g	3%
碳水化合物	23.4g	5%
钠	1730mg	35%

净含量: 60g

1#调味粉 (肉香型)

规格:60gx200袋/件



2#调味粉 (增鲜型)

规格:60gx200袋/件



6#调味粉 (火锅专用)

规格:60gx200袋/件



1、2、6#调味粉

规格:500gx40袋/件

调味品系列②

其他调味品



香辣红油

规格:12kgx25袋/桶



红油豆豉酱 (调味)

规格:1kgx25袋/桶



干碟辣椒面

规格:1kgx10袋/件



腌鱼粉

规格:1kgx10袋/件

调味品

使用场景



凉拌牛肉



凉拌猪耳朵



凉拌鸡



凉拌黄瓜



凉拌三丝



凉拌豆皮



米线系列



面系列



酸菜鱼系列



小火锅系列



烤鱼系列



小龙虾系列



大虾系列



家常菜系列



川菜系列



服务承诺



定向研发

根据客户需求定制研发
专属配方打造差异化竞争力



陪跑服务

从味道设计到批量生产,
全程技术指导与支持



稳定供货

规模化生产,充足产能
保障供应稳定



品质保证

精选原料,标准化工艺,
品质如一

不止于卖底料,更是卖味道

从0到1,陪你把火锅店的味道做到当地头部

媒体账号

抖音



@秋哥餐饮复合调味料供应链
抖音号: sichuanhuogu
👍 专注10年研发、生产、销售餐饮复合调味品火...

保存图片到相册 → 打开抖音搜索页扫一扫

红厨餐饮复合调味料...
四川 成都



扫二维码，添加我为朋友。

红厨食品-周周



扫二维码，添加我为朋友。

抖音



@红厨食品-周周
抖音号: haibawangdzz
工厂 成都郫都区川菜产业园5000平现代化生...

保存图片到相册 → 打开抖音搜索页扫一扫

联系我们



公司名称:四川鸿厨食品有限公司 生产基地:四川省成都市郭都区安德

座机:(028)81051678

街道川菜产业园区永兴西街308号

手机:13438251424

手机:18980254710

运营中心:四川省成都市郭都区安靖

镇镇阳光路1000号37栋附19号-20号

你的味道合伙人

