



Vegood



饗食
美饌



廷豐生物科技有限公司
Ting Feng Biotechnology Co.,Ltd.

廷豐生物科技

廷豐生技前身為佳味農產商行，初始成立於一九八七年，時於國內茹素人口稀少，相關生產製造廠商也是屈指可數，創立人郭先生致力研究素食食品，跳脫以往「豆包、麵筋」素食的窠臼，融入更多不同的素材（素肉、蒟蒻、植物蛋白、膳食纖維、酵素……等），引領國內新興素食風潮，將素食食品以更健康，更豐富的樣態帶入每一個家庭，每一個人。

近年來台灣的素食食品工業發展迅速，為因應國際化、專業化、企業化的世界潮流；廷豐生物科技公司正式成立於二零一零年，投入了高品質組織性大豆蛋白 (Textured Vegetable Protein, T.V.P.) 之生產製造，以提供國內、外素食及肉品加工廠加工所需，並提供一般大眾家庭料理所需。

廷豐生物科技公司，是國內主要生產素食冷凍加工產品，主要產品類別涵蓋：大豆纖維、香菇、蒟蒻、豆包、加熱即食類等系列產品。本公司自成立以來，經營團隊秉持著「服務至上、品質第一」之信念，融合不同的種族、不同的客戶層次的需求，嚴選100%素材，創新產品，並提供高品質之產品，以建立彼此信賴、雙贏的伙伴關係。



素肉(T.V.P.) - 為組織性植物蛋白，主要成份乃可以利用黃豆分離蛋白質、小麥蛋白質及有機花生蛋白質等植物蛋白質，並添加膳食纖維、澱粉，利用先進的食品擠壓工藝技術，經過擠壓、揉捻、多段式加熱反應，將植物蛋白質及纖維接合重組、最後膨發、冷卻成型，再經乾燥處理，產出各種形狀素肉產品〔丁、片、絲、條、塊〕，其特性具有高植物蛋白質、高纖維質、低脂肪、零膽固醇、浸水後組織細如髮絲等特質，與真實肉類組織幾近相仿，可做為家庭健康飲食料理及食品加工使用，更是喜食肉品者的最佳替代品。



大豆組織蛋白
textured soybean protein



小麥組織蛋白
textured wheat protein



擠壓成型機
extruding briquetting machine

索引

純素系列

01

素半邊雞
素富貴雞
素燻鴨

02

素佳味火腿
素黑胡椒排
素白帶魚
素鱈魚排

03

素勝利魚
素鯰魚肚
素日式味噌燒鰻

04

素紅麴臘腸
素香腸
素香酥雞丁
素牛蒡雞丁

05

素梅子雞
素喜洋洋
素魚豆腐

06

素珍豪麥
素幸運棒
素魚板
素甘貝

07

素香芋燒
素木耳糕
蔬菜百頁

08

素黑胡椒雞塊
素香辣雞腿
素台灣雞塊
素酥雞捲

09

素泰式檸檬蝦捲
素半邊腰花
素花枝片

10

素珍珠丸
素蔬菜貢丸
素什錦丸
素鮑菇丸

11

素彩球
素香Q片
素蝦卷

12

素三層肉
素雪蚶
素竹輪
素Q鮑魚



13

延壽雞
當歸杜仲雞
北平烤鴨

14

上品蓮
素黑輪
素香芝棒
素淡水羹

15

素麻油雞
素燉肉
素鹽酥雞

16

素翠玉棒
素珍香棒
素牛蒡排
素翠玉排

17

素牛蒡丸
素玉獅丸
素新竹貢丸

18

素肉燥
素沙茶腱
帝王養生湯



19

素羊肉羹
佳味猴頭菇
蘇油猴菇
破布子

20

南瓜鬆
地瓜鬆
牛蒡鬆
地瓜牛蒡鬆

廷豐生物科技有限公司
Ting Feng Biotechnology Co.,Ltd.

工廠登記證號：67000514

本公司已投保產品責任險
Products Liability Inaured

本廠通過ISO22000，HACCP認證
International ISO22000、HACCP Certified



純素

◎ 純素 · 素半邊雞 · 素富貴雞 · 素燻鴨



素半邊雞

Vegan Half Chicken

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、糖、海鹽、
芝麻油、酵母抽出物、小麥蛋白、澱粉、素食調味料

食用方法

烤、煎、炒、蒸、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt,
Sesame Oil, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Grill, Saute, Stir-fry, Steam, etc.



素富貴雞

Vegan Rich Chicken

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、芝麻油、糖、
海鹽、酵母抽出物、小麥蛋白、澱粉、當歸、素食調味料

食用方法

烤、燉、滷、煎、蒸、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Sesame Oil,
Sugar, Sea Salt, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch, Angelica Sinensis,
Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Grill, Stew, Marinate, Saute, Steam, etc.



素燻鴨

Vegan Smoked Duck

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、糖、海鹽、
芝麻油、酵母抽出物、小麥蛋白、澱粉、素食調味料

食用方法

烤、煎、炒、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt,
Sesame Oil, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Grill, Saute, Stir-fry, etc.



素佳味火腿

Vegan Tasty Ham

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、糖、海鹽、小麥蛋白、澱粉、酵母抽出物、素食調味料、紅麴粉、β-胡蘿蔔素

食用方法

炸、煎、炒、蒸、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Wheat Protein, Starch, Yeast Extract, Vegetarian Flavour, Monascus Powder, Colour (E160a)

Cooking Methods

Deep-fry, Saute, Stir-fry, Steam, etc.



素黑胡椒排

Vegan Black Pepper Steak

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、糖、黑胡椒、海鹽、芝麻油、酵母抽出物、小麥蛋白、澱粉、素食調味料

食用方法

煎、油炸、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Sugar, Black Pepper, Sea Salt, Sesame Oil, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, etc.



素白帶魚

Vegan Yummy Fish

主要成分

小麥蛋白纖維、大豆蛋白、紫菜、大豆油、糖、海鹽、芝麻油、澱粉、酵母抽出物、素食調味料

食用方法

煎、油炸、紅燒、糖醋、蜜汁、隨喜料理

Ingredients

Wheat-albumen Fiber, Soybean Protein, Laver, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Sesame Oil, Starch, Yeast Extract, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Braise with Brown, Sweet and Sour, Sweet Roasted, etc.



素鱈魚排

Vegan Cod Fish Steak

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、紫菜、大豆油、糖、海鹽、芝麻油、澱粉、酵母抽出物、醬油(含大豆、小麥)、素食調味料

食用方法

煎、油炸、紅燒、糖醋、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Laver, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Sesame Oil, Starch, Yeast Extract, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Braise with Brown, Sweet and Sour, etc.

純素

◎純素·素勝利魚·素鯰魚肚·素日式味噌燒鰻



素勝利魚 Vegan Victory Fish

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、紫菜、大豆油、海鹽、糖、
酵母抽出物、小麥蛋白、澱粉、素食調味料

食用方法

煎、油炸、紅燒、糖醋、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Laver, Soybean Oil, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Braise with Brown, Sweet and Sour, etc.



素鯰魚肚 Vegan Amur Catfish Tripe

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、紫菜、大豆油、小麥蛋白、
糖、海鹽、澱粉、酵母抽出物、素食調味料

食用方法

煎、油炸、燉、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Laver, Soybean Oil, Wheat Protein, Sugar, Sea Salt, Starch, Yeast Extract, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Stew, etc.



素日式味噌燒鰻 Vegan Japanese Miso Roasted Eel

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、紫菜、味噌、大豆油、小麥蛋白、
糖、海鹽、澱粉、芝麻、酵母抽出物、素食調味料。

食用方法

油炸、煎、烤、冷盤

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Laver, Miso, Soybean Oil, Wheat Protein, Sugar, Sea Salt, Starch, Sesame, Yeast Extract, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Saute, Roast, Apprtizer



素紅麴臘腸

Vegan Anka Sausage

主要成分

麵筋、紅麴、豆皮、糖、澱粉、
素食調味料(含小麥、花生、芝麻)

食用方法

煎、烤、油炸

Ingredients

Wheat Gluten, Monascus, Bean Curd Sheet, Sugar, Starch,
Vegetarian Flavour (Contains Wheat, Peanut, Sesame),

Cooking Methods

Saute, Roast, Deep-fry



素香腸

Vegan Sausages

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、大豆油、糖、海鹽、
澱粉、酵母抽出物、素食調味料、紅麴粉、β-胡蘿蔔素

食用方法

煎、炒、烤、串燒、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein,
Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Starch, Yeast Extract, Vegetarian Flavour,
Monascus Powder, Colour (E160a)

Cooking Methods

Saute, Stir-fry, Roast, BBQ, etc.



素香酥雞丁

Vegan Yummy Fish

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、糖、海鹽、芝麻油、
酵母抽出物、小麥蛋白、澱粉、素食調味料

食用方法

煎、油炸、紅燒、鹽酥、串燒、燉、滷、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Sugar,
Sea Salt, Sesame Oil, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch,
Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Braise with Brown, Salted Crispy, BBQ, Stew,
Marinate, etc.



素牛蒡雞丁

Vegan Burdock Chicken Bites

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、牛蒡、植物油、芝麻油、糖、
海鹽、酵母抽出物、小麥蛋白、澱粉、素食調味料

食用方法

煎、油炸、紅燒、鹽酥、串燒、燉、滷、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Burdock, Vegetable Oil,
Sesame Oil, Sugar, Sea Salt, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch,
Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Braise with Brown, Salted Crispy, BBQ, Stew,
Marinate, etc.

純素

◎ 純素 · 素梅子雞 · 素喜洋洋 · 素魚豆腐



素梅子雞

Vegan Plum Chicken Bites

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、梅子、糖、海鹽、辣椒、酵母抽出物、小麥蛋白、澱粉、芝麻、麥芽糖、素食調味料、β-胡蘿蔔素、辣椒紅素

食用方法

充分加熱後即可食用

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Plum, Sugar, Sea Salt, Chili, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch, Sesame, Maltose, Vegetarian Flavour, Colour (E160a, E160c)

Cooking Methods

Must be cooked before serving.



素喜洋洋

Vegan Lamb Slice

主要成分

小麥蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、猴頭菇、大豆油、澱粉、糖、海鹽、酵母抽出物、素食調味料、β-胡蘿蔔素

食用方法

油炸、煎、串燒、紅燒、隨喜料理

Ingredients

Wheat-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Monkey Head Mushroom, Soybean Oil, Starch, Sugar, Sea Salt, Yeast Extract, Vegetarian Flavour, Colour (E160a)

Cooking Methods

Deep-fry, Saute, BBQ, Braise with Brown, etc.



素魚豆腐

Vegan Fish Tofu

主要成分

大豆蛋白、大豆油、澱粉、海鹽、糖、酵母抽出物、素食調味料

食用方法

煎、油炸、鹽酥、燉、火鍋、隨喜料理

Ingredients

Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Salted Crispy, Stew, Hot Pot, etc.



素珍豪麥

Vegan Soy Strips

主要成分

大豆蛋白、大豆油、澱粉、海鹽、糖、
酵母抽出物、素食調味料

食用方法

煎、蒸、鹽酥、燉、火鍋、糖醋、隨喜料理

Ingredients

Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Steam, Salted Crispy, Stew, Hot Pot, Sweet and Sour, etc.



素幸運棒

Vegan Lucky Chunk

主要成分

大豆蛋白、大豆油、澱粉、海鹽、糖、卡德蘭膠、
酵母抽出物、素食調味料、β-胡蘿蔔素、辣椒紅素

食用方法

煎、油炸、蒸、燉、滷、烤、火鍋、糖醋、隨喜料理

Ingredients

Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Thickener (E424), Yeast Extract, Vegetarian Flavour, Colour (E160a, E160c)

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Steam, Stew, Marinate, Roast, Hot Pot, Sweet and Sour, etc.



素魚板

Vegan Fish Patty

主要成分

大豆蛋白、大豆油、澱粉、海鹽、糖、卡德蘭膠、
酵母抽出物、素食調味料、β-胡蘿蔔素、辣椒紅素

食用方法

煎、油炸、燉、滷、烤、火鍋、糖醋、隨喜料理

Ingredients

Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Thickener (E424), Yeast Extract, Vegetarian Flavour, Colour (E160a, E160c)

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Stew, Marinate, Roast, Hot Pot, Sweet and Sour, etc.



素甘貝

Vegan Scallops

主要成分

大豆蛋白、大豆油、澱粉、海鹽、糖、卡德蘭膠、
酵母抽出物、素食調味料、β-胡蘿蔔素、辣椒紅素

食用方法

煎、油炸、蒸、燉、滷、烤、火鍋、糖醋、隨喜料理

Ingredients

Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Thickener (E424), Yeast Extract, Vegetarian Flavour, Colour (E160a, E160c)

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Steam, Stew, Marinate, Roast, Hot Pot, Sweet and Sour, etc.

純素

◎素香芋燒 · 素木耳糕 · 蔬菜百頁



素香芋燒

Vegan Taro Chunks

主要成分

芋頭、大豆蛋白、大豆油、澱粉、海鹽、糖、酵母抽出物、醬油(含大豆、小麥)、素食調味料

食用方法

鹽酥、火鍋、油炸、燉、隨喜料理

Ingredients

Taro, Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Salted Crispy, Hot Pot, Deep-fry, Stew, etc.



素木耳糕

Vegan Black Fungus Chunk

主要成分

大豆蛋白、小麥蛋白、木耳、大豆油、澱粉、海鹽、糖、酵母抽出物、素食調味料

食用方法

鹽酥、火鍋、油炸、燉、隨喜料理

Ingredients

Soybean Protein, Wheat Protein, Jew's-ear, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Salted Crispy, Hot Pot, Deep-fry, Stew, etc.



蔬菜百頁

Vegan Vegetable Tofu

主要成分

大豆蛋白、小麥蛋白、胡蘿蔔、青豆仁、玉米、大豆油、澱粉、海鹽、糖、酵母抽出物、素食調味料

食用方法

鹽酥、火鍋、燉、滷、糖醋、隨喜料理

Ingredients

Soybean Protein, Wheat Protein, Carrots, Peas, Corn, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Salted Crispy, Hot Pot, Stew, Marinate, Sweet and Sour, etc.



素黑胡椒雞塊

Vegan Black Pepper Chicken Nugget

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、大豆油、芝麻油、澱粉、酵母抽出物、糖、海鹽、麵包屑、黑胡椒、素食調味料

食用方法

炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Soybean Oil, Sesame Oil, Starch, Yeast Extract, Sugar, Sea Salt, Bread Crumb, Black Pepper, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Roast, etc.



素香辣雞腿

Vegan Fried Chicken Legs

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、大豆油、澱粉、酵母抽出物、糖、海鹽、麵包屑、辣椒粉、素食調味料

食用方法

炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Soybean Oil, Starch, Yeast Extract, Sugar, Sea Salt, Bread Crumb, Chili powder, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Roast, etc.



素台灣雞塊

Vegan Taiwan Chicken Nugget

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、大豆油、澱粉、酵母抽出物、糖、海鹽、麵包屑、素食調味料

食用方法

炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Soybean Oil, Starch, Yeast Extract, Sugar, Sea Salt, Bread Crumb, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Roast, etc.



素酥雞捲

Vegan Dried Chicken Rolls

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、荸薺、芹菜、紅蘿蔔、大豆油、澱粉、糖、海鹽、酵母抽出物、麵包屑、素食調味料

食用方法

炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Water Chestnut, Celery, Carrots, Soybean Oil, Starch, Sugar, Sea Salt, Yeast Extract, Bread Crumb, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Roast, etc.

純素

◎ 純素 · 素泰式檸檬蝦捲 · 素半邊腰花 · 素花枝片



素泰式檸檬蝦捲

Vegan Thai Lemon Shrimp

主要成分

小麥蛋白纖維、小麥蛋白、紫菜、胡蘿蔔、大豆油、糖、海鹽、麵包屑、醬油(含大豆、小麥)、檸檬汁、山葵、素食調味料

食用方法

油炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Wheat-albumen Fiber, Wheat Protein, Laver, Carrots, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Bread Crumb, Soy Sauce(Contains Soybean, Wheat), Lemon Juice, Wasabi, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Roast, etc.



素半邊腰花

Vegan Black Fungus Chunk

主要成分

蒟蒻、澱粉、小麥蛋白、大豆蛋白、鹽、糖、大豆油、素食調味料

食用方法

炒菜、紅燒、火鍋、煮湯、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Starch, Wheat Protein, Soybean Protein, Salt, Sugar, Soybean Oil, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stir-fry, Braise with Brown, Hot Pot, Boil, etc.



素花枝片

Vegan Cuttlefish Slice

主要成分

蒟蒻、澱粉、小麥蛋白、大豆蛋白、鹽、糖、大豆油、素食調味料

食用方法

炒菜、紅燒、火鍋、煮湯、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Starch, Wheat Protein, Soybean Protein, Salt, Sugar, Soybean Oil, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stir-fry, Braise with Brown, Hot Pot, Boil, etc.



素珍珠丸

Vegan Fish Balls

主要成分

蒟蒻、澱粉、大豆蛋白、大豆油、海鹽、糖、卡德蘭膠、素食調味料

食用方法

燉、油炸、煮湯、滷、串燒、火鍋、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Starch, Soybean Protein, Soybean Oil, Sea Salt, Sugar, Thickener(E424), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stew, Deep-fry, Boil, Marinate, BBQ, Hot Pot, etc.



素蔬菜貢丸

Vegan Vegetable Balls

主要成分

蒟蒻、澱粉、青豆仁、胡蘿蔔、荸薺、香菇、大豆蛋白、小麥蛋白、大豆油、海鹽、糖、卡德蘭膠、素食調味料

食用方法

燉、油炸、煮湯、滷、串燒、火鍋、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Starch, Peas, Carrots, Water Chestnut, Mushrooms, Soybean Protein, Wheat Protein, Soybean Oil, Sea Salt, Sugar, Thickener (E424), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stew, Deep-fry, Boil, Marinate, BBQ, Hot Pot, etc.



素什錦丸

Vegan Combination Balls

主要成分

蒟蒻、大豆蛋白、小麥蛋白、大豆蛋白纖維、香菇、芹菜、紅蘿蔔、大豆油、澱粉、海鹽、糖、素食調味料

食用方法

燉、油炸、煮、滷、串燒、火鍋、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Soybean Protein, Wheat Protein, Soybean-albumen Fiber, Mushrooms, Celery, Carrots, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stew, Deep-fry, Boil, Marinate, BBQ, Hot Pot, etc.



素鮑菇丸

Vegan King Oyster Mushroom Balls

主要成分

蒟蒻、杏鮑菇、荸薺、芹菜、紅蘿蔔、小麥蛋白、大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、澱粉、海鹽、糖、素食調味料

食用方法

燉、油炸、煮、滷、串燒、火鍋、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, King Oyster Mushroom, Water Chestnut, Celery, Carrots, Wheat Protein, Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stew, Deep-fry, Boil, Marinate, BBQ, Hot Pot, etc.



素彩球

Vegan Color Balls

主要成分

蒟蒻、大豆蛋白、小麥蛋白、大豆蛋白纖維、香菇、南瓜、芋薈、香椿、咖哩、海鹽、糖、大豆油、澱粉、素食調味料

食用方法

燉、油炸、煮、滷、火鍋、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Soybean Protein, Wheat Protein, Soybean-albumen Fiber, Mushrooms, Pumpkin, Water Chestnut, Toona, Curry, Sea Salt, Sugar, Soybean Oil, Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stew, Deep-fry, Boil, Marinate, Hot Pot, etc.



素香Q片

Vegan Tampura

主要成分

蒟蒻、澱粉、胡蘿蔔、青豆仁、玉米、大豆蛋白、大豆油、海鹽、糖、卡德蘭膠、素食調味料

食用方法

串燒、煎、油炸、紅燒、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Starch, Carrots, Peas, Corn, Soybean Protein, Soybean Oil, Sea Salt, Sugar, Thickener(E424), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

BBQ, Saute, Deep-fry, Braise with Brown, etc.



素蝦卷

Vegan Shrimp Rolls

主要成分

蒟蒻、澱粉、豆皮、胡蘿蔔、毛豆仁、青豆仁、木耳、芋薈、牛蒡、糖、海鹽、卡德蘭膠、素食調味料、麵粉

食用方法

煎、炸、蒸、串燒、火鍋、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Starch, Bean Curd Sheet, Carrots, Green Soybean, Peas, Jew's-ear, Water Chestnut, Burdock, Sugar, Sea Salt, Thickener(E424), Vegetarian Flavour, Flour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Steam, BBQ, Hot Pot, etc.



素三層肉

Vegan Pork Meat

主要成分

大豆蛋白纖維、蒟蒻、小麥蛋白、大豆蛋白、大豆油、澱粉、海鹽、糖、酵母抽出物、素食調味料、β-胡蘿蔔素、辣椒紅素

食用方法

煎、蒸、紅燒、炒菜、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Konjac Jelly, Wheat Protein, Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Vegetarian Flavour, Colour (E160a, E160c)

Cooking Methods

Saute, Steam, Braise with Brown, Stir-fry, etc.



素雪蚶

Vegan Seaweed Oyster

主要成分

蒟蒻、大豆蛋白纖維、紫菜、小麥蛋白、大豆蛋白、大豆油、澱粉、鹽、糖、素食調味料

食用方法

紅燒、火鍋、煮湯、炒菜、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Soybean-albumen Fiber, Laver, Wheat Protein, Soybean Protein, Soybean Oil, Starch, Salt, Sugar, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Braise with Brown, Hot Pot, Boil, Stir-fry, etc.



素竹輪

Vegan Chikuwa

主要成分

蒟蒻、大豆蛋白纖維、大豆蛋白、芹菜、紅蘿蔔、大豆油、海鹽、糖、酵母抽出物、醬油(含大豆、小麥)、澱粉、素食調味料

食用方法

燉、炸、煮、滷、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Celery, Carrots, Soybean Oil, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stew, Deep-fry, Boil, Marinate, etc.



素Q鮑魚

Vegan Abalone

主要成分

蒟蒻、澱粉、大豆蛋白、大豆油、海鹽、糖、酵母抽出物、醬油(含大豆、小麥)、素食調味料、卡德蘭膠

食用方法

煮、燉、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Starch, Soybean Protein, Soybean Oil, Sea Salt, Sugar, Yeast Extract, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Vegetarian Flavour, Thickener (E424).

Cooking Methods

Boil, Stew, etc.

蛋 素

◎蛋素·素延壽雞·素當歸杜仲雞·素北平烤鴨



素延壽雞

Vege Smoked Chicken

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、大豆油、芝麻油、糖、海鹽、小麥蛋白、素食調味料

食用方法

烤、煎、炒、燉、鐵板燒、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Egg-albumen Powder, Soybean Oil, Sesame Oil, Sugar, Sea Salt, Wheat Protein, Vegetable Flavour

Cooking Methods

Grill, Saute, Stir-fry, Stew, Teppanyaki, etc.



素當歸杜仲雞

Vege Medical Chicken

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、芝麻油、大豆油、糖、海鹽、當歸、小麥蛋白、澱粉、素食調味料

食用方法

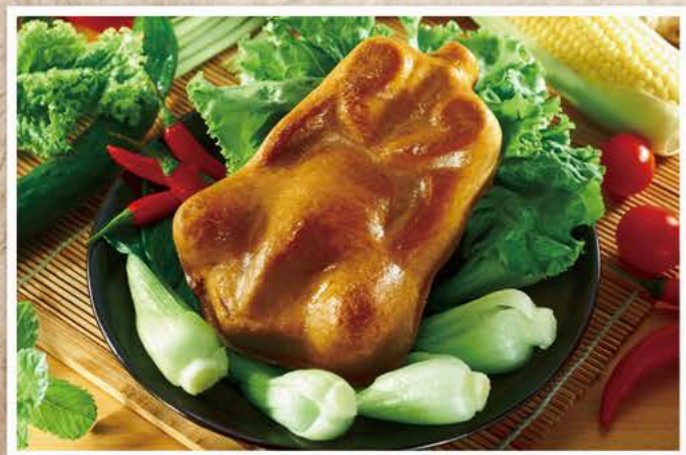
烤、燉、滷、煎、蒸、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Egg-albumen Powder, Sesame Oil, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Angelica Sinensis, Wheat Protein, Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Grill, Stew, Marinate, Saute, Steam, etc.



素北平烤鴨

Vege Peking Duck Meat

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、大豆油、糖、海鹽、芝麻油、小麥蛋白、澱粉、素食調味料

食用方法

烤、煎、炒、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Sesame Oil, Yeast Extract, Wheat Protein, Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Grill, Saute, Stir-fry, etc.



上品蓮 (奶蛋素)

Vege Top Grade Lotus Meat

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、小麥蛋白、乳清蛋白、芝麻油、大豆油、糖、海鹽、素食調味料

食用方法

烤、燉、滷、煎、蒸、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Egg-albumen Powder, Wheat Protein, Milk-albumen Powder, Sesame Oil, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Grill, Stew, Marinate, Saute, Steam, etc.



素黑輪

Vege Oden

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、蒟蒻、胡蘿蔔、蛋清蛋白粉、大豆油、糖、海鹽、澱粉、素食調味料

食用方法

紅燒、烤、煎、炸、羹湯、糖醋、蜜汁、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Konjac Jelly, Carrot, Egg-albumen Powder, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Starch, Vegetable Flavour

Cooking Methods

Braise, Roast, Saute, Deep-fry, Soup, Sweet and Sour, Sweet Roasted, etc.



素香芝棒

Vegetable Tempura

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、蒟蒻、胡蘿蔔、牛蒡、蛋清蛋白粉、大豆油、糖、海鹽、澱粉、芝麻、素食調味料

食用方法

紅燒、烤、煎、炸、羹湯、糖醋、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Konjac Jelly, Carrot, Burdock, Egg-albumen Powder, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Starch, Sesame, Vegetable Flavour

Cooking Methods

Braise, Roast, Saute, Deep-fry, Soup, Sweet and Sour, etc.



素淡水羹

Vege Special Meat Fillet

主要成分

大豆蛋白纖維、蒟蒻、大豆蛋白、大豆油、香菇、蛋清蛋白粉、澱粉、小麥蛋白、芝麻油、糖、海鹽、素食調味料

食用方法

煎、炸、蒸、鹽酥、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Konjac Jelly, Soybean Protein, Soybean Oil, Mushrooms, Egg-albumen Powder, Starch, Wheat Protein, Sesame Oil, Sugar, Sea Salt, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Steam, Salted Crispy, etc.

蛋 素

◎蛋素·素麻油雞·素燉肉·素鹽酥雞



素麻油雞

Vege Smoked Chicken

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、大豆油、芝麻油、糖、海鹽、小麥蛋白、素食調味料

食用方法

蒸、煮、炒、炸、燉、滷、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Egg-albumen Powder, Soybean Oil, Sesame Oil, Sugar, Sea Salt, Wheat Protein, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Steam, Boil, Saute, Deep-fry, Stew, Marinate, etc.



素燉肉

Vege Happy Meat

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、大豆油、小麥蛋白、芝麻油、海鹽、糖、素食調味料

食用方法

燉、炒、蒸、煮、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Egg-albumen Powder, Soybean Oil, Wheat Protein, Sesame Oil, Sea Salt, Sugar, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stew, Stir-fry, Steam, Boil, Grill, etc.



素鹽酥雞

Vege Fried Chicken

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、大豆油、蛋清蛋白粉、小麥蛋白、澱粉、糖、海鹽、麵包屑、黑胡椒、素食調味料

食用方法

炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Soybean Oil, Egg-albumen Powder, Wheat Protein, Starch, Sugar, Sea Salt, Bread Crumb, White Pepper, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Roast, etc.



素翠玉棒

Vege Fried Oden

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、蒟蒻、胡蘿蔔、
蛋清蛋白粉、大豆油、糖、海鹽、澱粉、麵包屑、素食調味料

食用方法

炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Konjac Jelly, Carrot, Egg-albumen Powder, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Starch, Bread Crumb, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Roast, etc.



素珍香棒

Vege Fried Tempura

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、小麥蛋白、蒟蒻、胡蘿蔔、
牛蒡、蛋清蛋白粉、大豆油、糖、海鹽、麵包屑、澱粉、
芝麻、素食調味料

食用方法

炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Wheat Protein, Konjac Jelly, Carrot, Burdock, Egg-albumen Powder, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Bread Crumb, Starch, Sesame, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Deep-fry, Roast, etc.



素牛蒡排

Vege Burdock Patty

主要成分

大豆蛋白纖維、牛蒡、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、小麥蛋白、
大豆油、芝麻油、澱粉、海鹽、糖、素食調味料

食用方法

煎、油炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Burdock, Soybean Protein, Egg-albumen Powder, Wheat Protein, Soybean Oil, Sesame Oil, Starch, Sea Salt, Sugar, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Roast, etc.



素翠玉排

Vege Vegetable Steak

主要成分

大豆蛋白纖維、蒟蒻、牛蒡、紅蘿蔔、芹菜、荸薺、大豆蛋白、
大豆油、蛋清蛋白粉、澱粉、小麥蛋白、芝麻油、糖、海鹽、
素食調味料

食用方法

煎、油炸、烤、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Konjac Jelly, Burdock, Carrots, Celery, Water Chestnut, Soybean Protein, Soybean Oil, Egg-albumen Powder, Starch, Wheat Protein, Sesame Oil, Sugar, Sea Salt, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Saute, Deep-fry, Roast, etc.

蛋 素

◎蛋素·素牛蒡丸·素玉獅丸·素新竹貢丸



素牛蒡丸

Vege Burdock Balls

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、大豆油、芝麻油、糖、海鹽、小麥蛋白、素食調味料

食用方法

蒸、煮、炒、炸、燉、滷、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Egg-albumen Powder, Soybean Oil, Sesame Oil, Sugar, Sea Salt, Wheat Protein, Vegetable Flavour

Cooking Methods

Steam, Boil, Saute, Deep-fry, Stew, Marinate, etc.



素玉獅丸

Vege Stewed Meat Balls

主要成分

大豆蛋白纖維、大豆蛋白、蛋清蛋白粉、芝麻油、大豆油、糖、海鹽、當歸、小麥蛋白、素食調味料

食用方法

蒸、煮、炒、炸、燉、滷、隨喜料理

Ingredients

Soybean-albumen Fiber, Soybean Protein, Egg-albumen Powder, Sesame Oil, Soybean Oil, Sugar, Sea Salt, Angelica Sinensis, Wheat Protein, Starch, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Steam, Boil, Saute, Deep-fry, Stew, Marinate, etc.



素新竹貢丸(奶蛋素)

Vege Mushroom Meat Balls

主要成分

蒟蒻、香菇、澱粉、蛋清蛋白粉、乳清蛋白粉、小麥蛋白、鹽、糖、大豆油、芝麻油、素食調味料

食用方法

燉、油炸、煮湯、滷、串燒、火鍋、隨喜料理

Ingredients

Konjac Jelly, Mushrooms, Starch, Egg-albumen Powder, Milk-albumen Powder, Wheat Protein, Salt, Sugar, Soybean Oil, Sesame Oil, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Stew, Deep-fry, Boil, Marinate, BBQ, Hot Pot, etc.



素肉燥 (奶蛋素) Vege Minced Meat Sauce

主要成分

小麥蛋白纖維、大豆蛋白纖維、蒟蒻、香菇、大豆油、芝麻油、素沙茶醬(含小麥、花生、芝麻)、蛋清蛋白粉、乳清蛋白粉、澱粉、鹽、糖、香椿、胡蘿蔔、素食調味料

食用方法

拌飯、拌麵、拌菜、隨喜料理

Ingredients

Wheat-albumen Fiber, Soybean-albumen Fiber, Konjac Jelly, Mushrooms, Soybean Oil, Sesame Oil, Vegetarian Barbeque Sauce (Contains Wheat, Peanut, Sesame), Egg-albumen Powder, Milk-albumen Powder, Starch, Salt, Sugar, Toona, Carrots, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Mix with Rice, Noodle or Vegetable, etc.



素沙茶腱 (奶蛋素) Vege Barbecue Sauce Gizzard

主要成分

蒟蒻、香菇、蛋、澱粉、糖、鹽、蛋清蛋白粉、小麥蛋白粉、素沙茶醬(含小麥、花生、芝麻)、大豆油、芝麻油、素食調味料

食用方法

充分加熱後即可食用

Ingredients

Konjac Jelly, Mushrooms, Egg, Starch, Sugar, Salt, Egg-albumen Powder, Wheat-albumen Powder, Vegetarian Barbeque Sauce (Contains Wheat, Peanut, Sesame), Soybean Oil, Sesame Oil, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Must be cooked before serving.



帝王養生湯 (奶蛋素) Vege King Life-Nurturing Soup

主要成分

內容物：

佳味猴頭菇、素麻油雞、素羊肉羹、素燉肉、素新竹貢丸、素淡水羹、枸杞、紅棗

湯包材料：

當歸、桂枝、熟地、川芎、黃耆、紅棗、枸杞、香菇、老薑、海鹽、甘蔗、素調味料

食用方法

加入3-5碗水約600-1000cc左右的水量與湯包煮沸，再放入補湯料及個人喜歡的青菜與食材同煮即可享用美味養生湯

Ingredients

Include :

Vege Monkey Head Mushroom, Vege Sesame Oil Chicken, Vege Lamb Chunk, Vege Happy Meat, Vege Mushroom Meat Ball, Vege Special Meat Fillet, Chinese Wolfberry, Red Jujube

Soup Ingredients :

Top medicines, Mushrooms, Ginger, Sea Salt, Sugar Cane, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Cooking with 3 to 4 cups of water (about 600c.c-1000c.c) to boil.

農特 產品



素羊肉羹 (蛋素)

Vege Burdock Balls

主要成分

香菇、蛋、大豆蛋白纖維、大豆油、蛋清蛋白粉、澱粉、糖、海鹽、醬油(含大豆、小麥)、芝麻油、素食調味料

食用方法

蒸、煮、炒、炸、燉、滷、隨喜料理

Ingredients

Mushrooms, Egg, Soybean-albumen Fiber, Soybean Oil, Egg-albumen Powder, Starch, Sugar, Sea Salt, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Sesame Oil, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Steam, Boil, Saute, Deep-fry, Stew, Marinate, etc.

佳味猴頭菇 (蛋素)

Vege Monkey Head Mushroom

主要成分

猴頭菇、蛋、芝麻油、大豆油、海鹽、糖、素食調味料

食用方法

蒸、煮、炒、炸、燉、滷、隨喜料理

Ingredients

Monkey Head Mushroom, Egg, Sesame Oil, Soybean Oil, Sea Salt, Sugar, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Steam, Boil, Saute, Deep-fry, Stew, Marinate, etc.

蒜油猴菇 (蛋素)

Vege Sesame Oil Monkey Head Mushroom

主要成分

猴頭菇、蛋、芝麻油、大豆油、薑、海鹽、糖、香菇、枸杞、紅棗、當歸、素食調味料

食用方法

加熱後即可食用

Ingredients

Monkey Head Mushroom, Egg, Sesame Oil, Soybean Oil, Ginger, Sea Salt, Sugar, Mushrooms, Chinese Wolfberry, Red Jujube, Angelica Sinensis, Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Must be cooked before serving.

破布子 (純素)

Vegan Sebastian Plum Cordia

主要成分

樹子、鹽、糖、薑

食用方法

加熱後即可食用

Ingredients

Sebastian Plum Cordia, Sea Salt, Sugar, Ginger

Cooking Methods

Must be cooked before serving.





南瓜鬆 (純素)

Vegan Pumpkin Soy Floss

主要成分

南瓜、大豆蛋白纖維、豌豆粉、棕櫚油、糖、海鹽、醬油(含大豆、小麥)、素食調味料

食用方法

壽司、春捲、三明治、漢堡、飯糰、拌飯、炒飯、拌稀飯、拌生菜沙拉

Ingredients

Pumpkin, Soybean-albumen Fiber, Pea Flour, Palm Oil, Sugar, Sea Salt, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Sushi, Spring Rolls, Sandwich, Burger, Rice and Vegetable roll, Congee, Fried Rice, Salad.



地瓜鬆 (純素)

Vegan Sweet Potato Soy Floss

主要成分

地瓜、大豆蛋白纖維、豌豆粉、棕櫚油、糖、海鹽、醬油(含大豆、小麥)、素食調味料

食用方法

壽司、春捲、三明治、漢堡、飯糰、拌飯、炒飯、拌稀飯、拌生菜沙拉

Ingredients

Sweet Potato, Soybean-albumen Fiber, Pea Flour, Palm Oil, Sugar, Sea Salt, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Sushi, Spring Rolls, Sandwich, Burger, Rice and Vegetable roll, Congee, Fried Rice, Salad.



牛蒡鬆 (純素)

Vegan Burdock Soy Floss

主要成分

牛蒡、大豆蛋白纖維、豌豆粉、棕櫚油、糖、海鹽、醬油(含大豆、小麥)、素食調味料

食用方法

壽司、春捲、三明治、漢堡、飯糰、拌飯、炒飯、拌稀飯、拌生菜沙拉

Ingredients

Burdock, Soybean-albumen Fiber, Pea Flour, Palm Oil, Sugar, Sea Salt, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Sushi, Spring Rolls, Sandwich, Burger, Rice and Vegetable roll, Congee, Fried Rice, Salad.



地瓜牛蒡鬆 (純素)

Vegan Sweet Potato and Burdock Soy Floss

主要成分

地瓜、牛蒡、大豆蛋白纖維、豌豆粉、棕櫚油、糖、海鹽、醬油(含大豆、小麥)、素食調味料

食用方法

壽司、春捲、三明治、漢堡、飯糰、拌飯、炒飯、拌稀飯、拌生菜沙拉

Ingredients

Sweet Potato, Burdock, Soybean-albumen Fiber, Pea Flour, Palm Oil, Sugar, Sea Salt, Soy Sauce (Contains Soybean, Wheat), Vegetarian Flavour

Cooking Methods

Sushi, Spring Rolls, Sandwich, Burger, Rice and Vegetable roll, Congee, Fried Rice, Salad.