



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1936

100% **纯** 釀造
金蘭 更 *Pure*, 更健康

金蘭健康 家常菜

精裝版





實證 100% 純釀造 金蘭 更健康更美味的祕密

「金蘭」使用獨家100% 純釀造技術，將黃豆、小麥、水、鹽在戶外大型密封式玻璃纖維發酵槽進行恆溫發酵。溫度全程控制在28°C至32°C，醬油就像做六星級SPA，夏天吹冷氣，冬天享暖氣，歷時約6個月(甚至超過12個月)，全程備受呵護，風吹日曬雨淋都不影響品質。

「金蘭」醬油選用非基因改造黃豆、不添加味精，不含防腐劑，味道甘醇，散發陣陣豆麥香味，所以既美味又健康。金蘭不但榮獲台灣釀造公會核發「100%純釀造」標章，在不同國際場合，均屢屢獲得獎項和認可，無論品質和味道都屬世界級的水平。



✓ 100%純天然釀造
✓ 不添加味精

✓ 非基因改造黃豆
✓ 不添加防腐劑

醬油知多一點點

醬油分類

醬油一般可分為純釀造、化學醬油或混合醬油。純釀造的醬油，由麴種自然發酵，過程天然，不含有害物質。化學醬油和混合醬油，混入鹽酸，過程產生3-MCPD和果糖酸。3-MCPD被公認為可致癌。



屢獲殊榮 健康之選



100% 純釀造
金蘭 更Pure, 更健康



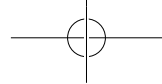
金蘭醬油的故事

「金蘭」於1936年由鍾番先生在台灣創立，至今已有80年歷史，主要經營醬油及醬漬品。鍾先生具文人風雅，對培植蘭花頗有心得，因此以蘭花為名，配合高貴雅逸的意念，為品牌取名「金蘭」。



金蘭廠房座落好山好水的台灣桃園大溪，由創立開始一直堅持嚴選優質原材料。因創辦人深受傳統中國文化與日本文化互相影響，金蘭醬油亦揉合中式和日式的純天然釀造法，成就一個品質優異而風味獨特的品牌。經過四代專注專業的經營，金蘭已發展成為台灣最大的醬油廠商之一，更連續數年被台灣消費者選為理想醬油品牌第一名。「金蘭」不但在台灣家傳戶曉，而且出口世界各地，風行全球。





100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



金蘭產品簡介

「金蘭」使用獨家100% 純釀造技術，嚴格篩選優質非基因改造黃豆，加上原粒小麥、水和鹽，在戶外大型密封式玻璃纖維發酵槽進行恆溫發酵。溫度全程控制在28°C至32°C，醬油就像做六星級SPA，夏天吹冷氣，冬天享暖氣，經歷約6至12個月天然發酵，全程備受呵護，風吹日曬雨淋都不影響品質。「金蘭」醬油因為是100% 純釀造，不添加味精，不含防腐劑，所以既健康又甘醇美味。

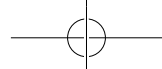
在香港，「金蘭」產品系列主要如下：

1) 醬油系列

全部以非基因改造黃豆100% 純天然釀造，不添加味精，不含防腐劑。

有普通的生抽、高級生抽和高級老抽，一般發酵4至6個月；亦有發酵12個月或以上更濃香的醬油。

生抽	高級生抽	高級老抽	蒸魚醬油	減鹽醬油	陳年醬油
金蘭醬油	淡色醬油	有機醬油	薏仁醬油	鼓舌醬油	五穀醬油



2) 油膏沾拌醬列

全部以 100% 純天然釀造的金蘭醬油做基本，再精選其他台灣地道原料製成，不添加味精，不添加人工色素，可作全素食。

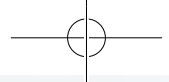
			
金蘭油膏	香菇素蠔油	拌麵拌飯醬	甜麵醬

3) 醬菜素食系列及其他

全部以 100% 純天然釀造的金蘭醬油做醬汁，再精選其他台灣地道原料製成，不添加味精，不添加色素，不含防腐劑，可作全素食。

			
金蘭脆瓜	小菜心	辣蘿蔔	筍茸
			
香菇麵筋	花生麵筋	烏醋	雪花釀

「金蘭」旗下產品除了榮獲台灣釀造公會核發「100%純釀造」標章，還經國際級廚師和品鑑師認證。由於品質及味道超群，在不同國際場合，均屢屢獲得獎項和認可，包括「法國國際食品飲料獎」、「西班牙國際食品獎」、「iTQi」頂級美味獎章、清真規範HALAL認證等等，無論品質和味道都屬世界級的水平。選用「金蘭」，給您和家人帶來健康和美味。



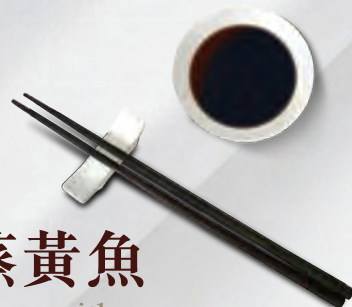
目錄

Content

- P. 8 蒜香金華火腿蒸黃魚
Steamed Large Yellow Croaker with Garlic and Jinhua Ham
- P. 10 淮山雲耳杞子蒸魚片
Steamed Sliced Fish with Chinese Yam, Cloud Ear and Goji Berry
- P. 12 花生麵筋蒸排骨
Steamed Ribs with Peanut Gluten
- P. 14 小菜心蒸肉餅
Steamed Meatloaf with Pickled Lettuce
- P. 16 五香醬油王雞翼
Five-spice Soy Sauce Chicken Wings
- P. 18 紅蔥頭炆雞
Braised Chicken with Dried Shallot
- P. 20 醬爆三色椒腰果雞丁
Stir-fried Diced Chicken with Trio Peppers and Cashews
- P. 22 蒜香清炒五色雜菜
Stir-fried Mixed Vegetables with Garlic
- P. 24 豉汁帶子蒸陳村粉
Steamed Chan-Chuen Rice Noodles with Black Bean Sauce and Scallop
- P. 26 銀芽韭王醬油膏炒麵
Soy Paste Fried Noodles with Bean Sprout and Hotbed Chives



100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



蒜香金華火腿蒸黃魚

Steamed Large Yellow Croaker with Garlic and Jinhua Ham

材料

黃花魚 1 條 / 蒜蓉 2 湯匙 / 金華火腿絲 2 湯匙 / 薑絲 1 湯匙
蔥 1 條 (切半) / 芫荽 適量

調味料

金蘭高級蒸魚醬油 2 湯匙 / 滾油 1 湯匙

蒜蓉調味料

鹽 1/5 茶匙 / 糖 1/5 茶匙

Ingredients

1 large yellow croaker / 2 tbsp grated garlic / 2 tbsp julienned Jinhua ham
1 tbsp shredded ginger / 1 stalk spring onion (cut into halves) / Some coriander

Seasoning

2 tbsp Kimlan (Grade A) Steam Fish Soy Sauce / 1 tbsp boiling oil

Seasoning for grated garlic 1/5 tsp salt / 1/5 tsp sugar

做法

1. 中慢火熱鑊，下油爆香蒜蓉，下蒜蓉調味料。
2. 黃花魚洗淨放在碟上，蔥段放魚下，將已調味蒜蓉塗在魚身上，再放上金華火腿絲和薑絲。
3. 大火煮滾水，放入黃花魚，隔水蒸 10 分鐘後熄火燜 2 分鐘取出，放上芫荽，下滾油和金蘭高級蒸魚醬油，即成。

Method

1. Heat a wok over medium-low heat. Add oil and fry grated garlic until fragrant. Add seasoning for grated garlic.
2. Rinse large yellow croaker well and put on a plate. Place spring onion under the fish. Spread the seasoned garlic over the fish. Add on Jinhua ham and ginger.
3. Bring water to a boil over high heat. Steam the fish for 10 minutes. Turn off the heat and let stand for 2 minutes. Take out. Add coriander, boiling oil and Kimlan (Grade A) Steam Fish Soy Sauce. Done.

10

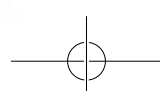


Tips

蒸黃花魚後再燜 2 分鐘才取出可令魚在鑊內自然降溫，隨後加入金蘭高級蒸魚醬油，可令黃花魚更鮮香嫩滑，吃時口感更佳。

Let the fish stand for 2 more minutes in the wok after steaming could lower the temperature of the fish; serving the fish with Kimlan (Grade A) Steam Fish Soy Sauce to make it have good texture as well as good flavor.

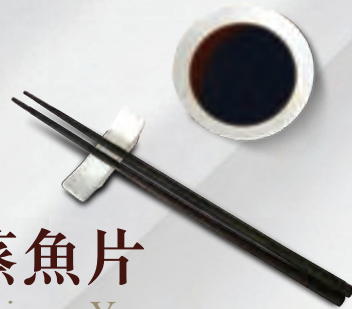
11





KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1936

100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



淮山雲耳杞子蒸魚片

Steamed Sliced Fish with Chinese Yam,
Cloud Ear and Goji Berry

材料

新鮮魚片 200 克 / 淮山 80 克 (切片) / 雲耳 60 克 (已浸切細)
杞子 10 克 / 蔥 1 條 (切段)

調味料

金蘭高級蒸魚醬油 1 湯匙 / 金蘭香菇素蠔油 1 湯匙
薑汁 1 湯匙 / 麻油 1 茶匙 / 胡椒粉 適量 (拌勻)

Ingredients

200g fresh sliced fish / 80g Chinese yam (sliced) / 60g cloud ear (soaked,
cut into small pieces) / 10g goji berry / 1 stalk spring onion (sectioned)

Seasoning

1 tsp Kimlan (Grade A) Steam Fish Soy Sauce / 1 tbsp Kimlan Vegetarian
Mushroom Oyster Sauce / 1 tbsp ginger juice / 1 tsp sesame oil
White pepper powder to taste

做法

1. 將魚片加入調味料醃 5 分鐘後再加入其餘材料拌勻。
2. 大火煲滾水，放入魚片隔水蒸 8 分鐘，即成。

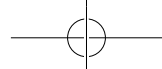
Method

1. Add seasoning and marinate sliced fish for 5 minutes. Stir in other ingredients.
2. Bring water to a boil over high heat. Steam sliced fish for 8 minutes. Done.



Tips

處理淮山時宜戴手套，否則容易被感染至痕癢。用金蘭高級蒸魚醬油醃魚片，更能帶出魚香味。(如沒有金蘭蒸魚醬油，可以 1 1/3 湯匙金蘭高級生抽代替。)
To keep your hands from itching, wear gloves while handling Chinese yam. Marinate sliced fish with Kimlan (Grade A) Steam Fish Soy Sauce to bring the fish taste more outstanding. (Add 1 1/3 tbsp of Kimlan Grade-A Light Soy Sauce as an alternative of Kimlan (Grade A) Steam Fish Soy Sauce.)



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1986

100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



花生麵筋蒸排骨

Steamed Ribs with Peanut Gluten

材料

金蘭花生麵筋 4湯匙 (瀝去油分) / 飛排 300克

調味料

金蘭有機醬油 2茶匙 / 金蘭高級老抽 1茶匙 /
金蘭香菇素蠔油 1茶匙 / 糖 $\frac{1}{3}$ 茶匙 / 米酒 2茶匙
胡椒粉 適量 / 粟粉 1茶匙 (後下) / 麻油 $\frac{1}{2}$ 茶匙 (後下)

Ingredients

4 tbsp Kimlan Peanut Gluten (drained off excess oil) / 300g meaty ribs

Seasoning

2 tsp Kimlan Organic Soy Sauce / 1 tsp Kimlan Grade-A Dark Soy Sauce
1 tsp Kimlan Vegetarian Mushroom Oyster Sauce / $\frac{1}{3}$ tsp sugar / 2 tsp rice wine
White pepper powder to taste / 1 tsp corn starch (add it last)
 $\frac{1}{2}$ tsp sesame oil (add it last)

做法

1. 飛排洗淨加入調味料醃30分鐘，蒸前再加入粟粉和麻油拌勻後，再加入花生麵筋拌勻。
2. 中大火煮滾水，放入排骨隔水蒸15分鐘，即成。

Method

1. Rinse meaty ribs well. Add seasoning and marinate for 30 minutes. Stir in corn starch, sesame oil and peanut gluten before steaming.
2. Bring water to a boil over medium-high heat. Steam ribs for 15 minutes. Done.



Tips

處理麵筋時宜盡量瀝去多餘油分，否則蒸出來的成品會過甜。調味料中加入金蘭有機醬油，再醃製飛排蒸煮，味道鮮甜又健康。(如沒有金蘭有機醬油，可以2 $\frac{1}{2}$ 湯匙金蘭生抽代替。)

Drain off excess oil from peanut gluten to prevent the dish from tasting too sweet. Marinate meaty ribs with Kimlan Organic Soy Sauce to bring the dish healthier and taste better. (Add 2 $\frac{1}{2}$ tbsp of Kimlan Light Soy Sauce as an alternative of Kimlan Organic Soy Sauce.)



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1936

100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



小菜心蒸肉餅

Steamed Meatloaf with Pickled Lettuce

材料

金蘭小菜心 15 粒 / 腩頭瘦肉 300 克 / 蔥花 1 湯匙

調味料

金蘭減鹽醬油 2 茶匙 / 金蘭高級老抽 1 茶匙
糖 $\frac{1}{3}$ 茶匙 / 米酒 2 茶匙 / 麻油 $\frac{1}{2}$ 茶匙 / 胡椒粉 適量
粟粉 1 茶匙 (後下) / 油 1 茶匙 (後下)

Ingredients

15 pc Kimlan Pickled Lettuce / 300g pork collar-butt
1 tbsp chopped spring onion

Seasoning

2 tsp Kimlan Reduced Salt Soy Sauce / 1 tsp Kimlan Grade-A Dark Soy Sauce
 $\frac{1}{3}$ tsp sugar / 2 tsp rice wine / $\frac{1}{2}$ tsp sesame oil / White pepper powder to taste
1 tsp corn starch (add it last) / 1 tsp oil (add it last)

做法

1. 腩頭瘦肉細切粗斬後加入調味料醃 30 分鐘，蒸前加入粟粉和油拌勻，再加入金蘭小菜心拌勻。
2. 中大火煮滾水，放入肉餅隔水蒸 15 分鐘，取出灑上蔥花，即成。

Method

1. Cut pork collar-butt into small pieces and chop finely. Add seasoning and marinate for 30 minutes. Stir in corn starch, oil and Kimlan pickled lettuce before steaming.
2. Bring water to a boil over medium-high heat. Steam meatloaf for 15 minutes. Take out and sprinkle chopped spring onion. Done.



Tips

小菜心已有鹹味，宜用減鹽豉油，以免做出來的成品過鹹。

As pickled lettuce is seasoned enough, use Kimlan Reduced Salt Soy Sauce to prevent the dish from too salty.



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1936

100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



五香醬油王雞翼

Five-spice Soy Sauce Chicken Wings

材料

雞翼 10 隻 / 純蜜糖 2 茶匙

調味料

金蘭醬油 1 湯匙 / 金蘭高級老抽 1 湯匙 / 鹽 $\frac{1}{3}$ 茶匙
五香粉 1 茶匙 / 紹興酒 1 湯匙 / 薑汁 1 湯匙
麻油 1 茶匙 / 胡椒粉 適量

Ingredients

10 chicken wings / 2 tsp honey

Seasoning

1 tbsp Kimlan soy sauce / 1 tbsp Kimlan Grade-A Dark Soy Sauce / $\frac{1}{3}$ tsp salt
1 tsp five spices powder / 1 tbsp Shaoxing wine / 1 tbsp ginger juice
1 tsp sesame oil / White pepper powder to taste

做法

1. 雞翼切去邊皮，用叉刺孔後加入蜜糖拌勻 5 分鐘，加入調味料醃 2 小時以上（醃過夜味道更佳）。
2. 預熱焗爐 180°C，放入雞翼焗約 25 分鐘，即成。

Method

1. Trim off skin at the sides from chicken wings. Poke holes with fork. Add honey and let stand for 5 minutes. Add seasoning and marinate for 2 hours or more (marinate overnight is preferred).
2. Preheat oven to 180°C. Bake chicken wings for around 25 minutes. Done.



Tips

處理雞翼時宜先切去邊皮和用叉在雞翼上刺孔，可防止進食過多脂肪和可令雞翼更為入味。

Trim off skin at the sides and poke holes while handling chicken wings could prevent from eating too much fat, and even the taste of marinated chicken wings would be more intense.



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1936

100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



紅蔥頭炆雞

Braised Chicken with Dried Shallot

材料

雞 1/2 隻 (斬件) / 紅蔥頭 1 飯碗 (去皮拍裂) / 薑 3 片
蒜頭 3 瓣 / 葱 3 條 (切段) / 八角 1 粒

調味料

金蘭陳年醬油 1/2 飯碗 / 紹興酒 1/2 飯碗
冰糖 1 湯匙 / 胡椒粉 適量

Ingredients

1/2 chicken (chopped into chunks) / 1 bowl dried shallots (peeled, smashed)
3 ginger slices / 3 cloves garlic / 3 stalks spring onion (sectioned) / 1 star anise

Seasoning

1/2 bowl Aged Kimlan Soy Sauce / 1/2 bowl Shaoxing wine / 1 tbsp rock sugar
White pepper powder to taste

做法

1. 中火熱鑊，下適量油爆香紅蔥頭、薑片、蒜頭、葱白和八角，盛出備用。
2. 原鑊內加入雞件炒香，加入調味料和已炒香的材料，加水至剛過蓋材料，轉慢火煮 20 分鐘，再加入餘下蔥段燜 2 分鐘，即成。

Method

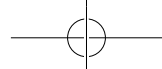
1. Heat a wok over medium heat. Add oil and fry dried shallots, ginger, garlic, the white part of spring onion and star anise until fragrant. Take out and set aside.
2. Add chicken into the same wok and stir-fry until fragrant. Add seasoning and the fried ingredients. Pour in water to just cover all the ingredients. Reduce heat to low and braise for 20 minutes. Add the remaining spring onion. Cover with lid and let stand for 2 minutes. Done.



Tips

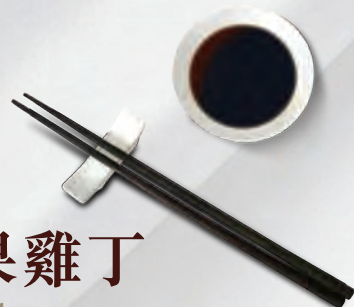
紅蔥頭蒂要拍裂爆香才能引出更多香氣。製作的過程中，加入已用陳年金蘭醬油的調味料，可令雞肉香味更濃。

Smash dried shallots and fry to bring out more fragrance. Season chicken with Aged Kimlan Soy Sauce could bring a more intense flavor.



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1936

100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



醬爆三色椒腰果雞丁

Stir-fried Diced Chicken with
Trio Peppers and Cashews

材料

雞脾肉 1隻 (去皮切丁) / 小形三色椒各 1隻 (切丁)
腰果 12粒 (炸香) / 蒜蓉 2茶匙

醃雞丁調味料

鹽 $\frac{1}{3}$ 茶匙 / 紹興酒 1湯匙 / 薑汁 1湯匙 / 粟粉 1茶匙
麻油 $\frac{1}{2}$ 茶匙 / 胡椒粉 適量

調味料

金蘭甜麵醬 1湯匙 / 金蘭油膏 1茶匙 / 金蘭烏醋 1茶匙
豆瓣醬 1茶匙 / 糖 $\frac{1}{3}$ 茶匙 (拌勻)

Ingredients

1 chicken thigh meat (skinless, diced) / 1 of each trio peppers (diced)
12 cashews (deep-fried) / 2 tsp grated garlic

Marinade for diced chicken

$\frac{1}{3}$ tsp salt / 1 tbsp Shaoxing wine / 1 tbsp ginger sauce
1 tsp corn starch / $\frac{1}{2}$ tsp sesame oil
White pepper powder to taste

Seasoning

1 tbsp Kimlan Sweet Sauce / 1 tsp Kimlan Soy Paste / 1 tsp Kimlan Orient
Worcestershire Sauce / 1 tsp chili bean sauce / $\frac{1}{3}$ tsp sugar

做法

1. 雞丁加入醃雞丁調味料醃 15 分鐘。
2. 中大火熱鑊，下適量油。下雞丁炒至六成熟，盛出瀝油備用。
3. 原鑊下適量油爆香蒜蓉和調味料。
4. 雞丁回鑊略炒，加入三色椒拌炒至雞丁全熟，盛出再灑上腰果，即成。

Method

1. Marinate diced chicken for 15 minutes.
2. Heat a wok over medium-high heat. Add some oil. Stir-fry diced chicken until 60% doneness. Take out and drain off excess oil. Set aside.
3. Add some oil into the same wok. Fry garlic and seasoning until fragrant.
4. Return chicken into the wok. Add trio peppers and stir-fry until chicken is cooked. Take out. Sprinkle cashews. Done.

22



Tips

炸腰果時宜凍油下腰果，以慢火炸至金黃。如滾油下腰果便容易炸成外焦但內裡不脆。

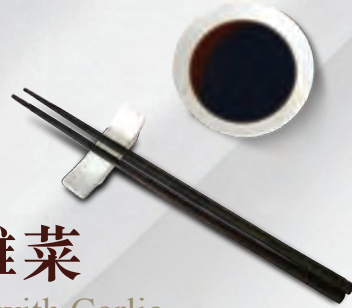
Add cashews into oil before turn on the heat when deep-frying, and deep-fry until golden over low heat; avoid adding cashews into boiling oil or cashews would get burnt easily with a non-crispy texture.

23



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1986

100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



蒜香清炒五色雜菜

Stir-fried Mixed Vegetables with Garlic

材料

淮山 100 克 (切片) / 雲耳 6 克 (浸泡切細) / 甘筍 60 克 (切片)
蜜糖豆 70 克 (去邊絲) / 蓮藕 120 克 (切片) / 蒜蓉 1 湯匙

調味料

金蘭香菇素蠔油 1 湯匙 / 金蘭高級生抽 1 茶匙
米酒 1 湯匙 / 糖 1/2 茶匙

Ingredients

100g Chinese yam (sliced) / 6g cloud ear (cut into small pieces) / 60g carrot (sliced) / 120g lotus root (sliced) / 70g garden peas / 1 tbsp grated garlic

Seasoning

1 tbsp Kimlan Vegetarian Mushroom Oyster Sauce / 1 tsp Kimlan Grade-A Light Soy Sauce / 1 tbsp rice wine / 1/2 tsp sugar

做法

1. 小煲內煮滾水，下 1/2 茶匙鹽，下蓮藕、甘筍、雲耳和蜜糖豆灼至半熟，盛出備用。
2. 中大火熱鑊，下適量油爆香蒜蓉，下所有材料，瀝入米酒後加入其餘調味料炒至蔬菜熟透，即成。

Method

1. Bring water to a boil in a saucepan. Add 1/2 tsp of salt. Blanch lotus root, carrot, cloud ear and garden pea until half cooked. Take out and set aside.
2. Heat a wok over medium-high heat. Add some oil. Fry garlic until fragrant. Add ingredients. Sprinkle rice wine. Add the remaining seasoning and stir-fry until ingredients are cooked. Done.

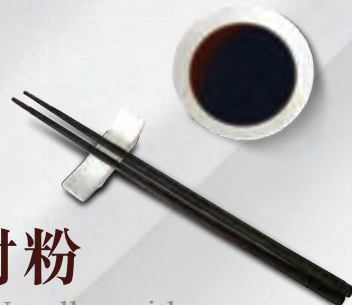


Tips

如想在炒各式蔬菜時色澤更靚，可先灼熱蔬菜後放入冰水，瀝乾才回鑊。
For a better presentation of vegetables, add blanched vegetables into ice water and drain before stir-frying in wok.



100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康



豉汁帶子蒸陳村粉

Steamed Chan-Chuen Rice Noodles with Black Bean Sauce and Scallop

材料

帶子 10隻 / 陳村粉 400克 / 蔥花 1湯匙

調味料

金蘭陳年醬油 1湯匙 / 金蘭香菇素蠔油 1茶匙
麻油 1/2茶匙

豉汁調味料

豆豉 1 1/2湯匙 / 蒜蓉 1 1/2湯匙 / 糖 1/3茶匙

Ingredients

10 scallops / 400g Chan-Chuen rice noodles / 1 tbsp chopped spring onion

Seasoning

1 tbsp Aged Kimlan Soy Sauce / 1 tsp Kimlan Vegetarian Mushroom Oyster Sauce / 1/2 tsp sesame oil

Seasoning for black bean sauce

1 1/2tbsp fermented black bean / 1 1/2tbsp grated garlic / 1/3 tsp sugar

做法

1. 鑊內下適量油爆香豆豉，加入豉汁調味料拌勻，盛起備用。
2. 碟內放入已撕開的陳村粉，放上帶子，淋上已爆香的豉汁。
3. 中大火煮滾水，放入陳村粉隔水蒸8分鐘。
4. 取出，灑上蔥花和1湯匙滾油，淋上已拌勻的調味料，即成。

Method

1. Add oil into a wok. Fry black beans until fragrant. Add seasoning for black bean sauce. Set aside.
2. Place separated Chan-Chuen rice noodles on a plate. Add scallops. Sprinkle black bean sauce.
3. Bring water to a boil over medium-high heat. Steam Chan-Chuen rice noodles for 8 minutes.
4. Take out. Sprinkle chopped spring onion and 1 tbsp of boiling oil. Pour over well stirred seasoning. Done.



Tips

處理陳村粉宜逐片撕開才放入碟內，否則蒸出來的陳村粉會重叠黏著，影響口感。(如沒有金蘭陳年醬油，可以1/3湯匙金蘭高級生抽代替。)
Make sure to separate Chan-Chuen rice noodles first before placing on plate, otherwise they would stick together and the texture would be affected after steaming. (Add 1 1/3 tbsp of Kimlan Grade-A Light Soy Sauce as an alternative of Aged Kimlan Soy Sauce.)



100% 純釀造
金蘭更Pure, 更健康

銀芽韭王醬油膏炒麵

Soy Paste Fried Noodles with Bean Sprout and Hotbed Chives

材料

金蘭拌麵拌飯醬 3湯匙 / 炒麵餅 1個 (煮熟挑散吹乾)
銀芽 100克 / 韭王 60克 / 乾蔥頭 3個 (切細) / 蔥 2條 (切段)

調味料

金蘭油膏 2湯匙 / 金蘭生抽 2茶匙 / 糖 1/2茶匙
麻油 1茶匙 / 米酒 1湯匙

Ingredients

3 tbsp Kimlan Chinese spaghetti sauce / 1 pan-fried noodles (cooked, loosened, air-dried) / 100g bean sprout / 60g hotbed chives / 3 dried shallots (finely chopped) / 2 stalks of spring onion (sectioned)

Seasoning

2 tbsp Kimlan Soy Paste / 2 tsp Kimlan Light Soy Sauce / 1/2 tsp sugar
1 tsp sesame oil / 1 tbsp rice wine

做法

1. 中大火熱鑊，下適量油爆香乾蔥頭，下麵餅、韭王，瀝入米酒後再加入其餘調味料炒至乾身。
2. 下蔥段和銀芽炒至剛熟，拌入金蘭拌麵拌飯醬，即成。

Method

1. Heat a wok over medium-high heat. Add oil and stir-fry dried shallots until fragrant. Add noodles and hotbed chives. Sprinkle rice wine. Add remain seasoning and stir-fry until sauce reduced.
2. Add spring onion and bean sprout, stir-fry until cooked. Stir in Kimlan spaghetti sauce. Done.



Tips

煮好麵後宜用風扇吹乾麵身才下鑊，並配合金蘭拌麵拌飯醬，口感香甜惹味。
Before stir-frying in wok, air-dry noodles with fan first. The dish just tastes sweet and flavourful when serving with Kimlan spaghetti sauce.



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1936

真正的台灣味 金蘭醬油



香港及澳門總代理：兆基貿易有限公司 電話：+852 23255143 電郵：goodbase@goodbase.msibz.com.hk



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1936

100% 純釀造



金蘭高級蒸魚醬油

至純至真 更健康 · 更鮮味

- ☒ 100% 純天然釀造
- ☒ 非基因改造黃豆
- ☒ 不添加味精
- ☒ 不添加防腐劑



金蘭 鮮味、健康齊齊來

「金蘭高級蒸魚醬油」使用獨家的100%純釀造技術，以優質非基因改造黃豆，與原粒小麥、水、鹽進行天然發酵，全程控制在發酵最理想的溫度(28°C至32°C)，歷時約6個月，然後再經精心調配，不添加味精，不含防腐劑，味道天然甘醇，散發陣陣豆麥香味，鹹甜適中，能帶出鮮魚的天然鮮味，所以既健康又美味。



香港及澳門總代理：兆基貿易有限公司

電話：+852 23255143 網頁：www.goodbase.hk
電郵：goodbase@goodbase.msibz.com.hk



震獲殊榮 健康之選



KIMLAN
AUTHENTIC CHINESE
SINCE 1956

100% 純釀造 金蘭更Pure, 更健康



金蘭選料用真・釀造用愛

金蘭醬油，已有80年歷史，採台灣統中國和日本醬油的天然釀造法，一直堅持原則，嚴選優質非基因改造黃豆，加上原粒小麥和其他原料，經過約6個月全程天然發酵，更有超過一年發酵的，是100%純釀造，不添加味精，不含防腐劑，既健康又甘醇美味。

金蘭醬油經國際級廚師和品鑑師認證，由於品質及味道超群，在不同國際場合，均屢屢獲得獎項和認可，包括「法國國際食品飲料獎」、「西班牙國際食品獎」、「ITCI」頂級美味獎章、符合清真規範HALAL認證等等，無論品質和味道都屬世界級的水平。選用金蘭，給您和家人帶來健康和美味。

- ☒ 100%純天然釀造
- ☒ 不添加味精
- ☒ 非基因改造黃豆
- ☒ 不添加防腐劑



香港及澳門總代理：兆基貿易有限公司

電話：+852 2325143

電郵：goodbase@goodbase.mshz.com.hk

網頁：www.goodbase.hk



屢獲殊榮

健康之選

