

饌師傅食品股份有限公司

第三方機構
SGS稽核審查核發證書
ISO22000 HACCP

產品目錄

丸類系列

魚漿火鍋料系列

火鍋料包餡系列

水餃、湯包類、麵點系列

蔥抓餅、煎熟餅系列

公司地址

屏東縣九如鄉九如路二段一巷25號

電話

08-7390424



人物與工廠場景為品牌風格示意

產品分類

依系列瀏覽，每張產品照均獨立收錄

01	丸類系列	10 張	第 03 頁
02	魚漿火鍋料系列	15 張	第 08 頁
03	火鍋料包餡系列	09 張	第 16 頁
04	水餃、湯包類、麵點系列	08 張	第 21 頁
05	蔥抓餅、煎熟餅系列	05 張	第 25 頁



01 原味貢丸

圓潤飽滿的丸身，表面保留細緻紋理，以清湯擺盤呈現。



02 黑胡椒貢丸

淺褐色丸身點綴深色細粒，搭配蔥花，凸顯外觀層次。



03 香菇貢丸

丸身可見深色碎粒，搭配清湯與香菇擺盤，呈現樸實風味。



04 芋香貢丸

外形圓潤略帶不規則，表面可見淡色細絲，呈現獨特紋理。



05 麻辣貢丸

紅褐色丸身帶有金黃光澤，搭配辣椒沾醬，呈現麻辣主題。



06 雞肉丸

金黃丸身自然堆疊，細緻起伏的表面搭配翠綠配菜。



鱈魚丸／白魚蛋

07 鱈魚丸 / 白魚蛋

潔白圓潤的丸身，搭配清湯與青菜，呈現清爽的上桌情境。



蝦球

08 蝦球

粉白丸身帶有紅色細紋，外形自然飽滿，搭配清湯呈現。



09 花枝丸

潔白丸身保留自然起伏與小尖角，呈現鮮明的造型特色。



10 八爪章魚丸

淺色丸身可見深色碎粒，搭配清湯與青菜，突出表面細節。



黃金魚蛋

11 黃金魚蛋

金黃圓潤的外觀，表面帶有細緻皺紋，搭配深色餐盤更顯色澤。



黑輪條

12 黑輪條

長條扁身自然堆疊，金褐色表面保留起伏紋理與光澤。



13 甜不辣

短條扁身帶有柔和皺紋，金黃色澤搭配沾醬，呈現小食風格。



14 仙台揚

方形薄片交疊擺放，金黃色表面與微微起伏的邊緣清楚可見。



圓魚餅

15 圓魚餅

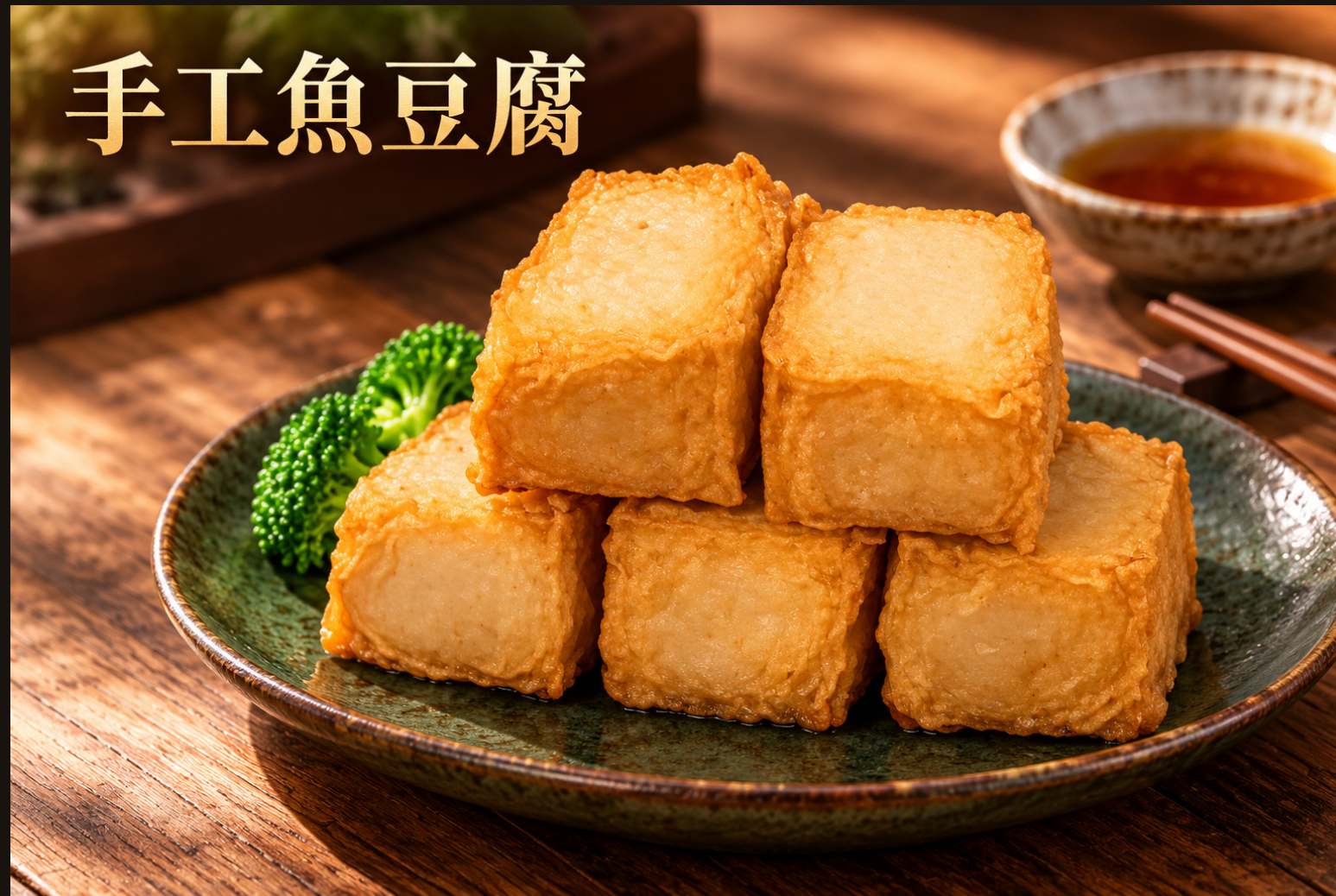
圓形扁片自然交疊，均勻的金褐色表面凸顯魚餅造型。



巧板

16 巧板

長方形薄片層疊排列，淺金色表面與切邊呈現細緻質地。



17 手工魚豆腐

厚實方塊層疊擺盤，金黃外層與淺色表面形成柔和對比。



18 四角豆腐

方正厚實的外形，表面呈現金黃色澤，搭配沾醬簡潔上桌。



青蔥鱈腐

19 青蔥鱈腐

金黃外層點綴青綠細粒，切面呈淺色，清楚展現內外層次。



乳酪蛋腸

20 乳酪蛋腸

淡黃色短圓柱造型，平整切面與柔和色澤呈現簡潔特色。

鱈腐香腸



21 鱈腐香腸

金黃長條搭配剖面擺盤，淺色外層包覆粉紅色中心。

起司松坂



22 起司松坂

金黃色方塊點綴紅色細粒，立體切面清楚呈現細緻紋理。



23 墨魚牛軋糖

墨黑長方切片點綴白色塊粒，黑白對比凸顯切面的孔隙紋理。



24 墨魚燒

金黃丸身帶有深色與青綠細粒，堆疊擺盤展現豐富外觀。



25 肉羹

細長兩端收尖的外形，表面帶自然起伏，以湯品情境呈現。



26 龍蝦沙拉丸

金黃丸身搭配剖面，白色外層包覆淡粉色沙拉狀內餡。



27 明太子沙拉

淺色圓身頂端微尖，表面點綴淡橘細紋，造型飽滿。



28 海膽包

黃白相間的旋紋包覆圓潤包身，頂端收尖，外觀鮮明。



29 海膽包

黃白旋紋搭配剖面展示，清楚呈現淺色外層與金黃色內餡。



竹炭海鮮包

30 竹炭海鮮包

黑白相間的旋紋延伸至尖頂，圓潤立體的包身十分醒目。



魚包蛋

31 魚包蛋

白色外層點綴青綠細粒，剖面展現橘黃色中心與包覆層次。



32 黃金起司球

微尖圓身搭配切面展示，白色外層包覆金黃色中心。



33 芝士豆腐

淺金色圓身帶有細小色點，切面呈現白色外層與淡黃色中心。



34 燒麻糬

金褐色圓身帶有柔和皺紋，白色中心在端面形成醒目對比。



35 手工蛋餃

金黃色半月外皮包覆飽滿餃身，交疊排列展現柔和的外皮紋理。



36 匠心24折湯包

細緻旋摺匯聚於包頂，剖面展現帶有青綠碎粒的飽滿內餡。
薄皮湯汁爆滿



37 預熟湯包

淺色圓潤包身搭配頂端摺紋，以蒸籠擺盤呈現包點特色。



38 合模水餃

立體餃身搭配高起的波浪摺邊，直立擺放，造型鮮明。



39 合模水餃

飽滿餃身搭配弧形封口，兩端微翹，側面壓紋整齊可見。



無捏花水餃

40 無捏花水餃

半月形餃身搭配平滑封邊，沒有捏花摺紋，造型簡潔。



41 生煎包

圓潤包身搭配金褐色底部，點綴芝麻與蔥花，並展示內餡切面。



42 蔥肉鍋貼

修長餃身搭配金褐色煎面，淺色外皮與蔥花襯托上桌情境。



43 煎熟蛋餅

薄圓餅交疊擺放，表面帶有不規則的金黃與褐色煎紋。



44 蔥肉餡餅

圓形餅身帶有金褐色煎面，切面呈現青綠碎粒與內餡層次。



45 起司火腿蔥油餅

層疊餅皮帶有金黃煎紋，切面可見黃色與粉紅色夾層。



46 麻辣起司蔥抓餅

層層餅皮搭配黃色夾層與青蔥色點，剖面突出餅身層次。



47 培根蛋餅

對折餅皮層疊擺放，切面呈現黃色蛋層與粉褐色培根薄片。

饌師傅食品股份有限公司

產品目錄

產品圖片為情境示意，配菜、湯汁與餐具不屬產品內容。

產品內容、規格與供應資訊，請以公司確認資料及實際包裝標示為準。

本目錄圖片經修飾與情境製作。