



이금기 공식 홈페이지  
[kr.lkk.com](http://kr.lkk.com)



이금기 인스타그램  
[instagram.com/lkk.korea](https://www.instagram.com/lkk.korea)



이금기 페이스북  
[facebook.com/korea.lkk](https://www.facebook.com/korea.lkk)



이금기 네이버 커뮤니티  
[cafe.naver.com/leekumkee](https://cafe.naver.com/leekumkee)



이금기 블로그  
[blog.lkkkorea.com](http://blog.lkkkorea.com)



오뚜기 온라인 쇼핑몰  
[ottogimall.co.kr](http://ottogimall.co.kr)



李錦記  
이금기 | LEE KUM KEE



# 원조 굴소스 SINCE 1888

# 굴소스는 로만연 이금기



원조 굴소스가 궁금하다면?



## 판매 1위 굴소스 브랜드

출처: 닐슨 판매중량 기준 16년 1월~21년 12월 누계 굴소스 M/S

# 01

이금기 브랜드 스토리

# 이금기 소개

1888년, 광둥성 주하이 난쉐이 지방에서 시작된 이금기는  
창립자 이금상 용이 우연히 굴소스를 발명하면서 설립되었다.  
130여 년에 걸쳐 지속적으로 발전한 이금기는 오늘날 품질과 신뢰를 상징하는  
대표적인 글로벌 소스 브랜드로 자리잡았다.  
이금기는 '중국의 우수한 음식 문화를 세계에 널리 알린다'를 사명으로 여기고  
현재 전 세계 100여 개 이상의 국가 및 지역에 200여 종 이상의 제품을 판매하고 있다.



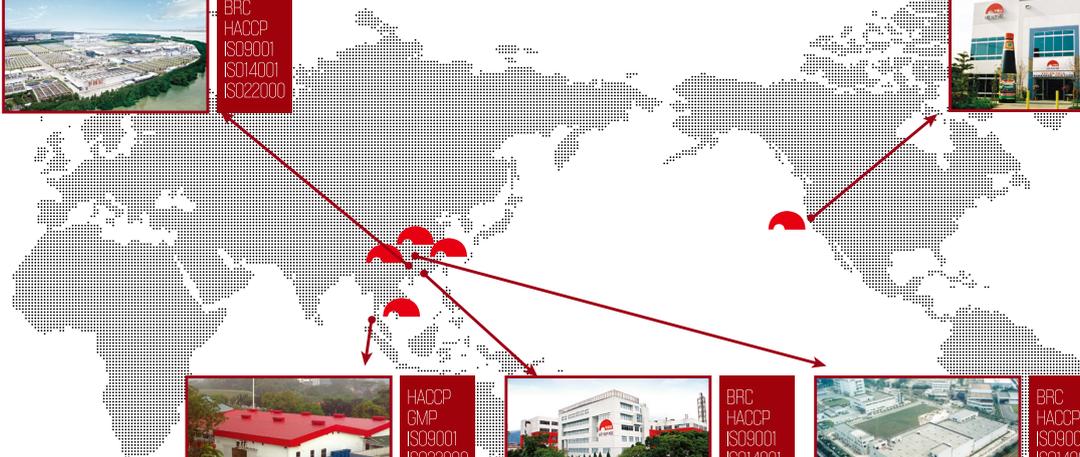
# 글로벌 네트워크

3세기에 걸쳐 사업을 일궈 온 이금기는 홍콩에 본사 및 공장을 두고 있으며,  
중국 신후이, 황푸, 미국 LA, 말레이시아 쿠알라룸푸르에서도 생산되고 있다.  
그 중 가장 규모가 큰 신후이 공장의 면적은 약 축구장 188개 이상의 크기에 달한다.

생산기지 중국 신후이



생산기지 미국 로스앤젤레스



생산기지 말레이시아



생산기지 중국 홍콩



생산기지 중국 황푸(광둥성)



## 주요 연혁

1888"

1888

1대 회장 이금상(李錦裳),  
굴소스를 발명해 이금기 창립

1900"

1902

마카오로 회사를 이전해 본격적인 유통망 개척

1920

2대 이조남(李兆南) 회장,  
부친으로부터 가업을 이어받아 이금기 경영

1932

홍콩 분사 설립

1972

3대 이문달(李文達) 회장 취임

1980s

4대 가족 구성원들의 경영진 합류

1988

이금기 창립 100주년 기념,  
새로운 회사 로고 제작 및 홍콩 타이포(大埔)  
지역으로 분사 및 생산 설비 이전

1991

미국 로스앤젤레스에 생산 법인 설립

1994

신규 이금기 금장 로고 제작 및 사용

1996

중국 신후이 지역에 공장 설립

2000"

2008

창업 120주년, 중국 베이징 올림픽  
공식 식음료 기업으로 선정

2010

상하이 세계 박람회 식음료 부문 공식 주재료 및 부재료  
공급 업체로 선정

2012

이금기 '중국 우주 항공사업 공식 파트너'로 선정돼  
선저우 9호(2012), 선저우 10호(2013), 선저우 11호(2016),  
선저우 12호(2021)에 지속적으로 탑재

2015

신후이 공장 '초대형 누룩균 배양 원반설비' 가동

2018

이금기 창립 130주년 기념

2019

중국 산둥 지닝 지역에 공장 설립

# 이금기 굴소스와 탄생 스토리



## 굴소스의 발명

1888년 중국 광둥지역 한 마을에서 작은 식당을 운영하던 이금상용이 굴로 요리하던 중 불 끄는 것을 깜박해 굴이 좋아버렸는데, 맛을 보니 감칠맛이 뛰어나 소스로 만들어 판매하기 시작했습니다. 글로벌 소스 브랜드 이금기는 이렇게 우연한 굴소스의 발명에서 시작됐습니다.

## 이금기(李錦記) 이름의 유래

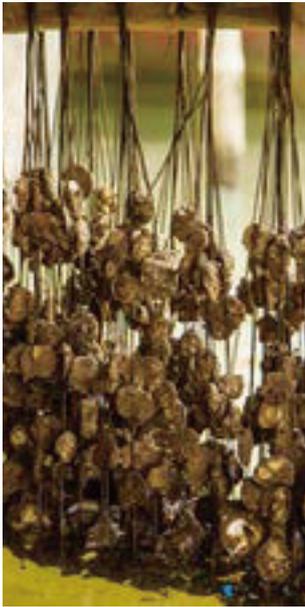
이금기는 창립자 이금상(李錦裳)옹의 이름에 '기(記)'자를 붙여만든 상호명입니다. 이름의 일부에 '기(記)'자를 붙이면 '자신의 이름을 걸고 장사한다'는 중국 남방지역의 관습에서 유래했습니다.

## 핵심가치

이금기의 핵심가치는 '이익을 생각할 때는 그것이 남에게도 미치도록 하라'는 의미의 사리급인(思利及人)과 '실용주의, 정직, 영원한 창업정신'입니다.

# 100% 생굴로 만든 굴추출물

## 자체적으로 굴 양식 관리



자체적으로 관리하는 굴 양식장에서 굴을 파종하며, 충분한 영양상태에서 굴을 양식한다.

## 24시간 품질 전담팀 관리



해수와 담수가 어우러지고, 중국 국가의 수질 기준을 충족하는 천혜의 수질 조건에서 굴을 양식하며, 이금기 품질 전담팀이 굴의 성장상태를 24시간 모니터링한다.

## 엄격한 굴 원재료 선별



현미경으로만 볼 수 있는 작은 모종에서 손바닥만한 크기로 성장한 굴은, 다시 엄격한 선별을 거친 후 이금기 굴소스의 원재료로 사용된다.

## 수확 당일 바로 조리



이금기 굴소스는 신선한 굴 본연의 맛을 유지하기 위해 수확 당일 바로 굴을 조리한다.

## 1888년에 탄생한 원조 굴소스

이금기 굴소스는 우연히 탄생하였다. 창립자 이금상 용이 운영하던 작은 식당에서 굴로 요리를 하던 중 불을 끄는 것을 깜박하였고, 진한 향이 나서 냄비를 열어보니 굴이 모두 줄어들어 걸쭉한 굴즙이 되어 버린 것을 발견, 맛을 보았더니 감칠맛이 매우 훌륭하였다. 이로써 굴소스가 탄생되었고, 130년이 넘는 세월 동안 이금기 굴소스의 비법은 외부로 유출되지 않은 채 원조 굴소스의 맛을 그대로 유지해오고 있다.

## 한국 시장 판매 1위 굴소스 브랜드

출처: 닐슨 판매중량 기준 16년 1월~21년 12월 누계 굴소스 M/S

## 안심하고 먹을 수 있는 이금기 굴소스

자체적으로 굴 양식장 및 품질 관리  
엄격한 굴 원재료 선별 관리  
신선한 굴 본연의 맛 유지 관리

## 색, 향, 맛을 고루 갖춘 이금기 굴소스

윤기가 나는 갈색, 걸쭉하면서 부드럽다.  
신선한 굴의 깊은 감칠맛, 적당한 짠맛과 단맛, 부드러운 식감.  
볶음, 찜, 조림, 재움 등 다양하게 활용할 수 있다.

02

이금기 제품

# 이금기 프리미엄 굴소스



167g X 12    327g X 12    255g X 12    510g X 12    490g X 12    2kg X 6    2.27kg X 6    2.4kg X 6

**1888년에 발명한 원조 굴소스.**  
**생굴로만 만든 굴추출물로 깊은 감칠맛과 단맛을 내는 최고급 품질의 굴소스.**

- 굴추출물농축액95%[고형분함량48%/굴추출물, 설탕, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 정제소금, 밀가루], 변성전분, 카라멜색소, 정제수 [밀, 조개류(굴) 함유]
- 이 제품은 조개류(가리비)를 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다. \*중국 홍콩산
- 이 제품은 우유, 땅콩, 대두, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다. \*중국 신후이산

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
갈비찜, 불고기	칩스테이크	차슈	하와이풍목살스테이크	떡갈비
찜닭	닭고기외인조림	데리야키치킨	캐슈넛닭볶음	중화풍닭고기만두
오징어볶음	홍합토마토스튜	오코노미야키	태국식계볶음	낙지볶음
버섯영양밥	봉골레파스타	아끼소바	새우볶음밥	돈코츠리멘
비빔국수	버섯크림리조또	규동	팟타이	게살볶음밥

규격	치수 (cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
167g	20.5x14.7x20.8	2.594	2.004	12	18개월	중국 신후이
255g	21.5x15.7x19.6	5.780	3.060	12	36개월	중국 홍콩
327g	32.0x18.0x16.5	4.987	3.924	12	18개월	중국 신후이
490g	31.2x24.4x13.1	6.900	5.880	12	36개월	중국 홍콩
510g	25.7x19.3x25.3	10.000	6.120	12	36개월	중국 홍콩
2kg	38.0x29.0x21.5	13.390	12.000	6	18개월	중국 신후이
2.27kg	47.3x31.6x12.2	15.200	13.620	6	36개월	중국 홍콩
2.4kg	34.0x26.5x25.7	15.500	14.400	6	12개월	중국 홍콩



새우 볶음밥



난자완스



기아해삼

# 이금기 팬더 굴소스



1970년대 탄생된 굴소스. 해외 시장에서 가장 잘 팔리는 굴소스 제품 중 하나로, 광택이 있고 질감이 부드러우며 달달하고 감칠맛이 난다.

- 굴추출물농축액80%[고형분함량44%/굴추출물, 설탕, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 정제소금, 밀가루], 정제수, 정제소금, 변성전분, 카라멜색소 [밀, 조개류(굴) 함유]
- 이 제품은 조개류(가리비)를 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다. \*중국 홍콩산
- 이 제품은 우유, 땅콩, 대두, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다. \*중국 신후이산

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
130g	22.5x19.9x20.8	2.016	1.560	12	18개월	중국 신후이
255g	21.5x15.7x19.6	5.710	3.060	12	36개월	중국 홍콩
510g	25.7x19.3x25.3	9.850	6.120	12	36개월	중국 홍콩
2kg	38.0x29.0x21.5	13.390	12.000	6	18개월	중국 신후이
2.27kg	47.3x31.6x12.2	15.200	13.620	6	36개월	중국 홍콩
2.4kg	34.0x26.5x25.7	15.500	14.400	6	12개월	중국 홍콩
20kg	39.4x22.3x29.4	21.160	20.000	1	12개월	중국 홍콩

# 이금기 그린팬더 굴소스

글루텐이 함유되지 않은 굴소스를 출시해 소비자 선택의 폭을 넓혔다.

- 굴추출물농축액70%[고형분함량44%/굴추출물, 설탕, 정제소금], 정제수, 설탕, 정제소금, 변성전분, 카라멜색소 [조개류(굴)함유]
- 이 제품은 대두, 밀, 새우, 조개류(가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



510g X 12

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
510g	25.7x19.3x25.3	9.800	6.120	12	36개월	홍콩

# 이금기 갈릭 굴소스

팬더 굴소스 베이스로 마늘이 첨가되어 감칠맛에 마늘향의 풍미가 더해진 굴소스.  
 각종 볶음, 조림, 재움 등에 활용 가능한 굴소스.

- 굴추출물농축액80%[고형분함량48%/굴추출물, 설탕, 양조간장, 정제수, 정제소금, 포도당시럽분말, L-글루탐산나트륨(항미증진제)], 정제수, 건조마늘, 카리멜색소, 변성전분[대두, 밀, 조개류(굴) 함유]
- 이 제품은 우유, 땅콩, 계, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
오삼불고기	해물리조또	니쿠자카	팟카파오무쌈	오삼불고기
불고기	베이컨크림파스타	오코나미야끼	치킨사레	베이컨크림파스타
순대볶음	폭립바베큐	도미머리조림	칠리크랩	칠리크랩
어묵볶음	치킨스테이크	규동	마카오민치	마카오민치
미역국	파니니샌드위치	아끼우동	팟타이	아끼우동

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
255g	23.0x17.2x20.5	5.775	3.060	12	18개월	중국 신후이
520g	27.3x20.7x26.3	10.276	6.240	12	18개월	중국 신후이



해물 덮밥

# 이금기 비건소스



채식자를 위하여 굴 대신 버섯을 원재료로 만든 굴소스 대용 비건 소스.  
영국의 비건협회인 '비건 소사이어티(The Vegan Society)'에서 인증받은 비건 제품.  
웰빙 제품이며 굴소스에 비해 순하고 담백한 맛이 특징.

- 정제수, 설탕, 양조간장(대두, 정제소금, 옥수수전분), 정제소금, 변성전분, 호모추출물, 카리멜색소, 건표고버섯 [대두 함유]
- 이 제품은 우유, 땅콩, 밀, 계, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



	한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
	버섯볶음	두유파스타	비건우동	비건아채분짜	두유파스타
	미역국	감자스프	두부가라아게	비건팟라이	두부가라아게
	콩고기볶음	두부스테이크	두부맑은탕	아채쌀국수	콩고기볶음
	아채볶음밥	아채리조또	미소장국	아채탕면	아채리조또
	두부국수	비건부리또	두부면볶음	비건커리	두부국수

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
255g	23.0x17.2x20.5	5.686	3.060	12	18개월	중국 신후이
510g	27.3x20.7x26.3	9.855	6.120	12	18개월	중국 신후이



두부조림

# 이금기 중화 두반장

절인고추와 잠두를 주원료로 만든 감칠맛이 나는 매운 양념장.  
 구수한 콩의 향이 특징.  
 대두와 잠두의 향이 어우러져 깊은 콩의 향미를 느낄 수 있다.  
 마늘이 들어가 마늘 향과 매콤한 두반장의 향이 어우러진다.



- 절인고추48%(고추, 정제소금), 정제수, 발효대두페이스트9%(정제소금, 대두, 밀가루), 발효잠두페이스트9%(잠두, 정제소금, 밀가루), 설탕, 변성전분, 고춧가루, 건조마늘, 대두유, 젖산, 향미증진제[대두, 밀 함유]
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
제육볶음	칠리스테이크피자	샤브샤브/테판야키소스	잡스테인크	육개장
닭매운탕	매콤치킨바베큐	일식닭꼬치	탄두리치킨	닭갈비
오징어볶음	매콤토마토홍합찜	도미조림	생선스프	오징어불고기
비빔국수	매운봉골레파스타	탄탄면	마파두부덮밥	김치잡채
매운쇠고기콩나물밥	매운새우파스타	마파두부덮밥	태국식고기국수	탄탄면

규격	치수 (cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
226g	28.9x21.4x9.5	5.020	2.712	12	36개월	중국 신후이
368g	30.0x22.2x12.5	6.990	4.416	12	36개월	중국 신후이
1.9kg	38.0x29x21.5	12.790	11.400	6	18개월	중국 신후이
2.04kg	47.9x31.9x12.2	14.080	12.240	6	36개월	중국 신후이
20kg	39.2x28.6x22.3	21.723	20.000	1	12개월	중국 신후이

마파두부



# 이금기 중화 고추마늘소스



226g X 12

껍질이 얇고 든실한 고추와 마늘로 만든 소스.  
 두반장과 달리 산뜻하고 깔끔한 매운맛과 신선한 마늘향을 내준다.  
 해산물, 육류, 채소, 면류 등 다양한 식재료와 잘 어울리며, 볶음, 비빔, 볶음 요리에 활용 가능.

- 절인고추 59%(고추, 정제소금), 마늘 17%, 설탕, 정제수, 쌀식초, 변성전분, 빙초산
- 이 제품은 대두, 밀, 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
 돼지고기김치찌개	매운소스로스르비프	매콤함박스테이크	부빳봉커리	파채돼지고기무침
 닭매운탕	토마토닭볶음탕	매운치킨우동	비프레드커리	닭고기냉채
 황태구이	매운용합술찜	매콤모듬꼬치구이	칠리새우	오징어두루치기
 매운달걀덮밥	새우도리아	장어덮밥	필리핀마늘밥	마늘볶음밥
 비빔국수	꽃게파스타	매콤아귀우동	매콤분보싸오	매운누들샐러드

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
226g	28.9x21.4x9.5	5.050	2.712	12	36개월	중국 신후이

칠리새우



# 이금기 치우차우 칠리오일(광동식 라조유)

치우차우(潮州)풍미가 가득하고 으깬 고추가 그대로 들어가는 고추기름.

홍콩 탕면의 필수품이라고도 한다.

탕면, 볶음이나 무침에 건더기와 기름을 같이 사용하면 특유의 향과 매운 맛을 낼 수 있다.

- 대두유57%, 정제수, 건조마늘, 건고추5%, 고추절임5%(고추, 정제소금), 양조간장(정제소금, 대두, 밀가루), 참기름, 정제소금, 설탕, 올레오레진캡시럼, 향미증진제[대두, 밀 함유]
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



205g X 12

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
 육개장	필리치즈스레이크샌드위치	매운돼지고기숙주볶음	카푸라오랑	돼지고기목살찜
 닭강정	닭고기양배추롤	치킨가라아게	닭고기볶음쌀국수	닭개장
 불주꾸미볶음	해산물칠리스튜	일식도미머리조림	칠리새우볶음	매콤오징어볶음
 게살볶음밥	불닭도리아	첼판볶음밥	부리또	바지락볶음밥
 해물볶음쌀국수	칠리봉골레파스타	칠리돈코트라멘	해물볶음국수	매콤오일파스타

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
205g	29.8x21.5x9.5	4.620	2.460	12	24개월	중국 신후이

우육면



# 이금기 중화 해선간장

양조간장에 건가리비를 사용하여 진한 해산물의 맛과 향을 가지고 있으며 뛰어난 감칠맛을 낸다. 짜지 않고 단맛이 있어 볶음, 조림, 탕, 국, 만두, 딤섬, 중국식 냉면 등에 다양하게 사용할 수 있는 만능간장. 간장을 사용하는 요리에 사용하면 기존보다 설탕, 조미료를 적게 사용할 수 있다.

- 정제수, 대두, 정제소금, 설탕, 건가리비추출물(건가리비, 정제소금), 밀가루, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 효모추출물, 카라멜색소, 향미증진제, 수크랄로스(감미료)[대두, 밀, 가리비 함유]
- 이 제품은 우유, 메밀, 땅콩, 계, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



1.75L X 6

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
 불고기	햄버그스테이크	스키야키	분짜	불고기
 안동찜닭	로스트치킨	가리야게	간풍기	가리야게
 간장계장	연어스테이크	생선조림	해산물샐러드	생선조림
 간장새우비빔밥	빠에야	돈부리	나시고랭	나시고랭
 잡채	해물간장파스타	해물우동	볶음면	해물우동

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
1.75L	33.3x21.7x29.0	13.804	12.600	6	18개월	중국 신후이

## 간풍기



# 이금기 팬더 양조간장

총질소함량(T.N)1.5%의 특급 품질의 양조간장.  
 무색소, 무감미료, 무보존료.  
 적은 양을 사용 해도 깊은 감칠맛을 낼 수 있어  
 탕수육, 오향장육, 동파육 등에 사용 하면 좋다.

- 정제수, 탈지대두, 정제소금, 밀가루[대두, 밀 함유]
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



12.6L X 1

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
 메추리알장조림	목살스테이크	돼지고기볶음우동	홍소육	갈비찜
 간장닭갈비	닭다리살스테이크	오야꼬동	닭볶튀김	닭볶음탕
 간장게장	버섯파스타	연어구이	태국식생선항수	고등어무조림
 약식	해산물리조또	버터간장밥	파인애플볶음밥	고추잡채볶음밥
 골동면	주꾸미파스타	명란파스타	오리엔탈누들샐러드	조계국수

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
12.6L	27.2x20.5x34.4	16.249	15.000	1	18개월	중국 신후이



탕수육

홍소육

# 이금기 중화 시즈닝 맛간장

홍콩에서는 '생선찜 간장'이라는 이름으로 불린다.  
 콩의 향미가 풍부하고 단맛이 있는 양조간장. 생선 본연의 감칠맛을 잘 살려낸다.  
 생선 요리 뿐만 아니라 여러 요리에 맛간장으로 활용할 수 있다.  
 특히 양념장, 비빔장, 소스, 드레싱으로 활용하기 좋다.

- 간장80%(정제소금, 대두, 밀가루), 설탕, 정제수, 호모추출물, 정제소금, 카라멜색소, 향미증진제[대두, 밀 함유]
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



410ml X 12

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
돼지고기간장수육	등갈비구이	밀피유나베	돼지고기당면볶음	양념갈비
안동찜닭	닭고기부리도	가라아게	캐슈넛치킨	간장치킨
생선조림	흰살생선토마로스튜	데리야끼생선구이	계볶음	황태구이
콩나물밥	조개리조또	치킨마요덮밥	나시고랭	오야꼬동
잡채	버섯크림파스타	튀김우동	팟타이	버섯잡채

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
410ml	25.9x19.0x26.8	9.651	5.820	12	24개월	중국 신후이

## 콩나물밥



# 이금기 프리미엄 노추(노두유)

일반 간장에 비해 달달하고 짠맛이 약하다.  
음식의 색을 선명하고 맛깔스럽게 하는 역할을 한다.  
광택이 나는 검붉은색, 적당히 걸쭉하고 향이 좋다.  
홍사오 요리, 조림 등에 활용하면 좋다.

- 간장(정제소금, 대두, 밀가루), 카라멜색소, 설탕, 정제소금, 정제수, L-글루탐산나트륨(향미증진제)[대두, 밀 함유]
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



500ml X 12

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
장조림, 갈비찜	통삼겹오븐구이	부러노가쿠니(삼겹살조림)	동파육	족발
안동찜닭	치킨스튜	닭고기우영볶음	간풍기	간장치킨
모듬바베큐	갈라마리샐러드	해산물나베	새우커리	삼치오븐구이
장조림비빔밥	버섯필라프	데리야끼치킨볶음밥	생선강정	갈릭볶음밥
불고기비빔면	치킨파스타	아끼소바	볶음쌀국수	버섯쌀국수

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
500ml	28.0x20.6x25.5	11.250	7.560	12	24개월	중국 신후이



잡채

## 이금기 액상치킨스톡

닭뼈로 만든 닭고기 추출물을 주원료로 만든 액상치킨스톡.  
 한 병으로 약 31L의 닭육수를 쉽게 만들 수 있다.  
 장시간 육수를 우려내는 수고를 덜어 주고 경제적이다.  
 찜닭, 우동, 누룽지탕 등 각종 국물이나 탕 요리에 사용하면 깊고 진한 맛을 낼 수 있고  
 볶음밥, 잡채밥과 같이 볶음 요리에 사용해도 좋다.

- 정제수, 정제소금, 닭고기추출물6%(닭뼈, 정제소금), 설탕, 양조간장, L-글루탐산나트륨(항미증진제), 효모추출물, 변성전분, 닭고기지방, 항미증진제, 향신료, 합성향료, 잔탄검(계란, 대두, 밀, 닭고기 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 호두, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



1.2kg X 12

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
소고기뭇국	소고기스튜	밀피유나베	분짜	파닭개장
파닭개장	닭고기스테이크	닭고기전골	궁보계정	닭고기전골
생선조림	새우감자뇨끼	바지락나베	완탕면	뽕양궁
닭죽	크림리조또	규동	파인애플볶음밥	크림리조또
초계국수	크림파스타	나가사키짬뽕, 탄탄멘	쌀국수육수	나가사키짬뽕

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
1.2kg	36.0x27.2x28.4	16.193	14.400	12	18개월	중국 황푸

## 이금기 농축치킨스톡

닭고기 추출물12% 함량으로 더 깊고 진한 닭육수의 감칠맛과  
 풍미를 내주는 프리미엄 제품인 농축치킨스톡.  
 시원하고 부드러운 맛이 특징, 비린내를 없애주고 식재료 본연의 맛을 살려준다.  
 볶음, 찜, 마리네이드, 탕베이스에 적합.

- 정제수, 정제소금, 닭고기추출물12%, L-글루탐산나트륨(항미증진제), 설탕, 변성전분, 닭고기 지방1.8%, 효모추출물, 항미증진제, 말로덱스트린, 양파분, 알긴산프로필렌글리콜, 잔탄검, 백후추분, 심황색소[닭고기 함유]
- 이 제품은 계란, 우유, 대두, 밀, 토마토, 아황산류, 조개류(굴)을 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



272g X 12

1.25kg X 12

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
해물국수전골	소고기스프	스키야키	나시고랭	밀피유나베
닭개장	치킨로스트	닭꼬치구이	사테치킨	사테치킨
생선조림	농어스테이크	맑은백합탕	팔보채	차돌짬뽕
삼계죽	치킨리조또	치킨돈부리	볶음밥	삼계죽
잔치국수	까르보나라	우동육수	해물짬뽕	잔치국수

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
272g	21.6x18.4x15.7	3.810	3.264	12	18개월	미국
1.25kg	35.1x26.7x28.3	16.280	15.000	12	12개월	미국



해물짬뽕

닭칼국수



# 이금기 치킨파우더

건조 닭고기 베이스로 만든 제품으로 닭고기 본연의 향과 감칠맛이 살아 있다.  
 식재료 본연의 맛을 잘 살려주고, 구수한 맛이 특징.  
 치킨파우더 분말은 물에 용해가 잘 되며, 음식의 풍미를 돋워 준다.



- 정제소금, 말토덱스트린, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 건조 닭고기 9.2%, 풍미료(말토덱스트린, 정제소금, 효모추출물, 아라비아검, 닭고기 1%), 설탕, 닭고기지방 2.15%, 효모추출물, 향미증진제, 백후추(닭고기 함유)
- 이 제품은 계란, 우유, 대두, 밀, 토마토, 이황산류, 조개류(굴)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
된장찌개, 김치찌개 닭곰탕, 삼계탕 해물탕 장터국밥 냉면	스투, 비프부르기농 치킨스프 부아베스 리조토 봉골레파스타	돼지고기미소국 닭고기전골 바지락나베 규동 나가사키짬뽕, 탄탄멘	나시고랭 치킨커리 퐁양쿵 찜봉밥, 카레라이스 쌀국수	돈코츠라멘 크림스프 봉골레파스타 삼계죽 크림파스타

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
273g	31.9x24x14	4.320	3.276	12	20개월	미국
1kg	42.2x31.8x19.7	14.300	12.000	12	20개월	미국

## 초계국수



# 이금기 중화 해선장(호이신소스)

발효한 대두, 고구마, 마늘 등을 주원료로 하여 특유의 고소함과, 달달함이 있는 소스양념. 볶음, 딥핑 등 다양하게 활용 가능.

- 설탕, 정제수, 발효대두페이스트(정제소금, 대두, 밀가루), 정제소금, 고구마, 카리멜색소, 변성전분, 참깨페이스트, 건조마늘, 향신료, 굴피, 절인고추, 빙초산(대두, 밀 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
불고기	램도미아	삼겹살꼬치구이	반미샌드위치	갈비찜
닭다리살스레이크	통닭바베큐	가라아게	닭고기쌀국수	치킨버섯오믈렛
새우구이	갈라마리	새우오코노미야끼	새우암운센	해물찜
새우볶음밥	해산물토마토리조또	오무라이스	해물볶음밥	김치부리또
라볶이	해물리비올리	아끼소바	팟타이, 쌀국수	비빔국수

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
130g	22.5x19.9x20.8	2.000	1.560	12	15개월	중국 신후이
240g	28.9x21.4x9.5	5.340	2.880	12	36개월	중국 신후이
2kg	38.0x29.0x21.5	13.390	12.000	6	18개월	중국 신후이
2.27kg	47.9x31.9x12.2	15.370	13.620	6	36개월	중국 신후이

## 쇠고기 쌀국수



# 이금기 중화 매실소스



260g X 12

절인매실, 생강, 고추 등을 주원료로 만든 매실소스.

새콤하고 농후한 단맛이 있으며, 과일 향기가 나고 윤기가 흐른다.

오리구이나 기타 육류 구이의 텃핑소스로 활용하면 좋고, 샐러드 드레싱으로도 활용 가능.

· 설탕, 절인매실 25%(매실, 정제소금), 정제수, 변성전분, 쌀식초, 산도조절제, 생강, 고추, 진탄검(대두, 밀 함유)

· 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
 갈비찜	구운쇠고기매실샐러드	돼지고기신선초볶음	스파이시비트샐러드	양념갈비소스
 닭갈비	매실드레싱치킨샐러드	오꼬노미야끼	매실닭봉구이	매실닭강정
 코다리조림	매실소스연어스레이크	장어조림	채수매실간장볶음	진미채볶음
 약고추장비빔밥	스윗칠리새우부리또	회덮밥	파인애플볶음밥	매실고추장비빔밥
 비빔면	아라비아따	냉우동	분보싸오	매밀소바

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
260g	28.9x21.4x9.5	5.430	3.120	12	24개월	중국 신후이

고구마 맛탕



# 이금기 중화 검은콩소스



368g X 12

양조간장, 발효한 검은콩, 콩기름을 주원료로 만든 소스.  
검은콩의 담백한 맛과 진한 감칠맛이 있다.

볶음 요리의 양념장, 육류를 재우는 소스, 국수를 비벼 먹는 소스로 활용 가능.

- 양조간장(정제소금, 대두, 밀가루, 카리멜색소, 액상과당), 정제수, 발효검은콩 22%(검은콩, 정제소금), 설탕, 대두유, 정제소금, 카리멜색소, 변성전분, 잔탄검(대두, 밀 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
장조림	미트볼	두부고기볶음	팟카푸라오	동파육
찜닭	칠리치즈치킨	닭고기미소조림	치킨빈스커리	닭고기채소볶음
오징어볶음	연어파피요트	사비미소(일본식생선조림)	바지락볶음	블랙빈소스새우튀김
강된장비빔밥	블랙빈필라프	우영조림뉘밥	짜사이볶음밥	블랙빈달걀볶음밥
비빔국수	새우볶음면	아끼우동	셀러리볶음면	검은콩소스비빔면

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
368g	30.0x22.2x12.5	7.050	4.416	12	24개월	중국 신후이

바지락 볶음



# 이금기 화조유

정통 사천 풍미를 내기 위한 필수 향미유.  
산초 열매에서 향을 추출하여 마라향이 난다.  
화조유는 맑은 황금색으로 요리 본연의 색을 살릴 수 있다.  
다른 소스와 섞어서 사용하기도 편리하다.



207ml X 12



16kg X 1

· 대두유 98%, 천연향료(산초향)(대두 함유)

· 이 제품은 우유, 밀, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.

	한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
	육전	마라스테이크	차슈탄탄멘	마라상귀	차슈탄탄멘
	마라찜닭	닭다리스테이크	마라닭꼬치	라즈지	마라탕
	추어탕	마라연어구이	마라미소라멘	마라롱샤	마라롱샤
	마라곱창덮밥	마라감바스	마라규동	마파두부	마라감바스
	어탕국수	마라파스타	매운마제소바	마라곱창쌀국수	매운마제소바

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
207ml	22.5x17.5x21.5	4.870	2.300	12	18개월	중국 신후이
16kg	39.2x28.6x22.3	17.488	16.000	1	12개월	중국 신후이



차돌마라탕면

# 이금기 중화 XO소스



220g X 12

건가리비, 건새우 등 고급 식재료를 다져 만든 다용도 소스.  
매콤한 맛과 해산물 향이 풍부하고 식감이 매력적이다.  
각종 안주나 간식 등에도 간단히 토핑하여 음식 맛을 더욱 풍부하게 해준다.

- 대두유, 건새우, 건가리비, 고추, 설탕, 굴소스, 건고추, 건마늘, 설탕, 정제소금, 새우알, 천연향신료, 향미증진제 [대두, 새우, 조개류(굴, 가리비)함유]
- 이 제품은 우유, 팥콩, 밀, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
매콤불고기	토마토스튜	매콤오므라이스	돼지고기피시소스볶음	돼지고기찜
양념치킨	꼬꼬빵	아끼도리	견과류닭볶음	강정소스
전복찜	매운바지락술찜	칠리새우볶음	태국식해물볶음	해물탕
달걀볶음밥	매운조개리조로	소바메시, 명란볶음밥	게살볶음밥	중화풍대파볶음밥
훈제오리볶음면	오렌지치킨누들	아끼소바	양운센, 송담	볶음해물짬뽕

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
220g	21.7x17.0x23.3	5.100	2.640	12	24개월	중국 신후이



XO볶음밥

# 이금기 중화 블랙페퍼소스

블랙페퍼 뿐만 아니라 굴소스로 맛을 내어 알싸하면서 깊은 감칠맛이 일품. 각종 육류, 해산물, 면 요리를 볶을 때 넣으면 블랙페퍼 특유의 맛이 살아나는 중화요리 완성

- 정제수, 설탕, 양조간장(대두, 정제소금, 밀, 카라멜색소, 기타과당), 정제소금, 굴소스(설탕, 정제소금, 굴추출물, 변성전분, 카라멜색소), 토마토펜이스트, 호모추출물, 흑후추분, 건마늘, 변성전분, 카라멜색소, 대두유, 구연산, 향미증진제 [대두, 밀, 토마토, 조개류(굴) 함유]
- 이 제품은 우유, 땅콩, 계, 새우, 돼지고기, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



350g X 12

한식	양식	일식	중식/동남아	HMR
 고추장불고기	안심스테이크	스키야키	팟카파오우쌈	고추장불고기
 안동찜닭	로스트치킨	닭꼬치구이	갈릭페퍼새우	로스트치킨
 갈치조림	광어스테이크	삼치구이	칠리크랩	칠리크랩
 뼈해장국	새우크림리조또	차슈덮밥	부뻏봉거리	부뻏봉거리
	연어파스타	아끼우동	볶음쌀국수	아끼우동

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
350g	30.0x22.2x12.5	6.976	4.200	12	24개월	중국 신후이



## 이금기 중화 마늘콩소스

발효된 콩의 진한 향과 마늘향이 가득한 소스. 볶음이나 찜 요리 등에 활용 가능.

예) 갈비찜, 소고기 볶음면 등

- 양조간장(정제소금, 대두, 밀가루), 발효검은콩 23%(검은콩, 정제소금), 마늘 18%, 정제수, 설탕, 정제소금, 대두유, 청주, 변성전분(대두, 밀 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



226g X 12

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
226g	28.9x21.4x9.5	5.130	2.712	12	36개월	중국 신후이



찜닭

## 이금기 바베큐소스(중화 차슈소스)

대두페이스트, 벌꿀, 건조마늘 등을 주원료로 만든 바베큐소스로 홍콩식 차슈를 간편하게 만들 수 있다.

특유의 달달한 맛을 갖고 있어, 모든 육류 요리에 잘 어울린다.

- 설탕, 정제수, 정제소금, 벌꿀, 발효대두페이스트(정제소금, 대두, 밀가루), 양조간장(정제소금, 대두, 밀가루), 변성전분, 건조마늘, 천연향신료, 빙초산(대두, 밀 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



240g X 12

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
240g	28.9x21.4x9.5	5.590	2.880	12	36개월	중국 신후이



홍콩식 바베큐

\*홍콩식 돼지고기 바베큐 상세 레시피는 뒤에 있습니다.

## 이금기 중화 마파소스

정통 사천 풍미(마라향)를 간편히 낼 수 있는 소스.  
연두부와 다진고기만 준비하면 손쉽게 마파두부를 만들 수 있다.

- 정제수, 발효대두페이스트 23%(정제소금, 대두, 밀가루), 절인고추 17%(고추, 정제소금), 설탕, 토마토페이스트, 참기름, 굴소스, 참깨페이스트, 산초, 건조마늘, 변성전분, 젖산(대두, 밀, 토마토, 조개류(굴) 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



226g X 12

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
226g	28.9x21.4x9.5	4.990	2.712	12	24개월	중국 신후이



## 이금기 동파육소스

정통 동파육의 맛과 향이 나고 양조간장 특유의 감칠맛이 나고 따로 간을 맞출 필요가 없다.  
윤기가 흐르는 진한 갈색의 먹음직스러운 색깔까지 내는 것이 특징.

- 양조간장(탈지대두, 밀, 정제소금), 설탕, 정제수, 카리멜색소, 기타과당, 정제소금, 향신료, 시나몬, 변성전분, L-글루탐산나트륨(항히중진제), 잔탄검(대두, 밀 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



260g X 12

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
260g	28.9x21.4x9.5	5.270	3.120	12	24개월	중국 신후이



# 이금기 중화 조림소스



간장, 생강, 굴소스를 주원료로 한 단맛이 있는 조림소스. 살짝 맑은 붉은색을 띠며, 걸쭉함이 있다. 육류의 재움 또는 두부, 생선조림, 국수, 밥 등의 양념장으로 활용 가능.

- 설탕, 정제수, 양조간장(대두, 정제소금, 밀가루, 카라멜색소, 기타과당), 생강추출물(생강, 정제소금), 정제소금, 굴소스(설탕, 정제소금, 굴추출물, 변성전분, 카라멜색소), 카라멜색소(대두, 밀, 조개류(굴) 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.

207ml X 12

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
207ml	23.0x17.2x20.5	5.775	3.108	12	36개월	중국 신후이



쇠고기 장조림

# 이금기 원스텝춘장

춘장을 따로 볶지 않고 설탕, 조미료를 넣지 않고, 초보자도 바로 사용 가능한 소스.

- 정제수, 카라멜색소, 굴소스(설탕, 정제소금, 굴추출물, 변성전분, 카라멜색소), 설탕, 발효대두페이스트(정제소금, 대두, 밀가루), L-글루탐산나트륨(항미증진제), 정제소금, 변성전분, 참깨페이스트(대두, 밀, 조개류(굴) 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



2kg X 6



7.3kg X 2

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
2kg	38.0x29.0x21.5	13.390	12.000	6	18개월	중국 신후이
7.3kg	38.5x19.5x30.2	15.800	14.600	2	12개월	중국 신후이



짜장면

# 이금기 휘귀 마라탕 소스

독특하고 얼얼한 맛을 가진 산초와 고추를 주원료로 하는 사천풍 소스. 휘귀 뿐만 아니라 마라탕, 마라상귀, 마라새우, 마파두부, 쉐이주 요리, 냉채 등 모든 사천식 요리에 활용 가능.

- 절인고추(고추, 정제소금), 간장(정제소금, 대두, 밀가루), 대두유, 건고추, 정제소금, 산초, 발효대두페이스트, L-글루탐산나트륨(항미증진제), 설탕, 갈랑가, 항미증진제(대두, 밀 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



규격	치수 (cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
70g	31.5x12.5x15.4	3.020	2.520	12x3	18개월	중국 신후이
2.2kg	32.2x25.4x24.8	14.840	13.200	6	12개월	중국 신후이
20kg	39.2x28.6x22.3	21.743	20.000	1	12개월	중국 신후이

마라탕



# 이금기 마라우육면 소스

얼얼한 마라맛이 나는 1인분 중식 란면 소스.  
쇠고기와 면발만 준비하면 손쉽게 마라우육면을 만들 수 있다.

- 포도당시럽분말, 정제수, 절인고추(고추, 정제소금), 양조간장(정제소금, 대두, 밀가루), 설탕, 정제소금, 향신료, 대두유, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 카리멜색소, 변성전분, 청주, 효모추출물, 건고추, 발효대두페이스트, 천연향료, 향미증진제, 잔탄검(대두, 밀 함유)
- 이 제품은 우유, 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 굴, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



(50g X 12) X 3

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
50g	31.5x12.5x15.4	2.330	1.800	12x3	18개월	중국 신후이



마라우육면

# 이금기 사천탄탄면 소스

얼얼한 마라와 고소한 땅콩맛의 1인분 사천식 란면 소스. 굴소스, 땅콩, 참깨, 고추, 두반장, 마늘 등의 재료로 만든 란면 소스. 간단한 재료를 더해 구수한 사천탄탄면을 만들 수 있다.

- 정제수, 굴소스(설탕, 정제소금, 굴추출물, 변성전분, 카리멜색소), 땅콩페이스트, 참깨페이스트, 포도당시럽분말, 설탕, 절인고추(고추, 정제소금), 땅콩분, 발효대두페이스트(정제소금, 대두, 밀가루), 정제소금, 발효점두페이스트(참두, 정제소금, 밀가루), 청주, L-글루탐산나트륨(향미증진제), 대두유, 건마늘, 효모추출물, 울레오레진캡시움, 향신료, 합성향료(살롯향), 참깨, 잔탄검, 파프리카색소, 변성전분, 향미증진제, 천연향료(땅콩, 대두, 밀, 조개류(굴) 함유)
- 이 제품은 우유, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 닭고기, 쇠고기, 조개류(전복, 가리비)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.



(70g X 12) X 3

규격	치수(cm)	총중량(kg)	순중량(kg)	박스 입수	유통기한	생산지
70g	31.5x12.5x15.4	3.100	2.520	12x3	18개월	중국 신후이



사천탄탄면

# 홍콩식 돼지고기 바베큐, 차슈 간단 조리법!



## 레시피 연관 제품



치킨파우더  
1kg



중화 해선간장  
1.75L



중화 바베큐소스  
240g



### 원재료명

- 돼지 목살 600g
- 옛당(조청) 적당량



### 밀간

- 이금기 중화 바베큐소스 1 큰술
- 이금기 치킨파우더 ½ 작은술
- 이금기 중화 해선간장 1 큰술
- 오향분 ¼ 작은술
- 소금 ½ 작은술
- 설탕 2 ½ 작은술
- 전분 1 큰술
- 샷롯 ½ 큰술
- 다진마늘 ½ 큰술
- 달걀 1 개
- 메괴로주(고량주) ½ 큰술

## Recipe

- 1 돼지 목살을 4~5cm 두께로 자르고 양념을 발라 1.5시간 냉장고에 넣고 재운다.
- 2 재운 고기를 꼬챙이에 꿰고 화덕 속에서 매달아 중불에서 굽는다. 고기 겉면이 노릇해지면 중약불로 줄이고 약 25분간 익을 때까지 굽는다.
- 3 구운 고기에 옛당(조청)을 바른 뒤에 약불에서 약 10분 구워 꺼내고 옛당(조청)을 다시 바른다.
- 4 구운 고기를 두툼하게 자른다.

## Tip

오븐 사용 시 175°C에서 30분간 굽고 옛당(조청)을 발라 10분간 굽는다.  
옛당 대신 꿀 : 이금기 중화 바베큐소스 = 5 : 3 비율로 섞은 소스를 발라도 된다.