



产品手册

PRODUCT MANUAL

全国服务热线
400-9999-175

成都市郫都区中国川菜产业化园区永兴东路69号





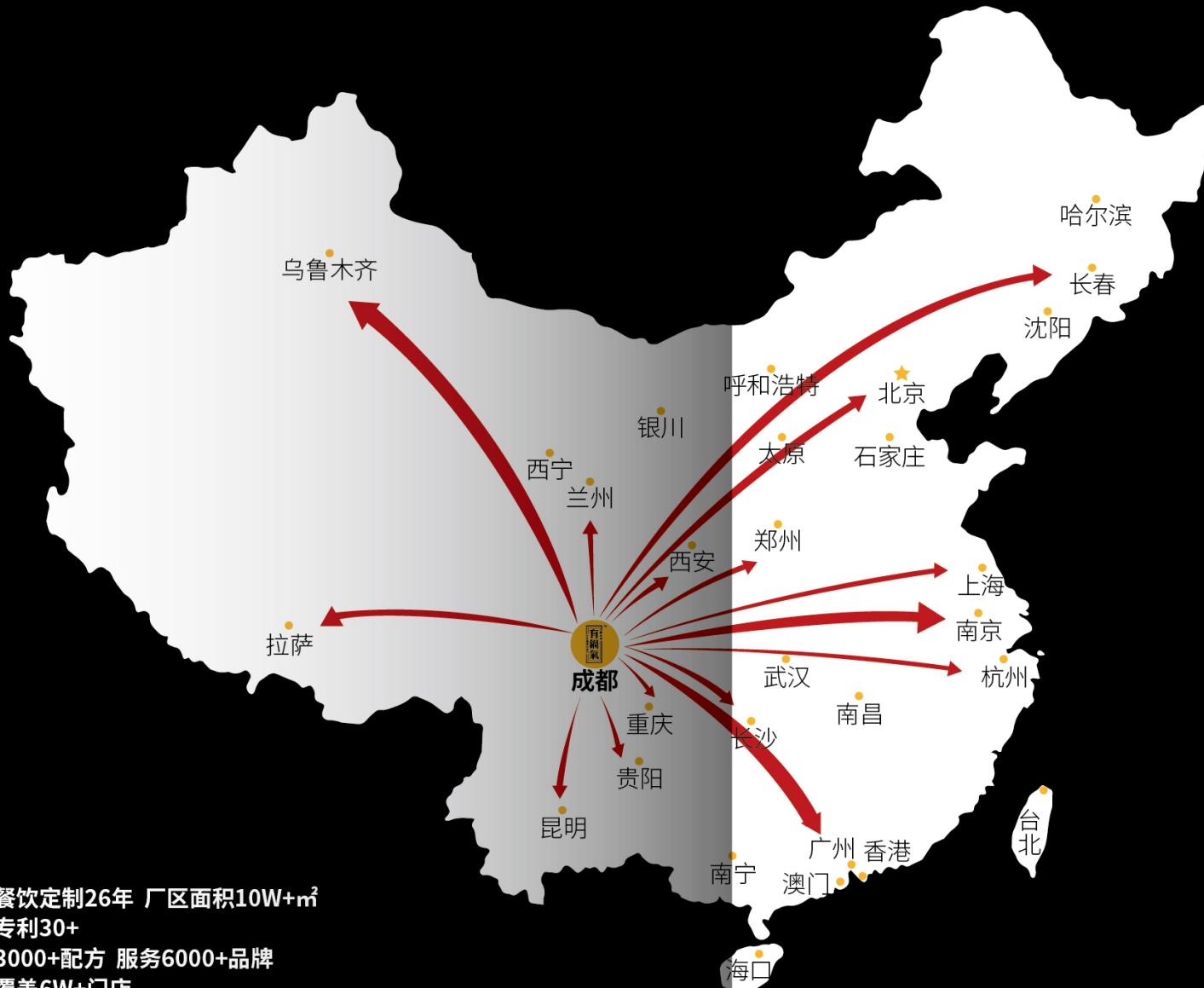
关于有锅气

ABOUT YOUGUOQI

踏水坊有锅气隶属于四川省川海晨洋食品有限责任公司,是省内知名调味料品牌。

公司始于1994年,26年深耕调味领域。在产品经验、生产能力、研发实力、厂区面积、知识产权、智慧生产仪器等各方面,都份属西南地区前沿。

多年来,通过安全、稳定、可控的生产与服务,保障产品的独特性与创新性,坚持为全国各地提供优质美味健康的产品,现已经于北京、四川、重庆、西安、上海、河南等多地建立分公司,产品同步供应各大商超和海外市场。



专注餐饮定制26年 厂区面积10W+ m^2
自有专利30+
拥有3000+配方 服务6000+品牌
产品覆盖6W+门店

我们的优势

OUR STRENGTHS

服务众多全国一线餐饮品牌，沉淀核心味道
每一个口味都历经数千餐饮店，数万客户的亲身认证。



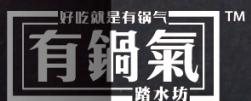
我们的服务 OUR SERVICE

技术支持

为的客户提供应用支持、线上线下品鉴会等，
保障产品落地应用

服务支持

专属客户经理及时响应和解决经销商在产品介绍、
应用、拓展等多方面问题。



SICHUAN CHUANCHAI CHENYANG FOOD CO., LTD.



中餐标准调味料
CHINESE FOOD FLAVORING

一道大师级别的菜品，是数十年的打磨，而川海晨洋，深度研究中餐调味标准化，以科学方式，将这数十年繁复的调味工艺，以复合型调味料的形式，变成可以轻松操作的料包，可以在十来分钟乃至数分钟之内，轻松掌握并复刻大师口味。

餐饮专用

【产品】	【规格】
盐帮爆炒酱	1kg*5袋/桶 (5kg)
椒麻干锅调味料	1kg*5袋/桶 (5kg)
水煮调味料	1kg*5袋/桶 (5kg)
毛血旺调味料	1kg*5袋/桶 (5kg)
川式干锅调味料	1kg*5袋/桶 (5kg)
百搭爆炒酱	1kg*5袋/桶 (5kg)
鱼香料	1kg*5袋/桶 (5kg)



— 沉淀数十年的经典大师味 —

中餐标准调味

餐饮商用调味系列

沉淀数十年的经典大师味 餐饮专用



盐帮爆炒酱

【特色特点】以饱受好评的“小河帮”，也就是盐帮风格为主调，以味厚、味重、味丰为鲜明的特色，在浓郁之余，并不喧宾夺主，具有“味厚香浓、辣鲜刺激”的特点，能够给食客带来鲜明记忆点，成品更适合搭配饮料酒水。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



椒麻干锅调味料

【特色特点】在传统干锅的基础上，针对于重口味爱好者，以及腥味较大食材，针对性研发，椒香爽辣、麻香浓郁。清香爽口、与传统干锅香型区别明显。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



水煮调味料

【特色特点】川味之魂豆瓣定味，精选优质辣椒，厚重味香，爽辣过瘾。花椒、洋葱等天然香辛料炼油，佐味添香，吃时肉嫩菜鲜，麻不伤胃，麻香十足，辣味醇香，辣不上火，汤红油亮，最宜下饭。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



毛血旺调味料

【特色特点】麻辣鲜香，汤汁红亮，口口清香，回味无穷。一料多用，场易任意，触手可及的热辣鲜香，简单便捷的美味呈现。一锅入魂，够味江湖菜。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



川式干锅调味料

【特色特点】甄选原材，优选新鲜朝天椒，色泽红亮，辣而不燥。“川菜之魂”郫县豆瓣，味浓持久，耐人寻味。优质牛油，古法炼制，香气浓郁。转基因大豆油，原料自然，保证安全健康。智慧工厂科学匠心配比，香辣浓郁，辣感柔和，成就经典美味，适用于麻辣香锅、干锅鸡、干锅土豆片、干锅肥肠等。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



百搭爆炒酱

【特色特点】使用经典川豆豆瓣增鲜，配合十余种香料炒制而成，在热锅爆炒的过程中，激发刺激食欲的酱香和甜香。以经典川味理念造就，醇浓并重，香辣味浓郁，微微回甜，能够凸显原材料的优质，对于海鲜类也能有效的去腥增香。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



鱼香料

【特色特点】地道川味泡辣椒，泡姜佐味提香，色泽亮丽鱼香四溢，口感醇厚，咸鲜酸甜兼备，葱姜蒜香浓郁，炒不回言。

适用于鱼香肉丝、鱼香茄子。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)





沉淀数十年的经典大师味 —



特色餐饮调味系列
FOOD SPECIALTIES

每一个特色菜的产生，都源自于创造者的灵感闪现，而川海晨洋做到的，就是通过研发工程师，将这些闪现的灵感，经过专业的方案实验进行解构，每一道产品，都由专业品鉴人员与研发工程师进行产品与原版手制的盲测比对，将“特色”标准化。

【产品】

口水鸡调味粉

1kg*5袋/桶(5kg)

泡椒烤鱼料

1kg*5袋/桶(5kg)

香辣牛蛙料

1kg*5袋/桶(5kg)

十三香龙虾料

1kg*5袋/桶(5kg)

口水鸡红油

1kg*5袋/桶(5kg)

泡椒牛蛙料

1kg*5袋/桶(5kg)

香辣龙虾料

1kg*5袋/桶(5kg)

可以复制的味觉灵感 餐饮专用



口水鸡调味粉

【特色特点】甄选香料，安全健康，精心搭配，能够更好地融入到食材里，解锁地道正宗美味。香气醇厚，简单操作，口感细腻，喜爱凉拌肉类菜的必备。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



泡椒烤鱼料

【特色特点】甄选原材料，精挑老坛陈泡辣椒、泡姜、泡萝卜，鲜嫩清脆。精选十余种香辛料，古法熬制，裹基因大豆油，原料自然，保证安全健康。智慧工厂科学匠心配比，酸辣可口，酸爽过瘾，成就经典美味。一料多用，适用于锡纸烤鱼、油纸烤鱼、老式烤鱼等。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



香辣牛蛙料

【特色特点】优选新鲜朝天椒，色泽红亮，辣而不燥，香辣浓郁，辣感柔和。适用于香辣虾、香辣蟹、香辣鱼等。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



十三香龙虾料

【特色特点】正宗的十三香香料烹煮，带着各色香料融合后的特有香气和浓郁又柔的底味，微微的辣度恰到好处的突出了十三香的特色，是一款适用于全国销售的经典车型。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



口水鸡红油

【特色特点】作为川菜风情的精华，选用优质辣椒，秘方研制，优质菜籽油，油色红亮，香气浓郁，能够很好的突出肉类的鲜嫩口感，回口留香。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



泡椒牛蛙料

【特色特点】精挑老坛陈泡辣椒、泡姜、泡萝卜，酸香清爽，刺激食欲。适用于泡椒鱼头、泡椒牛柳、泡椒肥牛等。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



香辣龙虾料

【特色特点】辣味适中，适合全国各地的消费群体。香料的浓香底味丝毫不掩盖龙虾的鲜香，此款调味料在不影响龙虾回甜本味的同时，将虾肉的鲜香发挥到了极致。

【规格类型】1kg*5袋/桶 (5kg)



踏水坊
有鍋氣
大师菜·轻松做
TM



香辣龙虾

在经典盱眙龙虾料口味基础进行深度研发，融入川式风味，多种天然香辛料提炼、针对水产品腥味特制配方，炒制后香味浓郁，辣感柔和。



十三香龙虾

各地优选最佳香辛料，严控品质，智慧工厂科学制作，严格配比，比例均衡，实际使用香料远超十三味，只为打造迷人风味。





— 沉淀数十年的经典大师味 —

家庭烹饪调味系列



SICHUAN CHUANHAICHENYANG FOOD CO., LTD.



中餐标准调味料
CHINESE FOOD FLAVORING

一道大师级别菜品，是数十年的打磨，而川海晨洋，深度研究中餐调味标准化，以科学方式，将这数十年繁复的调味工艺，以复合型调味料的形式，变成可以轻松操作的料包，可以在十来分钟乃至数分钟之内，轻松掌握并复刻大师口味。

【产品】	【规格】
毛血旺	1*40*120g
水煮肉片	1*40*135g
鱼香肉丝	1*40*100g
豆瓣鱼	1*40*300g
辣子鸡丁	1*40*150g
回锅肉	1*40*65g
麻婆豆腐	1*40*60g
卤拼料	1*40*130g
干锅料	1*40*80g
烧菜料	1*40*120g
番茄牛腩	1*40*150g
拌菜搭档	1*40*80g

沉淀数十年的经典大师味

家庭烹饪调味系列



毛血旺

【特色特点】麻辣鲜香，汤汁红亮，入口鲜香，回味无穷。一料多用，场景任意，触手可及的热辣醇香，简单便捷的美味呈现。一锅入魂，够味江湖式。

【规格类型】120g/袋#1件/40袋



水煮肉片

【特色特点】川味之魂豆瓣调味，精选优质辣椒，厚重味香，辛辣过瘾。花椒，洋葱等天然香辛料炼油，佐味添香，吃时肉嫩汤鲜，汤红油亮，麻辣味浓，最宜下饭。

【规格类型】135g/袋#1件/40袋



鱼香肉丝

【特色特点】地道川味泡辣椒，泡姜佐味提香，白菜亮丽鱼香四溢，口感醇厚，咸鲜酸甜兼备，葱姜蒜香浓郁，炒不可言。

【规格类型】100g/袋#1件/40袋



豆瓣鱼

【特色特点】优贡郫县豆瓣酱，浓香四溢，地道川味，酱香浓郁，咸香可口，不辣不燥，适用于豆瓣鱼，豆瓣茄子等。

【规格类型】300g/袋#1件/40袋



辣子鸡丁

【特色特点】严选优质辣椒，辣而不燥，香味扑鼻，辣味十足，棕红油亮，质地酥软，麻辣新嫩，味型鲜美。好吃易做，一料多用，鸡鸭兔均可一试。道地川味，即刻拥有。

【规格类型】150g/袋#1件/40袋



回锅肉

【特色特点】严选“川菜之魂”郫县豆瓣，味道醇香，耐人寻味。匠心配比，成就经典美味。便捷好料，分分钟呈现美味。

【规格类型】65g/袋#1件/40袋



踏水坊™
有鍋氣
好吃就是有锅气

沉淀数十年的经典大师味

家庭烹饪调味系列



麻婆豆腐

【特色特点】麻味浓郁，辣度适中，能够有效降低豆腐的涩味，带来鲜香嫩滑的感受。匠心配比，成就经典美味。便捷好料，分钟呈现美味。

【规格类型】60g/袋#1件/40袋



卤拼料

【特色特点】各地优选最佳香辛料，严控品质，智慧工厂科学制作，严格配比，比例均衡，保留香料最纯粹的味道，无论是荤菜素菜皆可卤制。

【规格类型】130g/袋#1件/40袋



干锅料

【特色特点】优选新鲜朝天椒，色泽红亮，辣而不燥。多种天然香辛料，飘香四溢，香辣过瘾，一料多用。适用于香辣干锅、干锅香辣虾、干锅鸡、干锅牛蛙、干锅肥肠等。

【规格类型】80g/袋#1件/40袋



烧菜料

【特色特点】色泽红润，味浓持久，严选优质辣椒，花椒等辅料。麻辣适中，酱香浓郁，层次分明，香而不燥，一料多用，万物皆可烧制，一包好料。简单操作，复刻记忆里的经典川味。

【规格类型】120g/袋#1件/40袋



番茄牛腩

【特色特点】甄选个大饱满优质番茄制酱，新鲜食材有保证。搭配优质耗料精心炒制，匠心工艺保留细腻口感，安全食材，无菌工艺，色泽鲜艳、甜酸咸口、制作简单，鲜香可口，老少皆宜，适合全家人的健康好菜。

【规格类型】150g/袋#1件/40袋



拌菜搭档

【特色特点】踏水坊拌菜搭档，精研川式凉拌菜味道配比，精选品质二荆条等多种辣椒加以颗粒饱满的白芝麻经过传统工艺，料足味香，香辣过瘾，各种凉拌菜，食品调味等。

【规格类型】80g/袋#1件/40袋





火锅底料系列
HOT POT SEASONING

踏水坊数十年行业经验积累，针对不同人群，不同地域，在对火锅底料的辣度、香味、盐分、含油量等口味上的要求各不相同，进行多款产品的针对性研发。每一款产品，无论是在口味，色泽、汤底，都能达到前沿水准。

火锅调味料

【产品】	【规格】
牛油火锅底料	1*30*150g/1*16*400g
牛油火锅底料	1*120*50g
清油火锅底料	1*30*270g
菌汤火锅底料	1*30*180g
番茄火锅底料	1*30*220g



沉淀数十年的经典大师味 火锅调味料



牛油火锅底料

【特色特点】经典传承工艺，慢火熬制。辣味过瘾，麻味绵长。严选天然食材，颗粒色泽红润艳丽。保留牛油的鲜味，便携小袋，随吃随启。

【规格类型】150g/袋#1件/30袋
400g/袋#1件/16袋



番茄调味料

【特色特点】选取饱满六个番茄，天然风味，酸甜味适中，色泽鲜红自然，回味香甜，富含多种维生素，老少皆宜。

【规格类型】220g/袋#1件/30袋



菌汤调味料

【特色特点】采用多种优质浓香型菌类压制，汤底可见明显的菌类颗粒，菌香味浓厚，鲜香爽口，健康营养。

【规格类型】220g/袋#1件/30袋



牛油火锅底料

【特色特点】经典传承工艺，慢火熬制。辣味过瘾，麻味绵长。严选天然食材，颗粒色泽红润艳丽。保留牛油的鲜味，便携小袋，随吃随启。

【规格类型】50g/袋#1件/120袋



清油火锅底料

【特色特点】久煮飘香颜色红亮，用菜籽油熬制的清油胆固醇含量较低，不同于口感厚重的牛油，清油底锅的口感更加清爽，味道更加清香持久。本产品带有卤香型，底料也可以烧菜。

【规格类型】270g/袋#1件/30袋





— 精研配方·深度调味 —

调味油系列



SICHUAN CHUANHAICHENYANG FOOD CO., LTD.



调味油系列
SEASONING OIL

与全球多个农业基地、政府以及一线供应合作，原产直采优质原材料。通过风味料与油脂配比的深度研究，设备对油温和原料的详细把控，让调味油具备香辛料的迷人风味与营养成分，风味独特，使用方便，自然无添加。

【产品】

食用植物调和油

1*20*180ML

食用植物调和油

1*20*330ML

香辣红油

1*24*200g

芝麻香油

1*20*200ML

芝麻香油

1*20*410ML

花椒油

1*4*5L

藤椒油

1*4*5L

芝麻油

1*4桶*5L

芝麻调和油(30%)

1*4桶*5L

拌菜搭档-香辣味

1*24*200g

拌菜搭档-混香味

1*24*200g

经典原香红油

1*4*2.5kg

经典混香红油

1*4*2.5kg

精研配方·深度调味

调味油系列



食用植物调和油

【特色特点】遵循健康膳食指南，多种油脂调配，保障营养均衡。点滴醇香，口感丰富。小瓶精巧，适合家庭烹饪。适用用煎、炒、烹、炸等多和中式烹饪。

【规格类型】180ml/瓶#1件/20瓶
330ml/瓶#1件/20瓶



花椒调味油

【特色特点】优选汉源红花椒，颗粒饱满，麻味悠长。严格把控油温，保留每瓶花椒油的鲜麻，清香醇厚，味道正宗，芳香绵长，川味常备。适用于炒菜、凉拌菜、汤面、火锅、干锅、火锅、红烧菜等。

【规格类型】5L/桶#1件/4桶



芝麻香油

【特色特点】甄选优质白芝麻，颗粒饱满，醇香自然，营养丰富，小瓶精巧，香而不腻。适用于饺子/包子/炒手拌馅，凉菜汁炒方，麻油手撕鸡等。

【规格类型】200ml/瓶#1件/20瓶
410ml/瓶#1件/20瓶



藤椒调味油

【特色特点】匠心甄选应季鲜嫩青花椒，智慧工厂专业掌取炼制，新鲜藤椒，油色清亮，麻香四溢，后味悠长，川菜必备。适用于炒菜、凉拌菜，汤面，干锅等。

【规格类型】5L/桶#1件/4桶



拌菜搭档

【特色特点】精研川式涼拌菜味道配比，精选品质二荆条、满天星、大红袍等多种辣椒加以颗粒饱满的白芝麻炼制，料足味香，香辣过瘾。适用于沾碟，各种凉拌菜，食品调味等。

【规格类型】200g/瓶#1件/24瓶



香辣红油

【特色特点】精选优质天然原料炼制。香味浓郁不刺喉，丰富辣椒油的味觉层次，让香辣余味绵长。适用于各种拌菜，面食调味、蘸料，食品调味等。

【规格类型】200g/瓶#1件/24瓶



拌菜搭档

【特色特点】精研川式涼拌菜味道配比，精选品质二荆条、满天星、大红袍等多种辣椒加以颗粒饱满的白芝麻炼制，料足味香，香辣过瘾。适用于沾碟，各种凉拌菜，食品调味等。

【规格类型】200g/瓶#1件/24瓶



芝麻香油

【特色特点】甄选优质白芝麻，颗粒饱满，醇香自然，营养丰富，小瓶精巧，香而不腻。适用于饺子/包子/炒手拌馅，凉菜汁炒方，麻油手撕鸡等。

【规格类型】5L/桶#1件/4桶