

专注湘式 小炒食材

产品手册

FOCUS ON HUNAN
STYLE STIR-FRIED INGREDIENTS



企业简介 / COMPANY INTRODUCTION

湖南众鲜供应链管理有限公司，创立于长沙，深耕行业30余年，自建品牌“楼外香”，始终聚焦“原料+定制”，为餐饮连锁企业提供高品质、稳定适配的食材整体解决方案。

旗下设有子公司湖南香满楼食品科技有限公司，其有三块加工中心，分别为【农产品初加工中心】、【生制品速冻调制食品】、【熟制品加工中心】，依托长沙雨花区的现代化生产基地，公司构建起覆盖湘式现炒快餐连锁企业所需要的产品矩阵，为连锁快餐企业提供高品质的肉类食材解决方案。

► 湘式现炒快餐产品解决方案

【原料优势】 依托公司在全球原料贸易采购领域多年的深厚积累，我们构建起覆盖全球的优质肉源网络，实现：

牛肉：JBS、Marfrig、Minerva Foods 等国际一线品牌直采，肉质稳定、冷链可控；

猪肉：加拿大Olymel奥妙、智利AGROSUPER爱阁、巴西Aurora百丽、红太阳SEARA等优质产区直供；

禽类：正大、圣农、强英等国内头部品牌战略合作，安全可追溯、出品一致性高。

【定制优势】 深耕猪、牛、禽类深加工领域，我们打造“冷链原切 → 生腌调理 → 熟化烹饪”全链路产品体系，满足连锁餐饮企业对效率、口味、标准化的三重需求：

形态定制：肉片 / 丁 / 丝，厚度、大小、脂肪比例精准可调；

预腌调味：即烹类产品提前入味，门店免切免腌制，门店出餐快、口味稳定；

传统工艺+现代锁鲜：卤制、蒸煮、低温锁鲜即热类产品，还原地道湘味，复热不失鲜。

► 为什么全国大连锁餐饮企业选择与我们合作？

头部连锁餐饮品牌选择我们，核心是“**稳定品质、高效交付、深度定制的长期信任**”：

1
全链可控
品质稳定

从全球直采到精深加工全链路可控，保障品质稳定、安全可追溯，符合头部餐企对标准化的严苛要求。

2
产品丰富
快速落地

覆盖现炒中式快餐全场景的产品矩阵，适配不同品牌的口味、规格需求，无需额外研发即可快速落地，降低新品试错成本。

3
双证体系
安全护航

通过 ISO22000、ISO9001 双体系认证，四维品控体系从原料到成品层层把关，零食品安全事故，让连锁品牌放心规模化扩张。

原切系列 ORIGINAL CUT SERIES

原切牛肉片

【产品特性】

薄至 3 毫米，快炒即熟，均匀受热，薄切锁汁，鲜嫩不柴，原切薄片，入味更快。

原切肥膘片

【产品特性】

尺寸规整易操控，薄切易出油、保留原生脂香，常用于煸香，辣椒炒肉的黄金搭档。

原切瘦肉片

【产品特性】

筋膜油脂少，肉质细嫩、形态规整、片型均匀，适合炒制。

原切鸡丁/鸡腿

【产品特性】

现切锁鲜、大小均匀易熟，免切即烹；无骨鸡腿肉，去骨干净，无碎骨，入味快。

原切瘦肉丝

【产品特性】

粗细均匀易入味、长度适配、有嚼劲、形态完整耐烹饪，适合快炒、凉拌、炖煮等。

原切鸡胗片

【产品特性】

含水量低，出成高，无黄皮，肉片形态均匀、纹理清晰能直观看到食材新鲜度。

原切肉泥

【产品特性】

质地细腻、肥瘦比例可定制、可塑性强，可做馅、可随意捏制成丸、饼、条等形状。

鸡爪

【产品特性】

个头均匀，表皮完整无破损，去除指甲后形态整齐。

原切肋排粒

【产品特性】

肋排整切，无注水、不合成、不调味，肉质鲜嫩；煎炸烤后形成焦香酥脆的口感。

调理系列 CONDITIONING SERIES



调理牛肉片

【产品特性】
有前部位、后部位、上脑、雪花等各部位可选定制。



调理鸡丁

【产品特性】
肉粒饱满鲜嫩、咬下带汁不柴，经轻调味免腌制，解冻即烹适配多场景



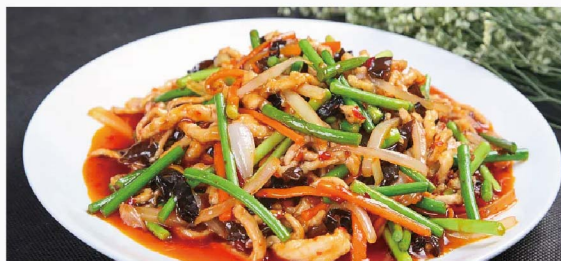
个性鸡鸭杂

【产品特性】
【鸡胗、鸭肠】搭配版本，口感脆嫩。



生汆牛肉片

【产品特性】
颜色鲜艳，免洗、免切、免腌制，口感更软嫩，适配“短时汆烫锁鲜”。



调理肉丝

【产品特性】
薄至3毫米，快炒即熟，均匀受热，薄切锁汁，鲜嫩不柴，原切薄片，入味更快。



生炒牛肉

【产品特性】
牛肉香味浓，口感还原度高，肉质纹理清晰有嚼劲、略带雪花纹。



调理瘦肉片

【产品特性】
肉质细嫩、形态规整、免腌制，适合湘式小炒。



调理鸡丝

【产品特性】
完整度高、碎率低，软嫩不柴、免腌制，可根据味型调整。



小炒猪肝

【产品特性】
采用鲜猪肝原料、调理去腥，大火快炒即熟，软嫩不柴。

熟制系列

COOKED SERIES



牛肉粒

【产品规格】 1kgX14 包/件

【产品特性】 无膻味，卤香淡雅不浓烈，4-6克/粒大小均匀，适合快速翻炒、炖煮

【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 正餐 小炒



红烧牛腩粒

【产品规格】 1kgX10 包/件

【产品特性】 加热即食，软糯不柴、筋腱Q弹，肥瘦交融回味悠长、红烧全熟带汤，固形物40%

【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 正餐 小炒



白切牛肚丝

【产品规格】 1kgX10 包/件

【产品特性】 焯水断生，尺寸均匀，白卤去腥，冷热双用场景

【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 正餐 小炒



牛肉酱

【产品规格】 2.5kgX4 包/件

【产品特性】 大肉粒，明显的肉块肌理，嚼感十足，酱香浓郁、加热即食，佐餐炒菜拌粉面都适配

【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头





碎碎鸭

- 【产品规格】 1kgX10 包/件
【产品特性】 香辣入味, 风味浓郁, 70%固形物
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 正餐 小炒



酱椒鸡胗

- 【产品规格】 170gX40 包/件
【产品特性】 酸辣够味、脆嫩爽口, 口味稳定又省心
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 自助 称重 | 正餐 小炒



酱椒鸡丁

- 【产品规格】 1kgX10 包/件
【产品特性】 粒形均匀易操作、酱椒味正, 省时间
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 自助 称重 | 正餐 小炒



香菇滑鸡

- 【产品规格】 225gX30 包/件
【产品特性】 去骨鸡腿肉、香菇鲜香, 即炒快出、不辣百搭
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 自助 称重 | 正餐 小炒



肉酱

- 【产品规格】 2.5gX4 包/件
【产品特性】 肉感扎实, 风味浓郁。即食快用, 省时省力
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头





香菇肉酱

- 【产品规格】 1kgX10 包/件
【产品特性】 风味层次足, 肉香菌香双在线
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头



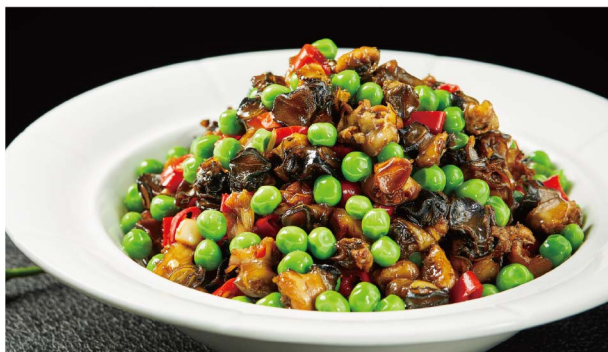
小炒卤耳尖

- 【产品规格】 150gX50 包/件
【产品特性】 卤香打底省调味、快炒即出省时间、脆弹
口感有记忆点
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 正餐 小炒



原味鲜肥肠

- 【产品规格】 150gX50 包/件
【产品特性】 细嫩Q弹、一口鲜香
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 自助 称重 |
正餐 小炒



小炒脆鲜螺

- 【产品规格】 180gX50 包/件
【产品特性】 鲜货加工, 更脆嫩; 人工去芯, 真空去沙,
更干净
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 自助 称重 | 正餐 小炒



小鱼小虾

- 【产品规格】 150gX50 包/件
【产品特性】 油炸处理, 3-5cm黄金比, 小虾剪须去刺
【应用场景】 盖码 木桶饭 | 粉码 浇头 | 自助 称重 |
正餐 小炒



►我们是如何帮你定制解决难题？

- 破解出餐慢：按需定制，规格、调味提前标准化，门店免切配免腌制，简单操作即可快速出餐，轻松应对高峰客流。
- 爆品塑招牌：传统湘味工艺 + 现代锁鲜技术，复热还原现炒口感，可定制差异化招牌菜，打造门店记忆点，拉动复购与客单提升。
- 提升毛利率：源头直采压缩采购成本，标准化出品大幅降低后厨人力、食材损耗，综合毛利率显著优化。

►我们与其他工厂的核心差异？

- 赛道深耕：聚焦湘式现炒快餐细分领域，三大加工中心覆盖全品类，是专业服务商，而非通用食材供应商。
- 极致定制：小到肉片厚度、脂肪比例，大到口味、工艺均可按需定制，适配不同品牌个性化需求，定制门槛更低、效率更高。
- 环球直采：源头全球直采，跳过中间商，采购成本更优，产品价格波动更小。

►我们有哪些合作案例？

湖南众鲜供应链管理有限公司

☎400-679-6688

地址：湖南省长沙市雨花区同升街道红星盛业内

