



新春菜品

**Chinese New Year Menu
Prosperous Year of Rabbit**



清泰平安



人参炖鸡汤

材料: 2.2 公升水, 3 克人参须, 10 粒干贝, 半只鸡(切块),
10 颗红枣, 1 汤匙枸杞, 2 ½ 汤匙 TUMIX® 鸡精粉

Double-Boiled Chicken Soup with Ginseng Root

Ingredients: 2.2 litres Water, 3g Ginseng Root, 10 Dried Scallops,
½ Chicken (cut into pieces), 10 Red Dates, 1 tbsp Goji Berry,
2 ½ tbsp TUMIX® Chicken Stock



大吉大利



蒜盐香烧鸡

材料: 1 只 (1.5公斤) 全鸡 (去除内脏洗净)

材料 (A): 脆皮水: 600毫升白米醋, 200毫升水, 30克麦芽糖, 5克苏打粉, 6克红色素

材料 (B): 腌料材料(足于腌制3只鸡): 12公升水, 300克 AJI-MIX™, 100克青葱(切段)

材料 (C): 腌料材料: 50克 AJI-MIX™, 20克 AJI-NO-MOTO®, 60克盐, 5克姜汁

Roasted Chicken with Garlic and Salt

Ingredients: 1 whole (1.5 kg) Chicken (guts removed and cleaned)

Ingredients (A): **Chicken Coating (Crispy Water):** 600ml White Vinegar,
200ml Water, 30g Maltose, 5g Baking Soda, 6g Red Colouring

Ingredients (B): **Marination (3 whole chicken portion):** 12 litres Water,
300g AJI-MIX™, 100g Spring Onion (cut)

Ingredients (C): **Marination:** 50g AJI-MIX™, 20g AJI-NO-MOTO®, 60g Salt,
5g Ginger Juice



展翅高飞



孔雀开屏龙虎斑

材料: 1条 (1.2公斤) 龙虎斑 (去除鱼鳞内脏洗干净), 500克沙白(洗净), 5克盐, 10克油

材料 (A): 鱼腌料: ½汤匙 AJI-NO-MOTO®, ½汤匙盐, 1颗蛋白, 1汤匙生粉

材料 (B): 蒸鱼豉油: 450毫升 (1勺)水, 40克 AJI-NO-MOTO®, 35克冰糖, 20克蚝油,
90克生油, 5克鱼露

材料: 点缀: 2根青葱 (切丝, 浸泡在水中), 2根红辣椒(切丝, 浸泡在水中), 15克姜蓉, 2根香菜

Steamed Peacock Style Grouper Fish with Clams

Ingredients: 1 pcs (1.2 kg) Brown Marbled Grouper (descaled and cleaned),
500g Clams (cleaned), 5g Salt, 10g Oil

Ingredients (A): **Fish Marination :** ½ tbsp AJI-NO-MOTO®, ½ tbsp Salt, 1 Egg White,
1 tbsp Potato Starch

Ingredients (B): **Fish Soy Sauce:** 450ml (1 wok ladle) Water, 40g AJI-NO-MOTO®,
35g Rock Sugar, 20g Oyster Sauce, 90g Soy Sauce, 5g Fish Sauce

Garnishing:
2 springs Spring Onion (thinly sliced, soaked in water to make it curl),
2 stalks Red Chilli (thinly sliced, soaked in water to make it curl),
15g Minced Ginger, 2 springs Coriander Leaf



喜笑颜开



杏仁片炸鲜虾

材料: 10只老虎虾 (剥壳开刀, 只留下虾头虾尾, 去除虾线洗净沥干水份备用),
100克杏仁片

材料 (A): 虾肉馅: 200克虾肉泥, 20克鸡油碎, 5克葱白末, 5克 AJI-NO-MOTO®,
15克 AJI-SHIO® 风味黑胡椒, 5克鱼露, 1颗蛋白, 5克生粉

Almond Coated Prawn

Ingredients: 10pcs Tiger Prawn (removed shell on body parts only,
reserve tail and head, deveined, cleaned and drained),
100g Almond Flake

Ingredients (A): **Shrimp Paste Filling:** 200g Shrimp (finely minced into a paste),
20g Chicken Fat (minced), 5g Spring Onion (white part only, minced),
5g AJI-NO-MOTO®, 15g AJI-SHIO® Flavoured Black Pepper, 5g Fish Sauce,
1 Egg White, 5g Corn Starch



包罗万象



包菜卷与蚝干发菜

- 材料:** 4公升水, 10粒大蚝干, 10粒花菇, 50克鸡油, 3片姜, 2根葱白(切小段), ½颗(10片)大白菜(洗净), 5克发菜(余烫备用), ½汤匙盐, 1汤匙油
- 材料 (A): 菜馅料:** 200克鸡腿肉(搅碎), 200克虾肉(搅碎), 1根葱白(切碎), ½茶匙 **AJI-NO-MOTO® PLUS**, ½茶匙 **TUMIX® 鸡精粉**, ¼茶匙 **AJI-SHIO® 风味黑胡椒**, ½茶匙盐, ½茶匙麻油, ½茶匙淀粉, 1颗蛋白(中型鸡蛋)
- 材料 (B): 酱汁:** ½汤匙 **AJI-NO-MOTO® PLUS**, ½汤匙 **TUMIX® 鸡精粉**, ½茶匙盐, ½茶匙糖, 2汤匙蚝油, ½汤匙老抽, 900毫升水(约2勺), 10克淀粉(与100毫升水混合)
- 材料: 点缀:** 10颗枸杞(泡在水里直到稍微变软)

Steamed Cabbage Roll with Dried Oyster and Black Moss

- Ingredients:** 4 litres Water, 10pcs Dried Oyster (big-size), 10pcs Dried Flower Mushroom, 50g Chicken Oil, 3 slices Ginger, 2 strings Spring Onion (white part, cut), ½ pcs (10 leaves) Chinese Cabbage (green-coloured, rinsed), 5g Dried Black Moss (Fatt Choy, blanched), ½ tbsp Salt, 1 tbsp Cooking Oil
- Ingredients (A): Vegetable Filling:** 200g Minced Chicken Thigh, 200g Minced Prawn, 1 string Spring Onion (white part only, chopped), ½ tsp **AJI-NO-MOTO® PLUS**, ½ tsp **TUMIX® Chicken Stock**, ¼ tsp **AJI-SHIO® Flavoured Black Pepper**, ½ tsp Salt, ½ tsp Sesame Oil, ½ tsp Potato Starch, 1 Egg White (medium-sized)
- Ingredients (B): Sauce:** ½ tbsp **AJI-NO-MOTO® PLUS**, ½ tbsp **TUMIX® Chicken Stock**, ½ tsp Salt, ½ tsp Sugar, 2 tbsp Oyster Sauce, ½ tbsp Dark Soy Sauce, 900ml Water (estimated 2 wok ladles), 10g Potato Starch (mixed with 100ml water)
- Garnishing:** 10pcs Goji Berry (soaked in water until slightly soft)



金钱入袋

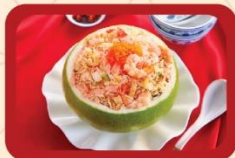


豆腐干贝

- 材料:** 3盒日式板豆腐(每盒切四块)
- 材料:** **豆腐内馅 (约18-20份):** 400克鸡茸, 1寸姜(切碎), 50克葱(切碎), 50克香菇(切碎), 100克萝卜(切丁), 50克荸荠(马荠)(切碎), 25克云耳(切碎), ½茶匙五香粉, 1汤匙蚝油, 2茶匙酱油, ½汤匙玉米淀粉(与1汤匙水混合), ¼茶匙 **AJI-NO-MOTO® PLUS**, 1茶匙盐
- 材料: 酱汁:** 30克干贝, 3片姜, 2根葱白(切小段), 1茶匙酱油, 1茶匙蚝油, 1公升水, 1汤匙食油, ½茶匙 **TUMIX® 鸡精粉**, ¼茶匙 **AJI-NO-MOTO® PLUS**, 3茶匙玉米淀粉(与3汤匙水混合)

Steamed Stuffed Tofu with Dried Scallop Gravy

- Ingredients:** 3 blocks Japanese Pressed Tofu (each blocks cut into 4 small blocks)
- Ingredients: Tofu Filling (18-20 pax portion):** 400g Minced Chicken, 1 inch Ginger (finely chopped), 50g Spring Onion (chopped), 50g Shiitake Mushroom (chopped), 100g Carrot (diced), 50g Water Chestnut (chopped), 25g Cloud Ear Fungus (chopped), ½ tsp Five Spiced Powder, 1 tbsp Oyster Sauce, 2 tsp Light Soy Sauce, ½ tsp Corn Starch (mixed with 1 tbsp water), ¼ tsp **AJI-NO-MOTO® PLUS**, 1 tsp Salt
- Ingredients: Gravy:** 30g Dried Scallop, 3 slices Ginger, 2 strings Spring Onion (white part, cut), 1 tsp Soy Sauce, 1 tsp Oyster Sauce, 1 litre Water, 1 tbsp Cooking Oil, ½ tsp **TUMIX® Chicken Stock**, ¼ tsp **AJI-NO-MOTO® PLUS**, 3 tsp Corn Starch (mixed with 3 tbsp water)



阖家无忧



柚子虾卵炒饭

- 材料:** 5粒鸡蛋(分离蛋黄和蛋白), 1.1公斤白饭, 120毫升食油, 4瓣蒜(切碎), 2粒红洋葱(切碎), 100克干贝(用热水浸泡20分钟,然后掰成丝), 6条蟹肉棒(切片), 100克蟹肉, 15只虾(去肠去壳), 50克青葱(切碎), 2包 **Seri-Aji® 扬州炒饭调味料 26g**
- 配料:** 200克柚子肉, 60克虾卵

Pomelo Fried Rice with Ebiko

- Ingredients:** 5 Eggs (separate yolk and white), 1.1kg White Rice, 120ml Cooking Oil, 4 cloves Garlic (chopped), 2 Red Onions (chopped), 100g Dried Scallops (soaked with hot water for 20 minutes & loosened), 6 stalks Crab Filament Stick (sliced), 100g Crab Meats, 15 pieces Shrimp (deveined and peeled), 50g Spring Onions (chopped), 2 packets **Seri-Aji® Yong Chow Fried Rice Seasoning 26g**
- Topping:** 200g Pomelo, 60g Ebiko



团团圆圆



3色年糕地瓜球

- 材料:** 1粒年糕(切1.5寸块状), 2包 **Seri-Aji® 香脆炸香蕉粉 150g**, 120克紫薯(去皮,切成大块), 120克橙薯(去皮,切成大块), 120克黄薯(去皮,切成大块), 45克糖, 30毫升食油

3 Colours Sweet Potato Ball with Rice Cake

- Ingredients:** 1 Sweet Rice Cake (cut into 1.5 inch cube), 2 packets **Seri-Aji® Banana Fritter Flour 150g**, 120g Purple Sweet Potato (peel and cut into large cubes), 120g Orange Sweet Potato (peel and cut into large cubes), 120g Yellow Sweet Potato (peel and cut into large cubes), 45g Sugar, 30ml Cooking Oil

清泰平安 - 人参炖鸡汤



份量: 5-6 人份

菜品介绍:

年菜少不了一碗暖心暖胃热腾腾的汤！这道人参鸡汤不但养胃滋补，香甜浓郁，而且还简单烹饪。只需把食材放一起再炖一炖，就可以上菜了！

材料：

2.2 公升

3 克

10 粒

半只

10 颗

1 汤匙

2 ½ 汤匙

水

人参须

干贝

鸡，切块

红枣

枸杞

TUMIX® 鸡精粉

使用产品：



做法：

1. 将鸡肉块飞水，去油脂。
2. 热锅，除了调味料，将所有食材用中小火煮三十分钟左右。
3. 根据口味加入**TUMIX® 鸡精粉**调味，趁热上桌。

备注：

也可以用整只鸡烹煮。

大吉大利 - 蒜盐香烧鸡



份量: 10 人份

菜品介绍:

春节的餐桌必有大菜压阵！这道烤鸡看起来复杂实际简单。只需把鸡浸泡在秘制腌料和AJI-MIX™，风干再烹饪，就能呈现前所未有而香气扑鼻的葱蒜香，皮脆肉嫩鲜香。最重要，这道食谱无需使用葱蒜，只需AJI-MIX™！

材料:

1 只 (1.5公斤)

全鸡，
去除内脏洗净

材料 (A): 脆皮水

600 毫升

200 毫升

30 克

5 克

6 克

白米醋

水

麦芽糖

苏打粉

红色素

材料(B): 腌料材料 (足于腌制3只鸡)

12 公升

300 克

100 克

水

AJI-MIX™

青葱, 切段

材料(C): 腌料材料

50 克

20 克

60 克

5 克

AJI-MIX™

AJI-NO-MOTO®

盐

姜汁

使用产品:



做法:

1. 将材料(B) 与 AJI-MIX™ 混合，将鸡泡在当中，腌制10至12小时。
2. 烧一锅开水，用烧腊钩挂在鸡的两翅底部。水滚后，用2-3勺热水浇匀鸡身，然后把鸡放在开水锅中转圈（约2圈），烫5秒捞出，冷水冲鸡身备用。
3. 把材料(C) 与 AJI-MIX™ 和 AJI-NO-MOTO® 混合，均匀地涂抹鸡的内侧。
4. 将脆皮水材料(A) 混合均匀后，刷在鸡皮上，挂在架上风干10-12小时。
5. 准备一锅五六成热油，把鸡浸泡在里面12分钟。
6. 鸡熟后，取出鸡，开大火把油升温，用油淋在鸡皮上至色泽金黄酥脆即可切件摆盘上桌。

展翅高飞 - 孔雀开屏龙虎斑



份量: 10 人份

菜品介绍:

如果您让您的客户吃得展翅高飞，肯定少不了孔雀开屏的切法。具有极好的象征意义和美味的同时，将为您的客户带来幸福和丰盛的农历新年。这道菜主要调味来自于秘制鲜味酱汁，更加带出鱼肉的鲜美。

材料:

1条 (1.2公斤)

500 克

5 克

10 克

龙虎斑, 去除鱼

鳞内脏洗干净

沙白, 洗净

盐

油

材料 (B) : 蒸鱼豉油

450 毫升 (1勺)

40 克

35 克

20 克

90 克

5 克

水

AJI-NO-MOTO®

冰糖

蚝油

生抽

鱼露

材料 (A) : 鱼腌料

½ 汤匙

½ 汤匙

1 颗

1 汤匙

AJI-NO-MOTO®

盐

蛋白

生粉

材料: 点缀

2 根

2 根

15 克

2 根

青葱, 切丝, 浸泡在水中

红辣椒, 切丝, 浸泡在水中

姜蓉

香菜

使用产品:



做法 :

1. 去除头尾然后备用。鱼身从脊背下刀，保持腹部相连切成10片厚片。
2. 将割好的鱼放入盆中，加鱼腌料 (A) 和 **AJI-NO-MOTO®** 腌制。
3. 鱼头和鱼尾放入沸水汆烫去血水后，捞起备用。
4. 取碟，将鱼头、鱼尾、鱼身摆成孔雀开屏状，沸水用旺火蒸10分钟，将蒸鱼渗出的水倒掉。
5. 将材料 (B) 与 **AJI-NO-MOTO®** 混合煮滚。
6. 准备一锅清水，加入5克盐，倒入沙白煮至沸腾后关火泡至沙白张口立即捞出备用。
7. 蒸鱼盘中铺上沙白，再倒入煮滚的蒸鱼豉油。
8. 在鱼身摆上青葱丝、辣椒丝和姜蓉点缀，热油淋上加入香菜即可。

喜笑颜开 - 杏仁片炸鲜虾



份量: 10 人份

菜品介绍:

鲜美的虾裹上杏仁，之后再混合 **AJI-SHIO® 风味黑胡椒**，味道让人欲罢不能。杏仁的酥香脆，再加上鲜味与胡椒香味，让整体味道更加丰富。

材料：

10 只 老虎虾, 剥壳开刀,
只留下虾头虾尾,
去除虾线洗净沥干
水份备用
100 克 杏仁片

材料(A): 虾肉馅

200 克 虾肉泥
20 克 鸡油碎
5 克 葱白末
5 克 **AJI-NO-MOTO®**
15 克 **AJI-SHIO®**
风味黑胡椒
5 克 鱼露
1 颗 蛋白
5 克 生粉

使用产品:



做法：

1. 将材料(A) 与 **AJI-NO-MOTO®** 和 **AJI-SHIO®** 快速搅拌至起胶。
2. 在每一只虾背抹上少许生粉，填上15g虾肉馅后沾上杏仁片。
3. 准备油锅烧至五成热，放入杏仁虾炸至熟透，沥干油即可。

包罗万象 – 包菜卷与蚝干发菜



份量: 10 人份

菜品介绍:

特色在于大白菜包裹鸡肉馅，如同包罗万象，是一道好意头的菜肴。酱汁与TUMIX®，花菇和蚝干的结合，呈现鲜咸香可口，让您欲罢不能的。

材料:

4 公升	水
10 粒	大蚝干
10 粒	花菇
50 克	鸡油
3 片	姜
2 根	葱白，切小段
½ 颗 (10片)	大白菜，洗净
5 克	发菜，汆烫备用
½ 汤匙	盐
1 汤匙	油

材料 (A): 菜馅料

200 克	鸡腿肉，搅碎
200 克	虾肉，搅碎
1 根	葱白，切碎
½ 茶匙	AJI-NO-MOTO® PLUS
½ 茶匙	TUMIX® 鸡精粉
¼ 茶匙	AJI-SHIO® 风味黑胡椒
½ 茶匙	盐
⅓ 茶匙	麻油
½ 茶匙	淀粉
1 颗	蛋白，中型鸡蛋

材料 (B): 酱汁

½ 汤匙	AJI-NO-MOTO® PLUS
½ 汤匙	TUMIX® 鸡精粉
½ 茶匙	盐
½ 茶匙	糖
2 汤匙	蚝油
½ 汤匙	老抽
900 毫升	水 (约2勺)
10 克	淀粉，与100毫升水混合

材料: 点缀

10 颗	枸杞，泡在水里直到稍微变软
------	---------------

使用产品:



做法:

- 煮1公升开水，汆烫蚝干和花菇。将汆烫食材的水，蚝干，花菇倒入不锈钢碗中，加入鸡油，姜，葱白蒸3小时。
- 煮3公升开水，撒入½ 汤匙盐和1汤匙油，之后将大白菜一片片放入锅中烫至大白菜叶梗软化，取出放入冷水中，捞起沥干备用。
- 将材料(A) 与AJI-NO-MOTO® PLUS, TUMIX® 和AJI-SHIO® 风味黑胡椒混合均匀，搅打至起胶。
- 大白菜叶梗稍微削薄一点，将15克混合馅料包入白菜中，摆盘蒸10分钟。
- 将花菇，蚝干，材料(B) 以及AJI-NO-MOTO® PLUS 和 TUMIX® 一起煮滚后加入淀粉水勾芡。
- 将大白菜卷，蚝干，冬菇和发菜摆盘。
- 淋上酱汁，枸杞点缀即可。

金钱入袋 - 豆腐干贝



份量: 10 人份

菜品介绍:

没有什么比黄金更能代表财富了。这道豆腐菜肴，它的外观像黄金，象征着财富，好看又好吃。肉末搭配豆腐，与独特调制的浓郁瑶柱酱汁，让人垂涎三尺。

材料:		材料: 酱汁	
3 盒	日式板豆腐, 每盒切四块	30 克	干贝
材料: 豆腐内馅 (约18-20份)		3 片	姜
400 克	鸡茸	2 根	葱白, 切小段
1 寸	姜, 切碎	1 茶匙	酱油
50 克	葱, 切碎	1 茶匙	蚝油
50 克	香菇, 切碎	1 公升	水
100 克	萝卜, 切丁	1 汤匙	食油
50 克	荸荠 (马荠), 切碎	½ 茶匙	TUMIX® 鸡精粉
25 克	云耳, 切碎	¼ 茶匙	AJI-NO-MOTO® PLUS
⅓ 茶匙	五香粉	3 茶匙	玉米淀粉, 与 3 汤匙水混合
1 汤匙	蚝油		
2 茶匙	酱油		
½ 汤匙	玉米淀粉, 与 1 汤匙水混合		
¼ 茶匙	AJI-NO-MOTO® PLUS		
1 茶匙	盐		

使用产品:



做法: 豆腐

1. 豆腐炸至金黄色。冷却后在中间切长方形并把内部刮除。豆腐块与被刮除的豆腐碎备用。
2. 把其余的材料，豆腐碎与**AJI-NO-MOTO® PLUS** 混合均匀。
3. 把馅料酿在豆腐块，蒸10-15 分钟或直到馅料煮熟。
4. 淋上酱汁即可享用。

做法: 酱汁

1. 煮500毫升的开水，汆烫干贝。将汆烫干贝的水和干贝倒入不锈钢碗中，加入姜，葱白蒸3小时。
2. 将酱油，蚝油，和500毫升水混合均匀备用。
3. 热油，放入蒸好的干贝翻炒至焦黄鲜香。
4. 加入酱料混合物，**TUMIX®** 与**AJI-NO-MOTO® PLUS**。
5. 关火，边搅拌边倒入玉米淀粉水。开火 煨至酱汁稍微变稠。
6. 把酱汁倒在豆腐上即可享用。

阖家无忧 - 柚子虾卵炒饭



份量: 10 人份

菜品介绍:

口感清甜不油腻，各种食材的鲜味在口中爆发，加上柚子粒的酸甜，真是妙不可言！Seri-Aji®扬州炒饭调味料让您节省烹饪时间，只需加入翻炒即可。

材料:

5 粒	鸡蛋，分离蛋黄和蛋白
1.1 公斤	白饭
120 毫升	食油
4 瓣	蒜，切碎
2 粒	红洋葱，切碎
100 克	干贝，用热水浸泡 20分钟，然后掰成丝
6 条	蟹肉棒，切片
100 克	蟹肉
15只	虾子，去肠去壳
50 克	青葱，切碎
2 包	Seri-Aji® 扬州炒饭调味料 26g

配料:

200 克	柚子肉
60 克	虾卵

使用产品:



做法:

1. 将蛋黄跟白饭搅拌均匀。备用。
2. 烧热食油，爆香蒜米，红葱和瑶柱丝至金黄色
3. 加入蟹肉棒，蟹肉，虾子和青葱。继续翻炒至熟透，加入蛋白后继续翻炒。
4. 加入裹上蛋黄的白饭后，撒入**Seri-Aji®扬州炒饭调味料**。翻炒至到均匀。
5. 加入柚子肉和虾卵后，即可上锅。

团团圆圆 - 3色年糕地瓜球



份量: 10 人份

菜品介绍:

新年少不了来道甜在心中，寓意甜甜蜜蜜，团团圆圆的甜品。制作上很简单，只需加入Seri-Aji® 香脆炸香蕉粉即可。香甜绵密的地瓜带有香草的香气，配上Q弹的年糕，广受大人小孩喜爱！

材料:

1 粒	年糕，切1.5寸块状
2 包	Seri-Aji® 香脆炸香蕉粉 150g
120 克	紫薯，去皮，切成大块
120 克	橙薯，去皮，切成大块
120 克	黄薯，去皮，切成大块
45 克	糖
30 毫升	食油

使用产品:



做法：

1. 混匀一包Seri-Aji® 香脆炸香蕉粉和150毫升水形成面糊备用。
2. 把番薯蒸软。沥干番薯后，在各别的碗中把颜色不同的番薯捣成泥状。
3. 在各别颜色的番薯泥碗中加入50克 Seri-Aji® 香脆炸香蕉粉，15克糖，5毫升食油。然后搅拌至软面团成型。
4. 舀出面团并放在手掌中来回滚动形成 1.5-2 寸直径球状。将切好的年糕塞入番薯球内，揉成球状。重复至到用完所有的面团。
5. 将揉好的番薯球裹上备好的面糊后，炸至金黄色。即可上锅。



SIGN UP & WIN

CASH PRIZES WORTH UP TO

RM18,888

From 24 November 2022
to 15 January 2023

Scan to find out more



Terms & Conditions apply.