



PREMIUM QUALITY SAUCE



FRESH
신선한 소스



DELICIOUS
맛있는 소스



CLEAN
깨끗한 소스



“ 꽃을 장식하는것보다
멋진 샐러드를 식탁에 올려주세요 ”

장인정신의 노하우로 까다롭게 고른 원재료를 사용하여 맛깔스럽고 풍미 가득한 드레싱 소스를 정성스럽게 잘 만들어 매일 식탁에서 행복한 얼굴들과 만나고 싶습니다.

윤택한 생활의 동반자로서, 저희 소스공방은 안전한 식품의 공급으로 음식문화 향상의 일역을 자임합니다.

소스공방만이 가능한 고품질제품, 다품종 개발로 다양한 고객님의 요구에 만족드릴것을 약속드리며, 성의와 창의를 바탕으로 항상 한발 앞선 맛, 그리고 좋은 품질로 고객님의 신뢰에 보답하겠습니다.

Fresh sauce 

탕류

2Kg



● 짬뽕탕소스

고춧가루를 고추기름에 볶아 부드러운 매운맛과 해물농축액, 쇠고기농축액의 육수 맛이 일품으로 진하고 얼큰한 국물맛을 내는데 적합한 소스



● 나가사끼짬뽕탕

오징어, 굴등을 원료로 한 해물육수농축액, 사골농축액, 치킨농축액을 주원료로 일본식의 맛에 한국식의 맛을 가미한 담백한 육수의 맛



● 해물탕소스

고추장, 고춧가루를 주 원료로 다시마액기스, 멸치액기스가 첨가되어 해물맛을 풍부하게 느낄수 있으며 다용도로 사용가능한 소스



● 알탕소스

간장, 고추장 주원료로 굴, 새우, 오징어, 게 액기스를 첨가해서 풍부한 해물맛을 느낄수 있는 소스



● 순두부양념

다시마, 멸치, 가스오부시 육수를 내고 매콤한 고추기름과 해물농축액을 첨가해 해물맛을 풍부하게 느낄수 있는 맞춤형 순두부양념



● 오뎅소스

다시마, 가스오부시 육수를 내서 가스오부시,게,다시마추출농축액을 주원료로 간장을 가미한 소스로 각종 어묵 요리, 특히 가스오부시향이 진하여 어묵탕 육수에 적합한 소스



● 우동소스

다시마, 가스오부시 육수를 내서 혼연다랑어, 혼연고등어추출농축액을 주원료로 간장을 가미한 소스로 각종 면 요리, 특히 가스오부시향이 진하여 우동육수로 적합한 소스



● 해물누룽지탕소스

굴소스, 간장이 주 원료로하며 옥수수 전분이 첨가되어 점도가 있는 누룽지탕소스에 적합한 소스



● 부대찌개소스

마늘, 양파, 간장, 고춧가루, 간장을 주원료로 사용하며 사골농축액이 첨가되어 깊은 맛이 나는 소스

양념류

2Kg



● 매운볶음소스

매콤하고 은은한 카레향이 일품인 소스로 모든 볶음요리에 적합하며 특히 불닭, 매운족발 요리에 안성맞춤



● 핫볶음소스A

고추장, 매운고추가루를 사용해 매운맛을 선호하는 분들께 추천하는 소스로 육류, 해물류 볶음에 적합



● 떡볶이소스A (순한맛·매운맛)

고추장과 갖은 양념으로 달콤하고 매콤하며 자극적이지 않은 맞춤형 떡볶이소스 / **매운맛** · **순한맛**



● 고추장소스

고추장, 고춧가루를 주원료로 사과퓨레, 배푸배를 첨가하여 매콤 달콤히 조화롭게 어우러져 한국인 입맛에 딱 맞는 소스로 볶음용으로 적합한 소스



● 골뱅이무침소스

고춧가루, 고추장의 매콤함과 달콤함이 조화롭게 어우러져 한국인 입맛에 딱 맞는 소스로 해물볶음용으로 적합



● 낙지볶음소스

고춧가루, 고추장의 매콤함과 달콤함이 조화롭게 어우러져 한국인 입맛에 딱 맞는 소스로 해물볶음용으로 적합



● 파무침소스

고춧가루, 식초를 주성분으로 새콤, 달콤, 매콤해 파채, 샐러드 야채와 버무리면 잘 어울리는 소스



● 두루치기소스

고추장, 고춧가루를 주원료로 무, 양파, 마늘 등 야채로 매콤, 달콤해 어머니의 손맛을 느끼게 해주는 소스



● 웰빙치킨양념소스

물엿, 토마토케첩, 고추장을 주원료로 달콤하며, 마늘, 양파 등 매콤, 달콤한 소스로 치킨류, 각종 튀김류에 적합한 소스

소스류

2Kg



● 사천탕수육소스

사천고추, 대파, 생강을 우린 육수와 노두소스를 주원료로 식초, 레몬즙을 첨가하여 육류나 해물튀김 탕수육으로 중화풍 탕수육으로 적합한 소스



● 깐풍칠리소스

칠리소스, 토마토살사소스, 토마토케찹을 주원료로 오이피클, 할라피뇨, 마늘을 첨가해 매콤 달콤하며 굴소스를 가미해 중식, 양식 등 폭 넓게 사용되는 소스



● 스위트칠리소스A

칠리소스, 토마토살사소스를 주원료로 직접 같은 홍고추, 오이피클, 마늘 등 첨가해 고형물이 풍부하며, 매콤하면서 달콤한 소스로 육류 및 해산물 딥핑용으로 적합한 소스



● 스테이크소스

스테이크소스, 토마토케찹을 주원료로 식초, 사과농축액을 첨가해 새콤달콤한 맛과 계피분 등 향신료를 가미해 육류요리에 적합한 소스



● 돈까스소스

토마토케찹, 우스타소스를 주원료로 식초, 사과농축액을 첨가해 새콤달콤한 소스로 육류요리에 적합한 소스



● 바베큐소스

토마토케찹, 우스타소스를 주원료로 식초, 액상가당을 첨가해 새콤달콤하며 훈제향 등을 가미해 육류요리에 적합한 소스



● 치킨바베큐소스 (순한맛·매운맛)

토마토케찹, 물엿, 고추장을 주성분으로 매콤, 달콤하며 특히 숯불에 굽지 않아도 숯불에 구운듯한 맛이 일품



● 오리엔탈소스

다시마 육수를 내서 간장, 식초를 주원료로 기존의 프렌치드레싱에 소금의 양을 줄이고 사과과즙, 마늘을 갈아 첨가하여 동양풍 샐러드 요리에 적합한 소스



● 치킨강정소스 (순한맛·매운맛)

치킨강정만을 위해 개발한 신개념 소스로 기존의 치킨강정 소스 보다 고소하고 단백한 맛을 느낄수 있다.

드레싱류

2Kg



● 흑임자드레싱

흑임자를 곱게 갈아 고소하고 담백하며, 사과, 양파, 레몬주스를 첨가해서 새콤달콤한 드레싱으로 야채샐러드, 육류 및 해산물 딥핑요리에 적합한 소스



● 케이준드레싱

마요네즈, 머스타드를 주원료로 양파, 오이피클이 첨가되어 고소하면서 새콤달콤한 드레싱으로 야채, 치킨 샐러드나 각종 튀김류 토핑 및 딥핑 요리에 적합한 소스



● 타르타르드레싱

마요네즈와 직접갈은 생양파와 상큼한 사과퓨레, 오이피클 등이 첨가되고, 파슬리홀이 첨가되어 허브의 향을 느낄 수 있는 드레싱으로 각종 튀김류 토핑 및 딥핑용으로 적합한 소스



● 양파드레싱

국내산 생양파를 직접 갈아 달콤하고 알싸한 맛을 느낄 수 있으며, 상큼한 사과퓨레, 오이피클, 레몬주스 등이 첨가되어 마요네즈의 느끼한맛이 부드러워져 연어샐러드, 각종 튀김류 토핑 및 딥핑용으로 적합한 소스



● 참깨드레싱

참깨를 곱게 갈아 고소하고 담백하며, 사과, 양파, 레몬주스를 첨가해서 새콤달콤한 드레싱으로 야채샐러드, 육류 및 해산물 딥핑요리에 적합한 소스



● 요거트드레싱

마요네즈를 주원료로 했으나 요거트, 사과퓨레, 사과식초를 첨가하여 새콤하며, 생크림, 연유가 함유되어 부드러운 드레싱으로 샐러드 등 에피타이저나 디저트용으로 적합한 소스



● 치즈갈릭드레싱

마요네즈와 나초치즈소스가 주원료로 고소하고 달콤한 맛을 느낄 수 있으며, 마늘이 첨가되어 마늘향이 은은하게 느낄 수 있는 드레싱으로 각종 튀김류 토핑 및 딥핑용으로 적합한 소스



● 발사믹드레싱

발사믹식초를 주원료로 사과식초를 첨가해서 상큼하고 짭짤한 맛과 향을 느낄 수 있는 샐러드소스로 각종 샐러드에 잘 어울리며 에피타이저나 디저트용으로 적합한 소스



● 허니머스타드

머스타드를 주원료로 마요네즈와 벌꿀, 연유가 함유되어 달콤하고 부드러워 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 소스로 치킨류, 훈제요리 등 곁들임 소스로 적합 디저트용으로 적합한 소스

과일드레싱류

2Kg



● 키위드레싱

뉴질랜드산 신선한 키위를 갈아 상큼하며, 농축과즙을 첨가해서 맛과 향을 강조한 드레싱으로 샐러드 등에 잘 어울리고 에피타이저나, 디저트 용으로 적합한 소스



● 파인애플드레싱

파인애플을 직접 갈아 신선하고 상큼하며, 농축과즙액을 첨가해서 맛과 향을 강조한 드레싱으로 샐러드 등에 잘 어울리고 에피타이저나, 디저트 용으로 적합한 소스



● 블루베리드레싱

블루베리를 직접 갈아 신선하고 상큼하며, 농축과즙액을 첨가해서 맛과 향을 강조한 드레싱으로 샐러드 등에 잘 어울리고 에피타이저나, 디저트 용으로 적합한 소스



● 딸기드레싱

2Kg

국내산 딸기를 직접 갈아 신선하고 상큼하며, 농축과즙액을 첨가해서 맛과 향을 강조한 드레싱으로 샐러드 등에 잘 어울리고 에피타이저나, 디저트 용으로 적합한 소스



● 복분자드레싱

국내산 복분자를 직접 갈아 신선하고 상큼하며, 농축과즙액을 첨가해서 맛과 향을 강조한 드레싱으로 샐러드 등에 잘 어울리고 에피타이저나, 디저트 용으로 적합한 소스



● 유자샐러드드레싱

유자와 유자농축과즙을 주원료로 신선하며, 유자청원액을 첨가해서 상큼함을 느낄수 있는 샐러드소스로 야채, 과일샐러드에 잘 어울리며 에피타이저나, 디저트 용으로 적합한 소스

Sauce workshop





www.푸드공방.kr



031)793-4450



031)793-4474
