

沙拉一词在英语中最早出现在十四世纪，当时写作“salad”或“sallet”。英语“salad”是从法语“salade”变化而来，而该词又来源于拉丁语“salata”，本义为“咸的”，是“sal”（盐）的派生词。在古罗马时期蔬菜常以盐盐水或含盐的油与醋作佐料，沙拉的名称亦因此与盐联系起来。在中世纪，一个长冬以后，人们会以咸肉来腌制菜，成为沙拉的祖先，又有传沙拉源于罗马帝国。普遍的历史断言，农民比贵族吃了更多沙拉，并且沙拉更健康，比贵族的肉食更好。

夏日，沙拉是餐桌上的宠儿，也是餐桌上的一道靓丽的风景，它总能勾起我们的味蕾，带给我们一抹清新。搭配得当的沙拉，美味之余，还能赏心悦目，并且营养健康，富含蛋白质、维生素和纤维素。不仅如此，沙拉能让我们清爽享“瘦”；这个夏天，让我们一起来爱上沙拉！



顶可洋葱调味汁

海藻色拉

洋葱原料与油，醋等调料的丰富撞击。

海藻色拉，主要原材料为裙带菜，是一种营养价值高，保健作用明显的大型褐藻。主要产于中国、日本、朝鲜半岛等沿海清洁海域。日本食品营养学专家，对裙带菜含有高质量的营养成分，是一种健康，长寿食品给予充分的肯定。裙带菜含有糖，蛋白质，各种氨基酸和各种对人体健康有益的微量元素及维生素。搭配洋葱调味汁别有一番风味。

顶可成都初登场



顶可凯撒沙拉汁

以进口纯乳酪粉及特制研磨黑胡椒碎等原料精心调制而成，气味清新醒胃，口感香咸事宜，是沙拉之王。



顶可芝麻沙拉汁

丰富的芝麻颗粒口感与焙煎芝麻的香味，口感细腻而醇厚，畅销的经典口味沙拉汁



顶可欧式沙拉酱

顶可欧式沙拉酱拥有香甜，顺滑，清爽的口感，适合与各种蔬果搭配。

★沙拉酱搭配不同的食材，风味也完全不同。基本原则：水果类搭配甜味沙拉酱，蔬菜类搭配咸味沙拉酱

芥末沙律酱

芥末的清爽辣味搭配酱油，带来味觉上的独特享受





福吉源鸡蛋土豆沙律

材料:

土豆沙拉 180g 洋葱 ¼个 福吉源香肠 3根 橄榄油 少许 煮鸡蛋 1个 盐 少许 黑胡椒 少许

制作方法:

- 1.将洋葱切成薄片，放入微波炉稍微加热2分钟。
- 2.将福吉源用放入开水中加热2分钟后捞出，放入加了少许橄榄油的平底锅中稍微煎制。
- 3.将煎制后的福吉源切成丁状。
- 4.将煮鸡蛋切成块状。
- 5.将1,3,4同土豆沙拉加盐，黑胡椒搅拌后，装盘即可。

材料:

牛心菜 50g 海藻色拉 7g 番茄 60g 韩式辣椒酱 5g 洋葱调味料 30ml

制作方法:

- 1.将牛心菜洗净撕成小块。
- 2.将海藻色拉浸水泡制5分钟后，捞出沥干。
- 3.将番茄切成块状周同1，2混合后。加入韩式辣椒酱和洋葱调味汁搅拌后装盘。

海藻色拉



烟熏三文鱼芝士沙拉

材料:

牛心菜 30g 红叶生菜 5g 黄椒 4g 红椒 4g 烟熏三文鱼片 20g 芝士丁 10g 芥末沙律酱 2g

制作方法:

- 1.将黄椒，红椒切丝。将牛心菜，红叶生菜撕成小块，并将这些食材混合。
- 2.将1装入器皿中加入解冻后的三文鱼片，芝士丁后，淋上芥末沙律酱后即可。

福吉源业务用熏制香肠

使用天然肠衣，加上特有技术使其入口轻咬即可听到感受到脆爽，肉汁鲜美。



▲上述菜单涉及其他食材

丘比土豆即食沙拉

使用马铃薯、胡萝卜、玉米、洋葱制作的经典款土豆沙拉。使用方便，适用于各类沙拉和面包。



★保质期为冷藏90天。

久华世（成都）商贸有限公司

地址：武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室
代明秀：183-8209-0806（日餐担当）
江未洛：182-1562-3310（西餐担当）