

1) 天妇罗原切洋葱圈/CRISPY BATTERED ONION RINGS

원산지:중국

1	품명	어니언링 1#
2	원재료명	양파50%, 배터50% 튀김
3	규격	10-26g(CENTER), 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	8월-4월
5	오더시점	상시
6	HS코드	2004.90.9000(관세율30%)
7	MOQ	8.82MT/40HR
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇 해질 때까지 약 2.5분간 튀김 오븐: 220° C로 예열하고 제품을 베이킹 트레 이에 약하게 놓은 후 10-12분.요리 중간 회전



2) 天妇罗原切洋葱圈/CRISPY BATTERED ONION RINGS

원산지:중국

1	품명	어니언링2#
2	원재료명	양파50%,배터50% 튀김
3	규격	10-26g(CENTER), 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	5-7월
5	오더시점	상시
6	HS코드	2004.90.9000(관세율30%)
7	MOQ	8.82MT/40HR
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇해질 때까지 약 2.5분간 튀김 오븐: 220° C로 예열하고 제품을 베이킹 트레이에 약하게 놓은 후 10-12분.요리 중간 회전



3) 裹糠原切洋葱圈/BREADED ONION RINGS

원산지:중국

1	품명	어니언링3#
2	원재료명	양파50%,배터50% 튀김
3	규격	10-26g(CENTER), 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	5월-8월
5	오더시점	상시
6	HS코드	2004.90.9000(관세율30%)
7	MOQ	8.82MT/40HR
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇해질 때까지 약 2.5분간 튀김 오븐: 220° C로 예열하고 제품을 베이킹 트레이에 약하게 놓은 후 10-12분.요리 중간 회전



4) 裹糠原切洋葱圈/BREADED ONION RINGS

원산지:중국

1	품명	어니언링4#
2	원재료명	양파50%, 배터50% 튀김
3	규격	10-26g(CENTER), 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	5월 하순-9월
5	오더시점	상시
6	HS코드	2004.90.9000(관세율30%)
7	MOQ	8.82MT/40HR
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇해질 때까지 약 2.5분간 튀김 오븐: 220° C로 예열하고 제품을 베이킹 트레이에 약하게 놓은 후 10-12분. 요리 중간 회전



5) 裹糠扇贝/PANKO CRUMBED SCALLOP

원산지:중국

1	품명	가리비튀김
2	원재료명	가리비50%,배터50% 튀김
3	규격	25±5g, 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	
5	오더시점	상시
6	HS코드	1605.52.0000(관세율6.6%)
7	MOQ	17~18MT/40HR (5MT 혼적 가능)
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇해질 때까지 약 4~4.5분간 튀김 오븐: 200° C로 예열하고 제품을 베이킹 트레이에 약하게 놓은 후 16-18분.요리 중간 회전



6) 裹糠成型鱿鱼圈/BREADED SQUID RINGS, FORMED

원산지:중국

1	품명	오징어튀김
2	원재료명	오징어링50%,배터50% 튀김
3	규격	30±5g, 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	
5	오더시점	상시
6	HS코드	1605.54.2099(관세율11%)
7	MOQ	13.5MT/40HR (5MT 혼적 가능)
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇 해질 때까지 약 2~3분간 튀김 오븐: 220° C로 예열하고 제품을 베이킹 트레이에 약하게 놓은 후 10-14분.요리 중간 회전



7) 裹粉鱼块/LIGHTLY DUSTED FISH BITES, PREFRIED

원산지:중국

1	품명	생선살튀김
2	원재료명	명태살80%,배터20% 튀김
3	규격	25±10g, 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	
5	오더시점	상시
6	HS코드	1604.19.9090(한중FTA 10%)
7	MOQ	17~18MT/40HR (5MT 혼적 가능)
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇 해질 때까지 약 4~5분간 튀김 오븐: 220° C로 예열하고 제품을 베이킹 트레이에 약하게 놓은 후 15-20분.요리 중간 회전



8) 盐胡椒味天妇罗菜花/SALT & PEPPER CAULIFLOWER, PREFRIED

원산지:중국

1	품명	콜리플라워튀김
2	원재료명	콜리플라워60%,배터40% 튀김
3	규격	25±10g, 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	
5	오더시점	상시
6	HS코드	2004.90.9000(관세율30%)
7	MOQ	13~14MT/40HR (5MT 혼적 가능)
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇해질 때까지 약 4~4.5분간 튀김 오븐: 200° C로 예열하고 제품을 베이킹 트레이에 약하게 놓은 후 12~13분.요리 중간 회전



9) 天妇罗狭鳕鱼块/BATTERED POLLOCK COCKTAILS, PREFRIED

원산지:중국

1	품명	대구살튀김
2	원재료명	대구50%,배터50% 튀김
3	규격	30±10g, 1kg/Pack, 1kg*5/box
4	출하시기	
5	오더시점	상시
6	HS코드	1604.19.9090(한중FTA 10%)
7	MOQ	17~18MT/40HR (5MT 혼적 가능)
8	조리방법	프라이:기름을 180°C로 예열한 후, 노릇노릇해질 때까지 약 4~5분간 튀김



10) 冷冻油炸红薯条/Sweet Potato Fries

원산지:중국

1	품명	스위트포테이토
2	원재료명	고구마80%,배터20% 튀김
3	규격	2kg/Pack, 2kg*6/box
4	출하시기	8월중순-11월
5	오더시점	상시
6	HS코드	2008.99.9000(관세율45%)
7	MOQ	20MT/40HR
8	조리방법	프라이:기름을 175°C로 예열한 후, 노릇노릇해질 때까지 약 1분30초~2분, 또는 원하는 색이 될때까지 튀김

