

Hypork  
하이포크

가족사랑

2021년 7~8월

행사 추천제품

하이포크 가족사랑 홍보 양승희 010-4940-5567



살짝 녹여  
슬러시로  
다 녹여 시원한  
주스로~

프리미엄  
제주착즙주스 2종  
--한라봉/천혜향  
아직도 까서 먹니?  
어린이기호식품인증  
살균없이 급속 냉동으로  
제주감귤 영양분 그대로

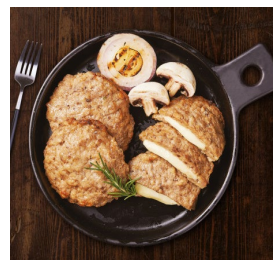
**행사가 120ml  
1,490원**



플레로티 '통' 스테이크  
**1.6kg(80g\*20ea)  
26,330원/봉(1,316원/개)**



12센치 통새우가 그대로 만두에  
숙~  
**1.1kg(55g\*20ea)  
22,400원/봉 (1,120원/개)**



**더블치즈스테이크 애플망고주스 증정**

# 더블치즈스테이크 음료중정

하이포크 가족사랑 양승희 010-4940-5567



더블치즈스테이크 70g

**1.4kg(70g\*20ea) 23,900원 1,195원**

돼지고기(국내산)54.17%,라운드스트링치즈9.75%쇠고기(국내산)8.33% haccp

더블치즈스테이크 110g

**1.1kg(110g\*10ea) 17,200원 1,720원**

돼지고기(국내산)50.39%,라운드스트링치즈16.03%쇠고기(국내산)7.75% haccp

알레르기 no 2, 5, 6, 10, 12, 16

\*애플망고주스 100ml (690원) 망고농축액3%, 사과농축액(국내산)2.09%, haccp

## 제안 1. 더블치즈스테이크로 만드는 "더블패티 데리버거"



**재료:**더블치즈스테이크 70g/110g, 햄버거빵, 데리야끼소스, 양상추, 양파, 토마토, 마요네즈, 케찹

**방법:**더블치즈스테이크를 오븐 180도에 약 15분 구워낸다→양배추,양파,토마토는 썰어놓는다→구워낸 더블치즈스테이크에 데리야끼소스를 적셔 다시 한번 구워준다.(번거로우면 끓여낸 데리야끼소스에 스테이크를 담가 소스를 묻혀줍니다)→썰어놓은 채소(양상추,양파)에 마요네즈 케찹을 섞어준다

→햄버거빵>토마토>채소>더블치즈스테이크>햄버거빵 순으로 올려 맛있는더블치즈스테이크햄버거를 완성한다.

## 제안 2. 더블치즈스테이크로 만드는 "눈꽃치즈 더블함박스테이크"



**재료:**더블치즈스테이크 70g/110g, 익은 배추김치,스테이크소스 눈꽃치즈

**방법:**더블치즈스테이크를 오븐 180도에 약 15분 구워낸다→익은 배추김치를 볶는다(tip김치를 볶을때 스테이크소스를 넣어 볶아주면 텁텁함없이 감칠맛이 납니다)→구워낸 더블치즈스테이크에 볶은 김치>눈꽃치즈를 올려 맛있는 눈꽃치즈 더블함박스테이크를 완성한다.



니들이 통새우 맛을 알아?!

# 탱글탱글 통새우 왕만두

1.1kg (55g×20개) 24,900원 → 22,400원 **55g @1,120원**

돼지고기(국내산)19.29%, 밀가루(밀/미국,호주,캐나다), 새우(베트남)13.62%, 오징어, 당근, HACCP

알레르기NO 2, 5, 6, 9, 10, 16, 17



오븐용

찜 : 오일링 후 170~180도 약 13분(습 20%)

구이 : 오일링 후 170~180도 약 13분 관찰조리



현미밥  
돼지고기  
**통새우왕만두**  
고추지무침  
깍두기



주먹밥  
우동  
**통새우왕만두**  
토마토  
깍두기



현미밥  
쇠고기미역국  
**통새우왕만두**  
수육, 새우젓소스  
모듬쌈, 쌈장  
배추김치



비빔밥,  
계란후라이  
돈육고추장볶음  
재첩국  
새우롤만두-  
**통새우왕만두**  
배추김치  
카네이션케익  
오렌지주스

# 플레로티 "통"스테이크 (냉동)

10%  
할인



숯불바베큐소스 in / 살짝 매콤

1.6kg(약80g\*20) 29,260원→26,330원

**80g 1,316원**

통닭다리살(국내산/사이정육) 77.31%, 숯불바베큐소스 18.2%,  
바질,마늘,양파(정제수포함 닭다리살 72.81%),haccp  
알레르기NO 5, 6, 12, 15, 18



냉동상태의 제품을 찬물에 해동하여 오븐팬에 정렬해서 구워줍니다.  
오븐(컨벡션) 180도 약 15분 관찰조리



# 치즈 인 더 볼비엔나



1kg(20g\*50개)

16,900→15,210원

20g 304원

돼지고기(국내산) 89.64%,  
자연치즈3.74%[자연치즈99%[체다치즈(뉴질랜드산)]  
haccp

방법:오븐(콤비) 습 80% 160도 약 6분 / 봉지째 중탕 (100도 15분) 포장재 : 식품용 포장 안전검사 적합판정, 유해물질,환경호르몬 불검출

## 알리오올리오 치즈볼비엔나

재료: 하이포크 치즈 인더 볼비엔나, 저민 마늘, 페퍼론치노, 블랙 올리브, 파마산가루(1000명 1kg), 파슬리가루

- 1.치즈인더 볼비엔나는 봉지째 중탕조리한다 (100도 15분)
  - 2.저민 마늘, 페퍼론치노, 블랙올리브를 올리브오일에 볶는다 (오일을 충분히 넣어주세요)
  - 3.2에 중탕해놓은 치즈 인 더 볼비엔나→파마산가루를 넣어 살짝 섞어준다.
  - 4.파슬리가루를 뿌려 제공한다.
- tip 간은 따로 필요하지않아요



친환경 울무밥, 한방닭곰탕, 시금치무침, 낙지볶음, 알리오올리오 치즈볼비엔나, 깍두기, 허니버터아몬드

## 칠리 치즈볼비엔나



재료: 하이포크 치즈 인더 볼비엔나, 방울양배추, 칠리소스, 숯불바베큐소스(취향에 따라)

- 1.방울양배추는 절반 잘라놓는다.
- 2.치즈인더 볼비엔나는 봉지째 중탕조리한다 (100도 15분)
- 3.절반 자른 방울양배추를 올리브오일에 볶는다 (오일을 충분히 넣어주세요,방울 양배추에 소금간 약간)
- 4.3에 중탕해놓은 치즈 인 더 볼비엔나→칠리소스+숯불바베큐소스 (약 3:1비율)를 넣어 살짝 볶아준다.
- 5.파슬리가루를 뿌려 제공한다.

15%  
할인

# 6무허브치킨플레로티

1kg(14~16g×62±5개)

22,800원 → 19,350원 @312원

닭고기(국내산/장각정육)94.10%, 파슬리후레이크 0.05%,haccp

6無첨가 : 착색료, 합성향료, 에리토브산나트륨, 소브산칼륨, 카라기난, 전분



조리방법 :오븐 180도 타공팬에 찌내기(습도 취향따라 조절)/ 중탕가능  
양파를 채썰어 깔고 찌내면 기름기도 빠지고 양파의 풍미를 머금어 더욱 맛있게 제공할 수 있습니다



웰빙현미밥  
꽃게된장찌개  
돈육김치볶음/김가루  
초코칩트위스트  
알감자버터구이  
**허브치킨 플레로티**  
석박지  
<고등 조식>



해물볶음밥,콩나물국  
**허브닭다리살구이- 허브치킨플레로티**  
한라봉,고구마맛탕,배추김치  
<초등 중식>



**허브치킨플레로티마요덮밥**  
유부국,비빔쫄면,스틱단무지,시금치무침  
<중등 중식>



**허브치킨 마요덮밥**

재료:허브치킨플레로티 60g, 달걀40g, 데리야끼소스 8g, 마늘0.7g, 마요네즈 12g, 양파 8g, 실파 5g, 파프리카 8g, 김가루 4g  
1. 허브치킨 플레로티는 중탕하여 채반에 받쳐 기름을 뺀다.  
2. 마늘은 다지고 양파, 파프리카는 채썰고, 실파는 송송 썬다.  
3. 데리야끼소스에 양파,마늘, 파프리카를 넣고 살짝 볶는다.  
4.허브치킨플레로티를 3과 섞는다.  
5.계란은 스크램블에그로 만든다.  
6.밥위에 스크램블에그, 4(허브치킨+채소)를 올리고 마요네즈, 실파, 김가루 올려서 완성  
**tip** 치킨마요덮밥은 허브치킨플레로티 ,쇼핑허브치킨플레로티 둘 다 가능



[허브치킨플레로티 채소구이]



## 허브치킨 & 감자오븐구이

재료: 허브치킨플레로티 110g, 감자, 스위트콘, 설탕, 소금, 파슬리가루

1. 허브치킨 플레로티는 오븐(180도 15분)에 쪄낸다.
2. 감자는 3~4cm로 각둑썰어 설탕, 소금에 버무려 오븐(컨벡션) 180도에 15~20분 구워낸다.
3. 1+ 2+ 스위트콘을 넣어서 섞어준다.
4. 파슬리가루를 뿌려 제공한다.

tip 감자에 양념이 되어있어 소스는 따로 제공하지 않았습니다.



## 허브치킨 캠핑구이

재료: 허브치킨플레로티, 하이포크 치즈인더 볼비엔나, 감자, 양파, 파프리카, 새우 종이사각틀

1. 허브치킨 플레로티, 하이포크 치즈 인더 볼비엔나는 중탕하여 채반에 받쳐 기름을 뺀다.
2. 감자, 양파, 파프리카는 한입 크기로 각둑 썰고 소금, 파슬리가루에 버무려 새우와 함께 오븐(컨벡션)에 구워준다
3. 1과 2를 섞어준다.
4. 종이 사각틀에 담아 제공한다.

\*\*종이사각틀은 세트가 아닙니다. 따로 구입하셔야 합니다.



## 허브치킨 샐러드

재료: 허브치킨플레로티 110g(약 5~6개), 브로콜리, 사과, 적채, 홍파프리카, 오리엔탈드레싱, 허니머스타드, 종이사각틀

1. 허브치킨 플레로티는 오븐(콤비 스텝 100%) 180도에서 약15~20분 쪄낸 후 채반에 받쳐 기름뺀다.(중탕가능)
2. 브로콜리는 데치고 야채는 채썬다.
3. 2의 재료를 오리엔탈드레싱으로 싱겁게 버무린다.
4. 허브치킨과 3을 섞는다.
5. 종이사각에 담은 후 허니머스타드를 뿌려 제공한다.

\*\*종이사각틀은 세트가 아닙니다. 따로 구입하셔야 합니다.



## 허브치킨 찹스테이크

재료: 허브치킨플레로티 110g(약 5~6개), 양파10g, 브로콜리10g, 청/홍피망(파프리카) 각 8g, 찹스테이크소스 20g

1. 허브치킨플레로티는 오븐(콤비/스텝 30%) 180도에서 약15~20분 관찰조리(중탕 가능) 후 채반에 받쳐 기름뺀다.
2. 양파, 청 홍피망은 먹기좋은 크기로 썰어둔다. 브로콜리도 먹기좋은 크기로 썰어 살짝 데쳐준다.
3. 손질해 놓은 야채(양파, 청홍 피망, 브로콜리)는 볶음솥에 소스를 넣고 볶는다
4. 기름을 빼둔 허브치킨플레로티를 3에 넣어 한번 섞어준다.

(선진 찹스테이크소스 1KG 8,300원)



## 허브치킨&홀그레인머스타드

재료: 허브치킨플레로티 110g(약 5~6개), 양배추20g, 부추 5.5g, 양파 5g, 파프리카 10g, 홀그레인머스타드소스 23g(초등은 그냥 머스타드소스 사용)

1. 허브치킨플레로티는 오븐(콤비/스텝 30%) 180도에서 약15~20분 관찰조리(중탕 가능) 후 채반에 받쳐 기름뺀다.
2. 야채는 얇게 채썰고 부추는 2cm 길이로 썰어 섞어 놓는다.
3. 야채, 허브치킨, 홀그레인머스타드순으로 올려서 배식한다.

# 6無 허브치킨 플레로티 초핑 (냉동)

안정적인 수급을 위해 냉장유통에서 냉동유통으로 전환되었습니다.참고하세요

10% 할인



1kg 20,800원 → 18,720원

\_알레르기no 2.5.6.15

닭고기(국내산/장각정육)94.10%,  
파슬리후레이크 0.05%,haccp

튀기지 않고 담백하게 구운 닭으로 요리한 치킨볶음밥, 허브치킨마요덮밥



허브치킨덮밥, 종합어묵국, 민물새우열무조림,  
야채김말이튀김, 깍두기, 국물밀떡볶이,  
천혜향착즙주스, 수제파프리카무피클

허브치킨엿은 치즈와플감자

재료: 초핑허브치킨플레로티 7g, 미니와플감자(소예푸드), 골드체다치즈액상(아이들)5g

1. 초핑허브치킨 플레로티, 와플감자는 오븐(컨벡션) 180도 15분 굽는다..
2. 그워넨 와플감자에 초핑허브치킨플레로티를 숟가락으로 얹어낸다.
3. 2에 액상체다치즈를 뿌린다
4. 파슬리가루 뿌려 완성

tip 액상치즈는 미지근한 물에 계속 담가 액상상태 유지해서 3구 소스통에 넣어서 뿌려줍니다.



# 6無 탄두리치킨 플레로티 초핑 (냉동)

15% 할인



1kg 22,300원 → 19,000원

알레르기no 2.5.6.12.13,15.16, 18

닭고기(국내산/장각정육)84.42%, 우유(국내산)5.91%, 탄두리커리시즈닝5.64%, 요거트 haccp

※튀기지 않고 담백하게 구운 닭으로 요리한 매콤치킨카레볶음밥, 치킨마요덮밥, 매콤치킨소보로밥, 치킨또띠아를 등에 사용 가능

# 하이포크 플레로티 사각피자



**허브치킨 플레로티 토핑으로 즐기기!**  
국내산 닭다리살에 4가지 허브를 첨가하여 12시간 숙성, 80분간 훈연한 허브치킨 플레로티

**유럽산 모짜렐라, 고다 치즈**  
피자 치즈함량 21.82% (정제수포함 기준)

**사각 피자**  
한 손으로 먹기 편한 사각 타입의 피자

**2가지 맛**  
고르곤잘릭 맛 토마토 맛

10% 할인 **플레로티 고르곤잘릭 사각피자** 1,035kg (115g×9개) 19,900원 → 17,900원

**개당 115g 1,990원**

알러지 no. 2.5.6.12.15

밀가루, 피자치즈(모짜렐라치즈/외국산/자연치즈)21.81%, 무슈고르곤잘릭소스10.91%, 허브치킨플레로티초핑(국내산 닭다리살)10.91%, 피망, 양파, haccp

15% 할인 **플레로티 토마토 사각피자** 1,035kg (115g×9개) 19,900원 → 16,900원

**개당 115g 1,877원**

알러지 no. 2.5.6.12.15

밀가루, 피자치즈(모짜렐라치즈/외국산/자연치즈)21.81%, 피자소스피원10.09%, 허브치킨플레로티초핑(국내산/닭다리살)10.91%, 피망, 양파, haccp



개당 크기 9.5cm×15.5cm 두께 1cm

9EA



오븐: 습 40% 140~160도 15~20분

**1팩 - 9개입**



팔당콩밥

**플레로티 고르곤잘릭 사각피자 1/3 조각**

- 황태미역국
- 방풍나물들깨볶음
- 오징어무침
- 오리고추장불고기
- 모듬쌈(자율)
- <초등 중식>



쇠고기야채죽

**플레로티 토마토 사각피자 1/2**

- 메추리알장조림
- 배추김치
- 무말랭이 김치
- 바나나
- <고등 조식>



돈까스카레라이스

**플레로티 고르곤잘릭 사각피자 1/2**

- 양배추샐러드
- 깍두기
- 골드파인애플
- 누룽지탕
- <중등 중식>

# 오색현미 육원전

부드러운 식감에 짜지않고 육즙가득! 계란옷 입혀 요리해도, 오븐에 구워 요리해도 맛있어요



1kg(약33g×30±1개)

9,700원 → 8,730원 **개당 291원**

성분:돼지고기(국내산)41.63%,닭고기(국내산)18.21%,  
무농약오색현미(국내산)1.87%,haccp

알레르기no 5.6.10.15,16

두께감이 있어 가운데 덜익음주의

\*오븐에 익혀낸 후 계란물 입혀 전판조리도 좋아요

오븐 (컨벡션) 180도 약15분조리



오색현미육원전(초등 저학년)

더고급스런 육원전 완성^^

육원전1개32g

1인3개배식

1.육원전을 용기에 부어 식용유에 버무리후 오븐팬에  
담는다

2.오븐구이 콤비170-15-30%

-많이굽지않고 속이 촉촉한식감으로구웠다

3.소스만들기 300인분

건고추250g,파300g,마늘100g,식용유200cc를 넣어볶는  
다

간장1200cc,굴소스800cc,물6000cc,설탕420cc을 넣어  
끓인후 전분350g과 적파프리카를 넣는다.

참기름,통깨살짝^^

소스와 따로배식해도 되고

사진처럼 셋팅하면 더 고급진 육원전을 볼수있다

위의 완성사진에는 조각땅콩가루와 깨를 뿌림

\*소스양념은 청경채즙에도 잇음^^



# 황금라이스볼 간쇼새우

하이포크 가족사랑 양승희 010-4940-5567



1kg(9~11g\*95±10개) 23,500원 @247원

새우(베트남)71.01%,라이스볼(국내산/백미100%)11.45%,터머릭 분말0.08%(정제수포함 새우(베트남)60.82%,라이스볼(국내산/백미100%)9.80%,터머릭분말0.07%,haccp

알레르기 no 5,6,9



100% 국내산  
백미 라이스볼  
100% 국내산  
백미를 사용한 라이스볼



새우 함량  
60.97%  
통통한 새우살로  
도톰한 식감 구현



터머릭(강황)분말  
인도산  
터머릭분말 사용



HACCP  
식품의약품안전처  
안전관리인증



튀김: 170~180°C 3분~4분



클로렐라쌀밥,감자옹심이국,무생채(자율),삼색나물,닭봉조림

황금라이스볼 간쇼새우&칠리소스,배추김치

<초등 중식>



참쌀밥

삼계탕

숙갓두부무침

황금라이스볼

간쇼새우&칠리소스

깍두기

삼색묵샐러드

<중등 중식>



흰밥,오징어무국,매콤감자조림,근대나물

간쇼새우미트볼강정 - 황금라이스볼 간쇼새우

배추김치(자율),국물그대로 롤 <고등 중식>



강황 분말로 만든 노오란 튀김옷에

100% 국산 라이스 볼을 입혀

이름하여 황금라이스볼!!

통통한 새우살로 짝 찬 간쇼새우를

맛보세요~

# 하이포크까스 (990)



1.2kg(120g\*10개)

14,800→9,900원

**120g 990원**

돼지고기(국내산 등심34.16%, 후지30.74%)64.9%,생빵가루,습식빵가루,haccp  
알레르기:대두,밀,쇠고기,돼지고기

## 제안 1. 하이포크 990까스로 만드는 "유린돈까스"



**재료:** 하이포크 990까스(120g),양배추20g,양파10g,노란파프리카3g, 홍파프리카3g, 청양고추 3g(취향에 따라 가감)  
유린소스: 다진마늘 1g, 참기름 1g, 설탕 2g, 간장3g (물은 간장의 2배), 식초 3g, 레몬즙 1.5g  
(유린소스는 끓이지 않아도 됩니다.)

**방법:**하이포크 990까스를 튀긴다→양배추, 양파, 파프리카는 채썬다→유린소스를 만들어 채소를 섞는다  
→하이포크 990까스위에 얹어 제공합니다.

## 제안 2. 하이포크 990까스로 만드는 "카츠샌드"



**재료:** 하이포크 990까스(120g),식빵35g, 마요네즈12g, 돈까스소스10g

**방법:**하이포크 990까스를 튀긴다.→식빵을 구워낸다.→식빵에 돈까스소스, 다른 한장에는 마요네즈를 바른다.  
식빵 하이포크>>990까스 >>나머지 식빵한장 순으로 올린다.>> 절반 잘라 제공한다.(깔끔하게 잘 잘라주세요)



## 할라피뇨브랏(칼집/냉장)

980g/봉 (70g\*14개입)

14,600원/봉 개당 1,043원

돼지고기(국내산)83.30%,

할라피뇨피클(멕시코산)6.25%,haccp

알레르기no 2,5,6,10,16

### 스파이시 소시지 파스타



재료 : 하이포크 할라피뇨브랏 1개,스파게티 1인분,올리브오일

방울토마토 2개,양파, 파프리카, 가지 또는 호박 마늘,

할라피뇨,치킨스톡,데코 치즈 - 파마산 또는 눈꽃치즈

치킨스톡 만들어 놓기

- 양파, 당근, 셀러리,마늘을 볶다가 닭고기 넣고 볶은 뒤 물 월계수 통후추, 소금, 허브를

넣고 끓여주세요. 1시간 가량 끓여준 뒤 국물만 채에 걸러 사용합니다.

- 시판용 치킨스톡 완제품 사용하셔도 무방합니다.

조리방법

- 스파게티는 삶은 뒤 올리브오일을 발라 식혀줍니다.
- 할라피뇨브랏은 식용유를 살짝 바른 뒤 오븐에 10~15분 가량 구워줍니다.
- 마늘을 볶은 뒤 할라피뇨, 야채를 넣고 센불에 볶아주세요
- 치킨스톡을 넣어줍니다. 소금, 후추로 간을 합니다.
- 끓어오르면 면을 넣어주세요
- 국물이 자작해질때까지 볶아줍니다.
- 그릇에 담고 허브나 입채소를 얹은 뒤 치즈를 뿌려줍니다.
- 배식 때 스파게티 위에 브랏을 한개씩 얹어줍니다.

### 할라피뇨브랏 잠발라야 리소토

재료 : 하이포크 할라피뇨브랏 1개,마늘, 양파,

모듬버섯(미니새송이, 양송이, 만가닥 등), 당근,치킨스톡

잠발라야소스,올리브오일

- 시판용 치킨스톡 완제품 사용하셔도 무방합니다.

조리방법

- 마늘, 양파, 버섯, 올리브오일을 볶아줍니다.
- 치킨스톡과 잠발라야소스를 넣어줍니다.
- 밥을 넣어줍니다.
- 리조또스타일로 볶아줍니다.
- 할라피뇨브랏은 따로 오븐에 구워 마지막 배식 때 올려줍니다.



**6무 나트륨을 줄인 담백한 비엔나**  
(냉장/칼집)



나트륨함량을 감소시킨 건강한 비엔나  
100% 국내산 돼지고기 & 6무첨가!

규격/단가	개당	봉당	KG당
1kg (9±1g*110±10개)	133	14,600	14,600

돼지고기(국내산)90.13%,haccp  
\*100g당 나트륨 함량 471mg

알레르기 : 돼지고기, 소고기, 대두

**6무 새우젓으로 맛을 낸 비엔나**  
(냉장/칼집)



100% 국내산 돼지고기와 국내산 광천토굴 새우젓으로 감칠  
맛을 낸 6무첨가 비엔나 제품!

규격/단가	개당	봉당	KG당
1kg (9±1g*110±10개)	119	13,100	13,100

돼지고기(국내산)86.31%, 갈아만든 광천토굴새우젓[염장새우 91%(새우 75%(국산), 천일염(국산)25%), 새우젓국물 9%(국산)]0.24%

알레르기 : 돼지고기, 새우, 대두, 소고기

나트륨을 줄인 비엔나 / 새우젓으로 맛을 낸 비엔나 \*6무첨가 : 아질산나트륨, 질산칼륨, 합성향료, 카라기난, 에리토브산나트륨, 소브산칼륨

**할라피노브랏(냉장/칼집)**



980g (70g\*14개) 14,600원

**@1,043원**

돼지고기(국내산)84.14%, 할라피노피클(멕시코산)6.31%  
haccp

알레르기 : 소고기, 돼지고기, 대두, 밀, 우유

**"수제 토띠아소시지롤"**



재료: 토띠아 6인치, 할라피노브랏 1개(70g), 체다치즈1장, 딸기잼 13g, 칠리소스 7g, 머스터드소스 7g, 파슬리가루

- 할라피노브랏을 끓는 물에 살짝 데친다 → 6인치 토띠아에 딸기잼을 바른다. (너무 넓게 바르면 구울때 새어나오니 중앙에 잘 발라주세요) → 딸기잼을 바른 토띠아 위로 치즈와 할라피노브랏을 순서대로 올리고 잘 말아주세요 → 이음새 부분이 아래로 가게 오븐팬 위에 올리고 170도에 약 9분정도 굽기 → 잘 구워진 롤 위에 칠리소스와 머스터드소스를 교차해서 뿌려주고 파슬리가루 뿌린다.

# 13%할인 나! 소품떡 (꼬지형 / 벌크형)

제품 10kg : 강정소스 2kg 증정



\* 꼬지형(4알) 개당 80g 할인가 1,380원

800g(80g×10개) 15,900원 → 13,800원

\* 벌크형(1알) 개당 20g 할인가 328원

1kg(20g×50개) 18,900원 → 16,400원

\* 알리지no. 나!소품떡: 2.5.6.10.16 소스: 5.6.13

성분함량: 나트륨을 줄인 담백한비엔나45%(돼지고기/국내산91.45%), 쌀가루(쌀/국내산)52.57%

나트륨을 줄인 담백한 비엔나\*6無첨가 : 아질산나트륨, 질산칼륨, 합성향료, 카라기난, 에리토브산나트륨, 소브산칼륨



**국내산 돼지고기**  
국내산 돼지고기 하이포크를 갈아만든 비엔나 소세지



**국내산 쌀**  
국내산 쌀로 만든 떡



**나트륨을 줄인 비엔나**  
나트륨을 줄여 더 담백하게



꼬지형 800g  
80g\*10ea  
13,800원/봉  
(1,380원/개)



벌크형 1kg  
20g\*50ea  
16,400원/봉  
(328원/개)



소떡에도 품격이 있다!  
100% 국내산 돼지고기 하이포크로 만든,  
나트륨 줄여 건강까지 생각한 비엔나와  
튀겨도 터지지 않고 식어도 딱딱해지지 않는  
특허받은 떡으로 만든 하이포크 나!소품떡 입니다.



튀김: 170°C 3분30초

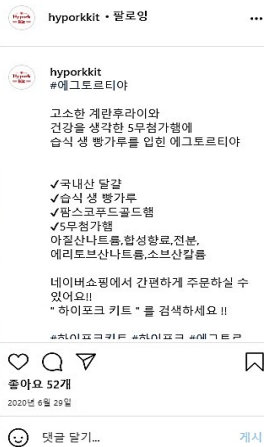
오븐: 습식 130°C 15분~20분



\*170도에 튀겨주세요 처음에는 떡이 붙을 수 있어요 기름 솥에 넣고 약30~40초 후 겉이 노릇 해지면 꼬지는 망으로 툭툭치고 벌크는 망을 흔들어주면 떨어집니다 약 3분 30초 유통조리

# 에그토르티야

5無 첨가함에 부드러운 계란후라이가 통째로 들어있는 속은 부드럽고 겉은 바삭한 돈까스타입의 제품



**2kg (100g\*20) 21,900원**  
**개당 1,095원**  
 미니후라이(계란/국내산)33,31%,5무첨가 팜스코푸드 골드햄 (돼지고기/국내산)33,07%,haccp  
**5無첨가(함):아질산나트륨,합성향료,전분,에리스토브산나트륨,소브산칼륨**  
 유당조리 권장(170도), 오븐 돈까스모드로 굽기(색내기)  
**알레르기 1.2.5.6.10.18**

## 에그토르티야로 맥모닝 만들기

재료 : 하이포크 에그토르티야 1개

잉글리쉬머핀 1개 (60g)

체다슬라이스치즈 1장

소스 : 머스타드소스10g + 마요네즈10g + 연유5g(또는 꿀)

조리방법

1. 잉글리쉬머핀은 그대로 쓰거나, 오븐에 살짝 굽는다.
2. 에그토르티야는 170°C 5분 내외로 튀긴다.
3. 소스를 만들어 머핀 아래 위로 발라준다.
4. 빵 사이에 에그토르티야와 치즈를 넣고 덮어준다.

- 초등 중등은 반 잘라 배식합니다.
- 잉글리쉬머핀 대식 식빵을 이용해도 됩니다.



# 통살통통 안심돈강정

제품 10kg : **강정소스 2kg 증정**



한입크기로 바삭하게 구워먹는 **100% 국내산 돼지고기 통 안심**으로 만든 돈강정입니다.

안심특유의 부드러움을 즐기세요

**1kg(17~21g\*47~57개)**

**18,300→15,500원**

**개당 298원**

돼지고기(안심/국내산) 73.04%, 크르스토브레딩(스페인산)11.57%, haccp

(\*정제수포함 : 돼지고기(안심/국내산)59.59%, 크르스토브레딩(스페인산)9.44%)

**돈강정 알레르기no 5, 6, 10, 16**

**하이포크 강정소스 알레르기no 5, 6, 13**

## 방법:

\*유탕조리 170도에 약 7분 튀김(오븐조리보다 더욱 바삭하게 제공)

\*오븐조리 예열한 오븐(컨벡션) 180도 15분이상 관찰조리

## 고구마 안심돈강정

재료 : **통살통통 안심돈강정 5개**, 아몬드슬라이스, 고구마

소스재료 : 증정 강정소스 사용 + 다진마늘 + 건홍고추

고구마는 한입크기로 잘라식용유를 발라 돈강정과 함께 오븐 구이 한다. 또는 튀긴다.

2. 아몬드슬라이스는 팬에 한번 볶아 잡내를 없앤다.

3. 식용유 약간에 다진마늘, 건홍고추를 넣고 볶다가 강정소스를 넣고 끓인다.

4. 모든 재료를 넣고 소스와 버무린다.



하이포크  
안심통살~



고구마 안심돈강정



짜장면, 해물백짬뽕국, **통살돈강정**, 단무지야채무침, 깍두기

# 6무 탄두리치킨플레로티 (냉장.컷팅)

하이포크 가족사랑 양승희 010-4940-5567



1kg(16~18g\*약 62±5조각)

23,000원 @370원

닭고기(닭다리살/국산) 84.42%, 우유(국산) 5.91%,  
탄두리커리시즈닝 5.64%,haccp

\*6無첨가 : 아질산나트륨, 착색료, 합성향료, 에리토브산나트륨,  
소브산칼륨, 카라기난

알레르기 표시 2,5,6,12,13,15,16,18

오븐 예열 후 콤비(습 10%) 180도에 20분 구워주세요 >>> 타공팬말고 코팅팬에 구워주세요.



## 탄두리치킨플레로티 & 와사비마요샐러드

재료 : 탄두리치킨플레로티 100g(약6~7개),와사비분1g,꿀10g,  
레몬즙1.5g,마요네즈 20g, 어린 잎7g,(기호에 따라 설탕,소금 약간)

1. 탄두리치킨플레로티는 오븐 코팅팬 콤비 180도 습10%에서 약20분 관찰요리
2. 와사비분,꿀,레몬즙,마요네즈를 넣고 와사비 마요소스 만들.
- 3.새싹어린잎 세척후 소독하기
- 4.탄두리치킨 플레로티-어린잎-소스 순으로 배식



## ‘탄두리치킨 샐러드’

재료 : 탄두리치킨플레로티 100g(약6~7개),마요네즈10g, 허니머스터드8g,  
설탕0.5g,양배추5g, 양상추20g,오이5g,치커리5g,방울토마토10g

1. 탄두리치킨플레로티는 오븐 콤비 습 10% 코팅팬 180도 20분 굽는다.
2. 야채는 소독 후 양배추(적채), 오이는 채썰고, 방울토마토는 반으로 썰고, 치커리는 4cm썬다.
- 3.마요네즈,허니머스터드,설탕을 넣고 2에 버무려 구워놓은 탄두리치킨과 함께 배식한다.



## ‘탄두리치킨 매콤마요덮밥’

재료 : 탄두리치킨플레로티 100g(약6~7개),액상계란65g, 양파10g,  
게맛살7g, 마요네즈15g 데리야끼소스10g, 조미김가루2.5g,  
청양고추0.75g,마늘1.5g,잔파2g, 콩기름약간

1. 탄두리치킨플레로티는 오븐190도에서 약15분 관찰요리
2. 양파,게맛살은 다져서 액상계란에 섞어서 스크램블 한다
- 3.데리야끼소스는 청양고추와 마늘을 다져 넣어 끓인다
- 4.밥위에 스크램블에그-탄두리치킨-잔파-마요네즈-김가루 올리고 배식 한다



### ✓ 탄두리치킨 오븐구이

- 미니 난 또는 커리와 함께 제공



### ✓ 탄두리 치즈그라탕

- 오후엔라 치즈, 별집 고구마와 함께 제공



### ✓ 탄두리 마요덮밥

- 치킨마요덮밥 종류 변경
- 오븐구이보다가 온도향후

## 살사 소스를 곁들인 탄두리치킨플레로티



(10인분)

**재료**

하이포크 가족사랑 탄두리치킨플레로티 300g, 밥 10인분, 로메인(또는 상추) 20장, 토마토 4개, 당근 1/2개, 셀러리 2대, 식용유 적당량  
**살사 소스** : 다진 토마토 1컵, 다진 양파 1/2컵, 토마토케첩 5큰술, 레몬즙 3큰술, 올리고당 1큰술, 바질 가루 1/2작은술, 소금·후춧가루 약간씩

**만드는 법**

- 1 분량의 살사 소스 재료는 잘 섞은 다음 냉장고에 잠시 둔다.
- 2 탄두리치킨플레로티는 팬에 올려서 앞뒤로 익힌 다음 적당한 크기로 슬라이스한다.
- 3 로메인은 1cm 폭으로 썰고, 토마토는 세로로 반 가른 후 아주 얇게 슬라이스한다.
- 4 당근은 곱게 채 썰고, 셀러리는 껍질 끈을 벗기고 아주 얇박하게 슬라이스한다.
- 5 팬에 식용유를 약간 두르고 당근과 셀러리를 볶는다.
- 6 밥 위에 로메인, 토마토, 당근, 셀러리를 얹고, 탄두리치킨플레로티를 올린다.

**살사 소스를 곁들이면?** 에스파냐어로 살사는 소스라는 뜻이다. 엄격하게 말하면 살사 소스는 동의어 반복인 셈. 멕시코에서 즐겨 먹는 이 소스는 토마토를 주재료로 사용하고, 매콤한 맛이 특징이다. 이 레시피에서는 아이들도 부담 없이 먹도록 매콤한 맛은 빼고, 상큼하고 새콤한 풍미를 한껏 살려서 입안을 개운하게 만든다.

## 남해마늘 한입씩까스

3대 마늘 산지인 청정지역 남해마늘 사용!  
겉바속촉의 식감!

HEALTHY & DELICIOUS  
**돈까스 소스 증정**

알레르기 no 5, 6, 10, 16  
소스알레르기 no 2, 5, 6, 12

**5~8월 한정 행사**

1kg/봉 (23~24g\*40~44개입) 10,500원/봉 (250원/개)  
돼지고기(국내산)55.35%, 마늘(국내산남해)6.23%  
haccp

## 한입돈까스

100% 국내산 돼지고기로 만든 가성비 갑!  
겉바속촉 한입돈까스 제품 출시

HEALTHY & DELICIOUS  
2021 **New**

입자를 살려  
식감을 살렸다!

다양한  
요리에 활용!

**5~8월 한정 행사**

1kg/봉 (20g\*50개입) 7,900원/봉 (158원/개)  
돼지고기(국내산)39.77%, 닭고기(국내산)19.88% haccp  
알레르기 no 5, 6, 10, 15, 16

## 남해마늘 돈까스

PREMIUM PRODUCT

100% 국내산 통등심에 남해마늘의 풍미가  
더해진 겉바속촉 식감의 프리미엄 돈까스

HEALTHY & DELICIOUS  
**돈까스 소스 증정**

**5~8월 행사**

**10% 할인**  
1kg/봉 (100g\*10개입)  
14,300원/봉 (1,430원/개)  
돼지고기(국내산)58.95%, 마늘(국내산남해)2.68%  
haccp 알레르기 no 1, 5, 6, 10, 16  
소스알레르기 no 2, 5, 6, 12

## 하이포크 통등심돈까스

국내산 돼지고기로 만든 하이포크 프리미엄 통등심 돈까스!  
통등심 특유의 고소한 맛을 느낄 수 있는 제품!

**5~8월 한정 행사**

**33% 할인**  
1.2kg/봉 (120g\*10개입)  
12,900원/봉 (1,290원/개)  
돼지고기(국내산)71.98% haccp  
알레르기 no 5, 6, 10, 16

## 하이포크 송정식떡갈비

100%국내산 갈비살과 앞다리살로 만든 광주 송정시장 떡갈비를 재현한 떡갈비입니다



1kg(약43g×23~24개) 18,400원  
개당 800원

성분:돼지고기73.85% (갈비살/국내산39,10%,  
앞다리살/국내산34,75%),haccp

알레르기no 5,6,10,15,16

오븐(콤비) 190도 습 20% 약 12~14분 관찰조리

가로 6.3cm, 세로 6.8cm, 두께 1.7cm

## 하이포크 남해마늘미트볼



1kg(약12g×약86개) 12,700원  
개당 147원

성분:돼지고기75.93% (국내산/ 정제수포함시73.15%),  
마늘(국내산/남해) 6.07%, haccp

알레르기no 1,5,6,10,16

## 송정떡갈비&미트볼



김치도리아, 얼갈이된장국, 송정떡갈비&미트볼,  
숙주나물, 열무김치, 유제품

1. 하이포크 송정식 떡갈비, 하이포크 남해마늘미트볼을 예열한
2. 오븐 190도에 습 20%넣어 약 12~14분 굽는다.
2. 심심한 갈비(간장)소스 만든다.(간장,마늘,설탕,참기름,물)
3. 2의 간장소스를 부어 조리듯이 오븐에 다시 구워준다.
4. 깨 또는 잣을 뿌려 제공

**재료** (중고등 1인 기준) : 하이포크 송정식떡갈비 1개,  
하이포크 남해마늘미트볼3~4개, 간마늘 0.46g, 참깨  
잣을 뿌려주면 더욱 고급스러워요) 0.05g, 백설탕 0.91g, 참기름 0.14g,  
양조간장 3.64g, 청주 3.05g

**tip** 초등학교는 송정식떡갈비 1개만 제공해도 충분합니다.



오색현미밥, 달래된장국, 송정식떡갈비&새싹채소,  
스크램블에그,무말랭이무침, 나박김치



현미밥, 돈육김치찌개, 송정식떡갈비, 치커리유자청무침,  
깍두기,마들렌도넛, 제주천혜향아직도까서먹니

# 하이포크 바삭불고기

높은 함량의 돼지고기와 육즙의 풍부함이 들어가 풍미감이 뛰어난 바삭불고기입니다



가로12cm, 세로13.7cm, 두께1cm

1.1kg(110g×10개)

14,400원 → 12,240원 **개당 1,224원**

성분:돼지고기 (국내산)76.54%,소불고기양념8.57%,  
마늘(국내산),haccp

알레르기no 1.2.5.6.10.15,16

방법: 오븐(콤비 스팀 60%) 약 12분 관찰조리



바삭불고기 육전



바삭불고기 육전



바삭불고기 파채 너비아니



바삭불고기 샐러드

# 해쉬브라운까스



1kg(45g\*21~23개) 10,900원 @545원

미니삼각해쉬브라운(감자91.60%/미국)70.26%,생빵가루,haccp

알레르기no 2,5,6

방법:튀김 160도 8~9분

\*특징

- >일정한 모양과 정량제공에 안성맞춤인 "성형감자"사용
- >미국감자를 대표하는 가장 대중적인 "러셋감자"사용
- >한입에 먹기 좋은 사이즈로 초등학생부터 고등학생까지 단  
족(고로케 대용으로 사용가능)



20%  
할인

블랙의 반전 매력을 경험하라!  
**블랙 꼬꼬**

PREMIUM PRODUCT

엄선된 100% 국내산 닭다리살과 갑오징어  
먹물로 만든 프리미엄 닭강정 제품



1kg(약18g\*45±5개) 19,900→20% 할인가 15,900원    개당 354원

닭고기(장각정육/국내산)78.09%, 갑오징어먹물색소(갑오징어먹물92%, 정제소금8%/스페인산) 0.16%, haccp  
알러지no 2.4.5.6.15.17

**"순살블랙알리오치킨"**

1.블랙꼬꼬와.떡볶이 떡과 마늘 편,파슬리후레이크를 준비.

2.썰어놓은 마늘편을 튀겨줍니다.( 눈꽃치즈 대체 가능)

3.블랙꼬꼬를 170~180도에 5~6분 튀긴다.

(방법 중요!!! 제품 투입 후 10초이내 뒤집어주기 1회→ 1분 이후 흔들어주기→총 5~6분 튀겨낸다)

4.기름 살짝 두른 팬에 물엿을 넣어 끓이다가 준비한 떡볶이 떡을 넣어 섞어준다.

. (블랙꼬꼬는 소스없이 먹도록 개발된 제품이기에 별도의 소스와 양념이 필요하지 않아요!

물엿은 윤기와 살짝 달달함을위해)

\*강력한 매운맛을 원한다면 다진 청양고추와 베트남고추를 기름에 볶아 매운 기름을 낸 후 물엿과 떡볶이 떡을 넣어 끓여준 후 버무린다.

5.4에 튀겨놓은 블랙꼬꼬를 버무린 후 마늘후레이크,파슬리가루를 뿌려 배식 합니다

.tip: 와사비마요소스와 깍둑 단무지 같이 제공하면 더욱 좋아요.



# 난자완스 (소스증정행사 종료)



1kg(약33g\*약30개) 14,200원

**@473원**

돼지고기(국내산)69.98%, 양파(국내산)8.40%, 전란액(계란/국내산)3.50%,haccp

알레르기 : 돼지고기,소고기, 대두, 밀,계란,우유

## "공룡알 그라탕"

1. 난자완스를 예열한 오븐 180도 약15분 굽는다.
2. 토마토소스와 치즈를 올린 후 치즈가 녹을 정도로 구워낸다.

tip 미트볼에 식상한 아이들이 참 좋아해요

tip 맛도 좋고 크기가 커서 배식하기에도 용이함



## 난자완스튀김떡볶음

재료(10인분)

하이포크 난자완스 400g, 떡볶이 떡 10g, 청경채 100g, 양파 1/2개, 식용유 2컵

볶음 양념장 : 두반장 3큰술, 간장 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 송송 썬 대파 1/2컵, 식용유 2큰술, 올리고당 3큰술



만드는 법

- 1 난자완스는 해동한 후 예열한 식용유에 바삭하게 튀긴다.
- 2 떡볶이 떡은 해동해 부드럽게 만들고, 청경채는 뿌리 부분을 잘라서 씻은 후 물기를 툇는다. 양파는 굵게 채 썬다.
- 3 팬에 식용유를 두른 후 대파를 넣어 볶아서 파기름을 만든다.
- 4 3에 두반장, 간장, 마늘, 올리고당을 넣고 섞은 후 떡과 양파를 넣어 볶는다.
- 5 떡에 간이 배면 난자완스, 청경채를 넣고 볶는다.

# 1無 사천식 짜장닭갈비

국내산 닭다리살만을 사용하여 쫄깃한 식감과 달달하고 매콤함이 어우러진 사천식 짜장닭갈비 제품입니다 떡을 넣어 짜장떡볶이로 요리해보세요



**1kg 16,700원 → 14,200원**

성분: 닭고기 59.49(다리살/국내산), 매콤사천짜장소스 17.82% 양파(국내산), 당근(국내산) 청양고추(국내산), 생강(국내산), haccp

알레르기 no 대두, 밀, 닭고기, 돼지고기

## 사천식 짜장닭갈비 (중/고등 1인)

**재료:** 하이포크 사천식 짜장닭갈비 120g, 양배추 15g, 고구마 12g, 떡볶이떡 12g, 당근 8g, 양파 15g, 대파 4g, 매운 굴 소스 4.8g

1. 하이포크 사천식 짜장 닭갈비는 찬물에 담가 자연해동한다. 2. 준비한 채소들은 한입 크기로 썰어 놓는다
3. 한입크기로 잘라 놓은 고구마는 간장을 조금 넣어(밀간) 조리듯이 익혀 놓는다.
4. 기름 두른 팬에 마늘을 넣어 마늘 기름을 내준다.
5. 마늘 기름낸 팬에 잘라둔 채소, 하이포크 사천식 짜장 닭갈비, 떡, 익혀둔 고구마를 차례대로 넣어 볶아준다.
6. 고춧가루, 매운 굴 소스(짜장 분말/춘장)를 넣어 물이 없어 질 때까지 볶아준다.

tip 기호 도에 따라 청양고추, 마른 고추, 고춧가루등을 더 첨가하여 매운맛을 추가해주세요

tip 떡볶이떡을 넣지않고 짜장닭갈비 덮밥으로 제공하셔도 좋아요



사천식 짜장닭갈비 덮밥, 중화풍 달걀 스프, 레몬 크림 새우, 만다린 샐러드, 배추김치

## 하이포크 고기만두



**2.8kg(70g\*40개)**

**27,500원 → 23,300원 @582원**

돼지고기 20.11%(국내산), 밀가루 18.04%(밀:미국, 캐나다산), 석쇠불고기 8.62%(돼지고기 90%(국내산), 불고기 맛소스), 부추(중국), 양배추, 양파, haccp

알레르기 : 밀, 돼지고기, 대두, 우유, 소고기

## 더블치즈스테이크 70g / 110g



1.1kg(110g\*10개) 17,200원

110g 1,720원

돼지고기50.39%(국내산), 라운드스트링치즈16.03%, 소고기(국내산) 7.75%,haccp

1.4kg(70g\*20개) 23,900원

70g 1,195원

돼지고기54.17%(국내산), 라운드스트링치즈9.75%, 소고기(국내산) 8.33%,haccp

알레르기 : 우유, 밀, 대두, 돼지고기, 토마토, 소고기

## 청파래 찹쌀등심탕수육



1kg (약17.3g\*73±3개) 12,300원 @

168원

돼지고기등심 55.01%(\*정제수 포함: 돼지고기등심 52.17%), 파래분태 0.24%,haccp

알레르기 : 대두,밀,돼지고기

## 1부 골든스테이크(무항생돼지고기)



1.2kg (60g\*20개) 26,500→18,600원 @

930원

소고기40.28%(호주산27.88%, 국내산12.39%), 돼지고기(무항생제, 국내산),37.18%(정제수 포함: 소고기40.03%(호주산27.71%, 국내산 12.32%), 돼지고기(무항생제, 국내산)36.95%),haccp

(1무첨가 : 합성향료)

알레르기 : 소고기, 돼지고기, 대두, 밀, 계란, 아황산류

유통기한 임박제품 유통기한 2021년 8월 24일

## 스파이시 훈제삼겹(냉장슬라이스)



두께 4.5~5mm 슬라이스

\*2019년 DLG 국제 식품품질회 금메달 수상\*

주문생산 제품. 7일전 발주

담당 홍보에게 급식일과 수량을 전화주세요!  
(10일전)

1kg(9~11g\*100±10개) 49,600원

돼지고기(삼겹살/국내산)91.57%, 크러쉬드레드페퍼(인도산) 0.46%,haccp 알레르기 : 돼지고기,소고기, 밀, 대두, 계란

방법: 오븐예열 후 컨벡션 180도에 10분, 뒤집어서 10분구워주세요 (타공팬)

>> 일부러 펼치려 하지않아도 골고루 구워집니다.

음료중정

고구마치즈등심돈까스 100g + 애플망고주스



1kg(100g\*10개) 18,400원

**@1,840원**

1,840원에 고치돈과

애플망고주스를

돼지고기(등심/국내산) 34.47%, 고구마페이스트(고구마:인도네시아)12.95%, 라운드스트링치즈 9.71%, 오색현미분말(국내산) 0.36%,haccp

\*애플망고주스 100ml (690원) 망고농축액3%, 사과농축액(국내산) 2.09%,haccp

오색현미고구마치즈등심돈까스 알레르기 no : 2, 5, 6, 10

재고소진 후 단종 예정제품입니다. 문의:하이포크 가족사랑 양승희 010-4940-5567  
 오색현미 고구마치즈등심돈까스 유통기한 2021년 7월 20일

올리비에 크로크무슈

가족사랑 우리밀정통와플



1.2kg(100g\*12개)

600g (30g\*20개) 8,800원

26,400원 → 21,900원 **@1,825원**

**개당 440원**

빵류39%[밀가루(밀/미국산,캐나다산)],새우젓으로 맛을 낸 슬라이스햄 20%[돼지고기(국내산)87.68%,갈아만든 광천토굴새우젓(새우75%(국산)0.24%]자연치즈[모짜렐라치즈]15%,가공치즈5%,haccp

우리밀백밀가루(밀/국산)46.3%, 마가린 18.52%

알레르기: 1, 2, 6

알레르기 2, 5, 6, 9, 15, 16

길이 약 8cm, 방법: 오븐 콤비 스팀 20% 180도 5분 관찰조리



물 한방울 넣지 않은  
주스가 뭐길래?



# 제주 프리미엄 착즙주스 2종

달콤상콤한 한라봉 · 천혜향 착즙주스 2종



물 한방울 넣지 않고 껍질을 모두  
벗겨 그대로 짠 착즙주스



청정지역 제주에서 직접 따온  
한라봉, 천혜향을 사용



어린이기호인증식품,  
HACCP 인증



더워지는 날씨~  
슬러시 상태 그대로  
배식하세요~

첨가물 NO 100% 착즙주스로 냉동유통 시원하게 슬러쉬로 제공하세요!



6<sup>無</sup> 제주 천혜향 아직도 까서 먹니 : 감귤착즙액(제주산)95%, 천혜향착즙액(제주산)5%

120ml 1,800원 → 1,490원

6<sup>無</sup> 제주 한라봉 아직도 까서 먹니 : 감귤착즙액(제주산)95%, 한라봉착즙액(제주산)5%

120ml 1,800원 → 1,490원

6무첨가: 사카린나트륨, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 인산염, 아황산나트륨, 아세살팔칼륨

### 초코롤



70g(35g\*2개) 890원

**개당 445원**

밀가루(밀/미국산)25.92%, 초코크림14.29%,  
준초콜릿4.08%, 코코아분말1.95%

**알레르기 : 난류, 우유, 밀**

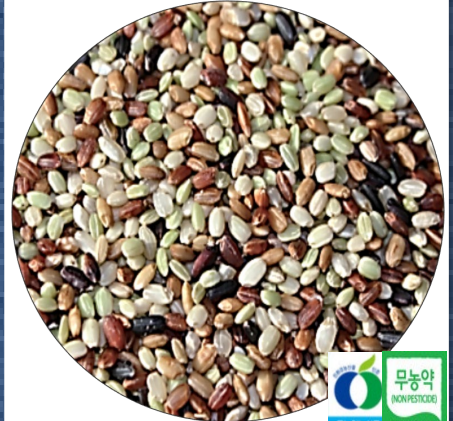
### 가족사랑 치즈케익



**40g 650원**

밀가루(밀/미국산)29.13%  
크림치즈2.91%

### 무농약 오색현미쌀



**1kg 10,100원**

황금찰현미, 녹찰현미, 흑찰현미,  
큰눈현미, 흥현미

### 메밀김치전병



1kg(50g\*20) 12,500원

**개당 625원**

김치27.91%, 밀가루26.09%, 돼지고기19.28%

**알레르기 : 난류, 메밀, 대두, 밀, 돼지고기**

### 하이포크 순대(S)



**1kg(약14.3g\*약65~70)  
6,500 → 5,850원**

당면(중국산)64.90%, 돼지소창(국내산)16.23%  
, 돼지선지(국내산)7.30%, 한돈인증  
2, 5, 6, 10, 16

### 하이포크 곱창볶음



**1kg → 15,900원**

돼지곱창(소창:국내산)60%,  
매콤향양념소스40% ⑤⑥⑩

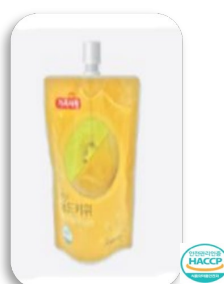
### 애플망고쥬스



**100ml  
690원**

망고농축액3%  
, 사과농축액2.09%

### 골드키위쥬스



**100ml  
690원**

골드키위퓨레(국산)  
10%, 사과농축액(국산)2%

### 3무 케플쥬스



**단종**

### 2무 레몬레이드



**단종**

### 3무우리쌀냉식혜



**100ml  
600원**

무농약멥쌀(국내산) 2.5%,  
엿기름(국내산) 7.75%



## 허브치킨라이스롤

### 재료(10인분)

하이포크 가족사랑 허브치킨플레로티 1kg, 라이스페이퍼 20장, 오이 2개, 양파 1개, 당근 1/2개, 치커리 100g

갈릭핫소스 : 다진 마늘 1큰술, 다진 청양고추 1큰술, 다진 사과 1/2컵, 토마토케첩 5큰술, 머스터드 1작은술, 마요네즈 2큰술, 꿀 2큰술, 소금 약간씩

### 만드는 법

- 1 팬을 뜨겁게 달군 후 허브치킨플레로티를 넣고 약한 불에서 은근하게 볶으며 굽는다.
- 2 오이는 4cm 길이로 돌려 깎아서 굵게 채 썰고, 양파와 당근은 곱게 채 썬다.
- 3 치커리는 씻어서 1cm 굵기로 썬다.
- 4 다진 마늘, 다진 청양고추, 다진 사과를 볼에 담고 토마토케첩, 머스터드, 마요네즈, 꿀을 넣어 잘 섞은 후 소금을 뿌려 맛을 낸다.
- 5 라이스페이퍼를 뜨거운 물에 담가 부드럽게 해서 넓게 펼치고 허브치킨플레로티, 오이, 양파, 당근, 치커리를 올린 후 돌돌 말아서 양 끝을 아물린다.
- 6 접시에 5를 담고 갈릭핫소스에 찍어 먹을 수 있도록 곁들여 낸다.

## 모듬채소웍샐러드 & 한입씩가스



(10인분)

### 재료

하이포크 가족사랑 한입씩가스 10개, 가지 3개, 애호박 1개, 느타리버섯 300g, 쌈 채소 200g, 올리브유 3큰술, 발사믹 비니거 1큰술, 식용유 3컵  
 청굴타르소스 : 청굴 2개, 다진 양파 1/2컵, 마요네즈 1/2컵, 머스터드 2큰술, 올리고당 2큰술, 소금 약간

### 만드는 법

- 1 한입씩가스는 160℃로 달군 기름에 넣고 바삭하게 튀긴다.
- 2 가지는 어슷하게 편으로 썰고, 애호박은 세로로 2등분한 다음 어슷하게 편으로 썰어서 찬물에 담가 갈변을 막는다.
- 3 느타리버섯은 큼직하게 찢고, 쌈 채소는 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 4 팬을 뜨겁게 달군 후 올리브유를 두르고 가지, 애호박, 느타리버섯을 올려서 노릇하게 굽다가 발사믹 비니거를 붓으로 고루 퍼 바른다.
- 5 청굴은 씻어서 껍질 부분은 강판에 갈고, 안쪽 과육은 즙을 짠 다음 볼에 넣고 나머지 분량의 소스 재료를 섞는다.
- 6 그릇에 쌈 채소를 고루 담고, 구운 가지·애호박·느타리버섯을 올린 뒤 한입씩가스를 얹고 5의 소스를 곁들인다.

## 한입씩가스를 품은 카레그라탕



(10인분)

**재료** 하이포크 가족사랑 한입씩가스 10개, 자색고구마 4개, 감자 4개, 양파 2개, 당근 1개, 셀러리 1대, 식용유 3컵, 물 3컵, 카레 가루 1컵, 우유 1컵, 피자 치즈 1컵, 호상 요구르트 1/2컵, 간장 1큰술, 소금·후춧가루 약간씩

**만드는  
법**

- 1 한입씩가스는 160℃로 달군 기름에 두 번 바삭하게 튀긴다.
- 2 자색고구마·감자·양파·당근은 껍질을 벗겨서 가로세로 3cm 크기로 썰고, 셀러리는 2cm 폭으로 어슷하게 썬다.
- 3 냄비에 식용유를 두르고 자색고구마, 감자, 양파, 당근을 넣고 간장을 더해 볶다가 카레 가루를 물에 타서 붓고 끓인다.
- 4 채소가 어느 정도 익으면 우유와 호상 요구르트를 넣고 약한 불에서 은근하게 끓이다가 셀러리를 넣고 익힌 다음 소금과 후춧가루로 간한다.
- 5 그라탕 그릇에 4의 카레 소스를 담고 한입씩가스를 얹은 뒤 피자 치즈를 뿌려 210℃로 예열한 오븐에 넣고 15분 정도 노릇하게 익힌다.

## 고기듬뿍 미니핫도그

식단명 추천: 저염 미니핫도그



1kg(약27g\*34±1개)

27,100원 → 21,800원 @641원

나트륨을 줄인 담백한 비엔나 32.13%[돼지고기91.45%(국내산)], 동화건조생빵가루[밀가루(밀 미국/호주산)], 동화생빵가루, haccp

알레르기NO 1, 2, 5, 6, 10, 16

오븐(컨벡션) 160~170도 12~14분조리/ 유통 175도 약 6분 30초

## 플레로티 치킨스테이크(냉동)



소스 따로 시키셔야해요./ 살짝 매콤

1.6kg (80g\*20)

26,700원 → 22,600원 @ 1,130원

닭다리살(국내산/사이정육) 75.68%, 바질, 할라피뇨, 머스터드소스, haccp

알레르기NO 1, 5, 6, 15, 16

오븐(콤비 스팀 20%) 180도 약 15분 관찰조리



저염미니핫도그(고기듬뿍 미니핫도그)



바삭촉촉 카레빵빵

## 바삭촉촉 카레빵빵



1.2kg(80g\*15개)

27,900원 → 25,000원

80g 1.666원

밀가루(밀:수입산), 싸이순살치킨γ(국내산/닭다리살)10%, 카레 분, 양파, 당근, HACCP

알러지no 5, 6, 12, 15

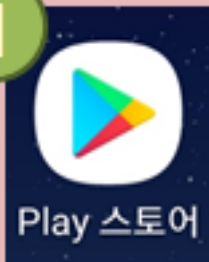
오일링 후 오븐(컨벡션) 160도 15분조리

삼성, LG폰

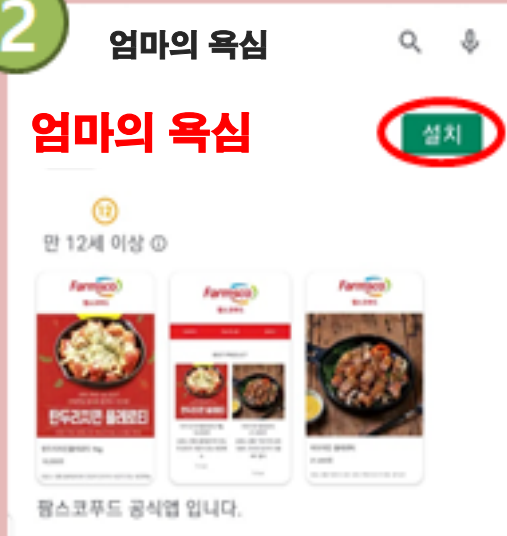
하이포크 가족사랑 **엄마의 욕심**  
개인 구매 방법

앱에서

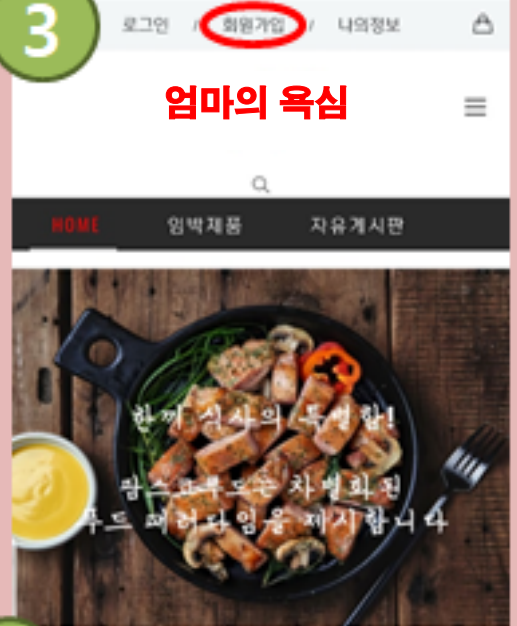
1



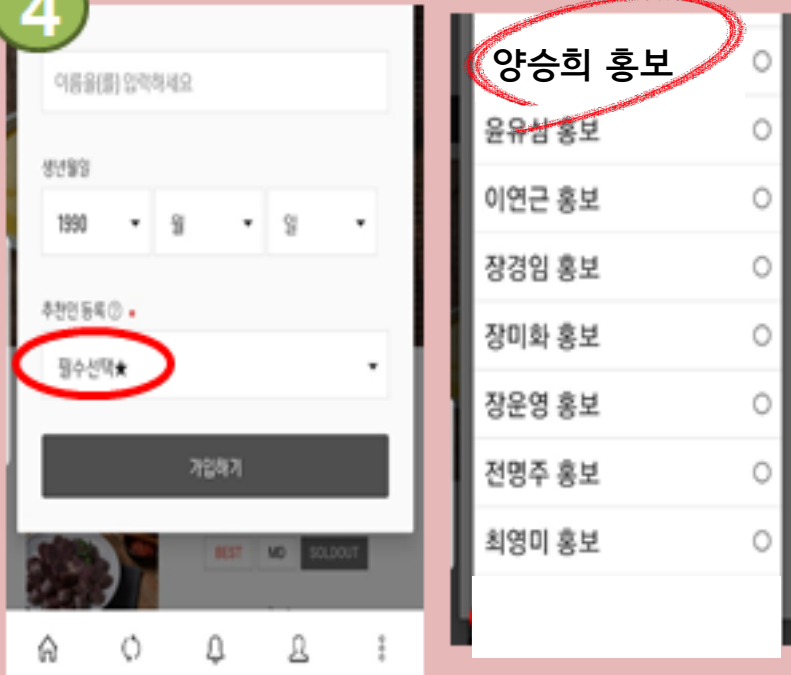
2



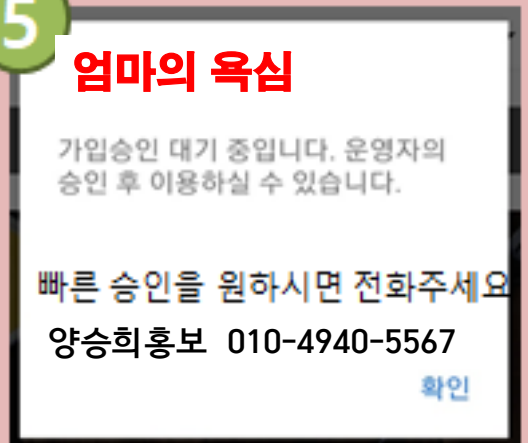
3



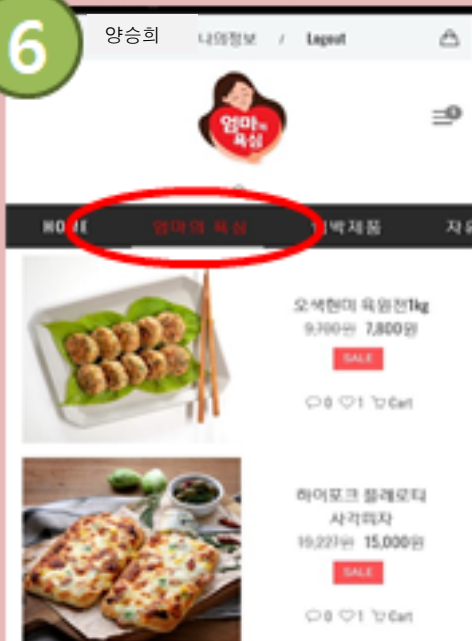
4



5



6



★ 팜스코푸드 **엄마의 욕심**에서는 학교로 납품되는 제품이 저렴한 가격에 판매되고 있습니다.

[ 방법 ]

- ① APP Store에서 "엄마의 욕심" 앱 검색
- ② "엄마의 욕심" 앱 설치
- ③ 회원가입 (아이디 / 비밀번호)시 추천인에 **양승희 홍보** 로 등록
- ④ 운영자 승인 후 이용 가능합니다.

★3만원이상 주문 시 배송비 무료입니다.