

四季

香港製造

食品目錄

信心保證



專營醃製
肉食批發

Marinated Meat
Wholesale

代客
加工醃製

Tailor-Made
Processed Goods

歡代理
批發合作

Become Authorized
Distributor and
Wholesaler

宜接派送

Direct Delivery



Unit A, 9/F, Fu Cheung CTR, 5-7 Wong Chuk Yeung St., Shatin, N.T.,
沙田 火炭 黃竹洋街5-7號 富昌中心9樓 A室



9485 8985



3104 0418



info@seasonsgoods.com

Seasons Goods Company Limited

關於我們

ABOUT US

品牌理念

Brand Concept

四季好棧戈團隊已累積超過20多年餐飲經驗，憑以往的經驗來製造出色、香、味、俱全的正宗香港美食。每件產品都存在著香港的文化歷史和精神，希望可讓香港大眾感受我們的信念和核心價值與社區繁密相連。

Seasons Goods with over 20 years of experience from street food to genuine local Hong Kong style cuisine. We understand how authentic Hong Kong food should be made of best taste, smell and style. Each product from our brand can be counted on to bring back Hong Kong cuisine history, soul of the city and the trust we had built.

服務保證

Service Guarantee

100%的客戶滿意度是我們的要求和目標。當產品出現問題，我們擁有獨立專業團隊作出處理跟進。歡迎提出您的寶貴意見，讓我們的產品更符合貴客的需求。

100%customer satisfaction is our goal and target. When problems arise on our product, our independent professional team will tackle and investigate the problem.

Welcome to share your valuable comments and suggestions to allowing us to constantly improve our product to meet the needs of your customers

我們的目標

我們的團隊為了全面地服務大眾，將會繼續開發醃肉、肉醬、烹調醬汁的新方法。目標是協助及提供穩定的食物供應鏈，使品質及味道更標準化，令客戶保持更佳的美食。同時客戶可以減少廚房面積，以至能增加座位空間及使營業額增加。亦可以減低人力成本達至雙贏，通過四季好棧的產品傳遞堅持和信念，為大家提供最貼心服務。

四季好棧 的堅持

產品質量與安全

為了確保所有食品的安全及符合高品質要求，我們細心驗證每種原材料的質量，使用先進的軟件和系統監察整個生產流程，每種產品都使用條形碼追溯，達至追蹤原材料的批次及所有食品的來源，我們的工廠衛生及安全已獲取國際標準(ISO22000)的認證。



Product Quality and Safety

Start with validating high quality of product raw material, monitoring production process with advanced computer software and system.

Factory hygiene and safety is fully compliance with international standard(ISO22000) to ensure all finished products are safe and high quality.Each product is mandated to be traceable by bar-code for tracking its origin of material,batch, and essential food safety information.

Our Goal

In order to fully serve the public,our team will continue to develop new methods of marinating meat,meat sauces,and cooking sauces.The goal is to assist and provide a stable food supply chain,standardize the quality and taste,and enable customers to maintain better cuisine.At the same time,customers can reduce the area of the kitchen,and even increase the seating space,increase the turnover and reduce the labor cost to achieve a win-win situation.Through the products of SEASONS GOODS,we can convey persistence and belief and provide the most considerate service for everyone.

加
熱
即
食

花生豬手

食用方法

把可蒸煮包裝袋(銀色)從包裝盒取出，然後放入熱水中加熱15分鐘即可立即食用。

材料 豬手 / 水 / 蠔油 / 老抽 / 冰糖 / 紹酒 / 鹽 / 糖 / 澱粉

份量 300g



製造
香港

材料

生肉碎 / 水 / 炸干蔥 / 柱侯醬
/ 炸蒜 / 蒜蓉 / 米油 /
鹽 / 糖 / 澱粉

份量 300 g



材料

豬腩仔 / 柱侯醬
/ 南乳 / 海鮮醬 / 老抽
/ 蠔油 / 干蔥 / 蒜肉 / 紹興酒
/ 玫瑰露 / 冰糖 / 油

份量 300 g

材料

生肉碎 / 水 / 雞蛋 /
植物油 / 辣椒 / 澱粉
混合麻辣醬 / 花椒 /

份量 300 g

香港製造

加熱即食

食

食用方法

把可蒸包裝袋(銀色)從包裝盒取出
然後放入熱水中加熱15分鐘
即可食用

港人港味

柱侯蘿蔔牛腩



食用方法

把可蒸煮包裝袋(銀色)從包裝盒取出，然後放入熱水中加熱15分鐘即可立即食用。

材料

材料：蘿蔔 / 牛腩 / 牛筋 / 水 / 牛腩醬 / 炸干蔥 / 柱侯醬 / 薑肉 / 蒜蓉 / 米油 / 紹酒 / 鹽 / 糖 / 澱粉

份量 300g

製造
香港

材料

豬軟骨 / 水 / 豉油
/ 燒汁 / 蒜蓉 / 冰糖
/ 薑肉 / 老抽 / 紹酒
/ 鹽 / 糖 / 澱粉

份量 300 g



材料

鹹菜 / 腩仔粒 / 梅子醬
/ 蒜蓉 / 干蔥蓉 / 薑肉
/ 水 / 紹酒 / 油 / 鹽 / 糖 / 澱粉

份量 300 g

香港製造

加熱即食

食

食用方法

把可蒸包裝袋(銀色)從包裝盒取出
然後放入熱水中加熱15分鐘
即可立即食用

材料

免治牛肉 / 水 / 蕃茄蓉
/ 洋蔥蓉 / 紅蘿蔔蓉 / 干蔥蓉
/ 西芹蓉 / 蒜蓉 / 麵粉
/ 植物油 / 茄汁 / 茄膏

份量 300 g



心

思

烹

調

原味牛肉

份量 300g



黑椒西冷牛扒

份量 300g



食用方法

氣炸鍋

1. 把氣炸鍋設至到190℃,
2. 平放每一塊牛扒在鍋面上,
3. 先用3分鐘煮一面,
4. 然後反轉另一面再煮3分鐘

油鍋炒

1. 少許油，用大火把煎pan煮熟，
2. 平放每一塊牛扒在煎鍋上，
3. 每面煎約1分鐘，
4. 再轉中火煎30秒，即可起鍋

心
思
烹
調

黑椒西冷
一口牛肉粒

份量 300g



冰室豬扒

份量 300g



蒜味排骨粒

份量 300g



蒜香雞扒

份量 300g



食用方法

- | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|-------------|---|---|---|---|-------------|
| 4 | 3 | 2 | 1 | 油
鍋
炒 | 4 | 3 | 2 | 1 | 氣
炸
鍋 |
| 再 | 每 | 平 | 少 | | 然 | 先 | 平 | 把 | |
| 轉 | 面 | 放 | 許 | | 後 | 用 | 放 | 氣 | |
| 中 | 煎 | 每 | 一 | | 反 | 3 | 每 | 炸 | |
| 火 | 約 | 塊 | ， | | 轉 | 分 | 一 | 鍋 | |
| 煎 | 一 | 用 | 大 | | 另 | 鐘 | 塊 | 設 | |
| 3 | 分 | 牛 | 扒 | | 一 | 煮 | 一 | 扒 | |
| 0 | 鐘 | 扒 | 在 | | 面 | 一 | 面 | 在 | |
| 秒 | ， | 煎 | 煎 | | 再 | 煮 | 3 | 分 | |
| ， | 即 | 可 | 起 | | 鐘 | | | | |

油鍋炒：將肉片放入油鍋中，用大火煎至兩面熟透即可起鍋。

氣炸鍋：將肉塊放入氣炸鍋中，設定溫度160°C，煎3分鐘。