

S · u · n · g · w · o · n

**돈까스류
치킨까스**

행복한 만남!
입안 가득 퍼지는 풍부한 맛!



성원돈까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	
100g	1kg(10개)	10봉	돼지고기 26.5%, 닭고기 25.5%, 밀가루, 빵가루, 대두단백
135g	1.35kg(10개)	8봉	

미니돈까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	
약 11~12g	1kg (약87±4개)	10봉	돼지고기 26.5%, 닭고기 25.5%, 밀가루, 빵가루, 대두단백

천하통일치킨까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	
60g	600g(10개)	15봉	닭고기 56.7%, 빵가루, 밀가루, 양파, 대두단백
100g	1kg(10개)	10봉	

통살등심돈까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	
80g	800g(10개)	12봉	돼지고기(등심) 58.66%, 식빵가루, 순살용돈까스베터믹스
100g	1kg(10개)	10봉	
130g	3.12kg(24개)	4봉	

- 조리방법
- ① 튀김용기에 까스 제품이 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정로 가열합니다.

② 가열된 용기에 까스 제품을 넣고 2~3개를 넣은 후 1분간 그대로 둡니다.

③ 1분후 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어 가며 튀김한다.

④ 노릇노릇 튀겨지면 꺼내어 야채 및 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.
- ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S·u·n·g·w·o·n

함박스테이크류

(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.



행복한 만남!
입안 가득 퍼지는 풍부한 맛!

성원함박스테이크

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
100g	1kg(10개)	10봉

주원료

돼지고기 44.8%, 닭고기 14.2%,
양파, 빵가루, 대두단백

- **조리방법** | ① 튀김용기에 함박스테이크 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다.
② 가열된 용기에 함박스테이크 제품을 2~3개 넣은 후 1분간 뒤집어가며 튀깁니다.
③ 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다.
※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S · u · n · g · w · o · n

계육가공품



행복한 만남!
입안가득 퍼지는 풍부한 맛!

성원치킨너겟

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 드립니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기 54.48%, 밀가루, 빵가루, 너겟시즈닝, 쇼트닝
약 17±2g	1kg (약62±5개)	10봉	

참살이구쁘다치킨너겟

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 드립니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기 68.15%, 밀가루, 혼식23곡, 쌀가루
약 17±2g	1kg (약62±5개)	10봉	

통가슴살치킨너겟

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 드립니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기(가슴살) 72%, 쌀가루, 정백당
약 17±2g	1kg (약62±5개)	10봉	

한입닭가슴살샐러드

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 드립니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기(가슴살) 68%, 쇼트닝, 치킨샐러드파우더
약 12~25g	1kg	10봉	

- 조리방법
- ① 튀김용기에 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다.

② 가열된 용기에 제품을 4~5개 넣은 후 1분간 그대로 둡니다.

③ 1분후 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다.

④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.
- ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.



계 / 육 / 가 / 공 / 품

S · U · N · G · W · O · N

참살이구쁘다치킨텐더

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기(안심) 61%, 밀가루, 쇼트닝, 텐더마리네이드
약 45±5g	1kg (약23±2개)	10봉	

치킨텐더

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기(안심) 61%, 밀가루, 쇼트닝, 텐더마리네이드
약 45±5g	1kg (약23±2개)	10봉	

성원간풍기

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기 56.54%, 밀가루, 간풍기시즈닝, 쇼트닝
약 9~9.6g	1kg (약108±5개)	10봉	

참살이구쁘다간풍기

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기 68.11%, 간풍기시즈닝, 쇼트닝, 혼식23곡
약 9~9.6g	1kg (약108±5개)	10봉	

조리방법

- ① 튀김용기에 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다.

② 가열된 용기에 제품을 4~5개 넣은 후 1분간 그대로 둡니다.

③ 1분후 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다.

④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.
- ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S · u · n · g · w · o · n

동그랑땡류

(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.

행복한 만남!
입안가득 퍼지는 풍부한 맛!

고기산적

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	닭고기 43.4%, 돼지고기 14.61%, 숯불갈비맛액상시즈닝, 빵가루, 대파
약	1kg	10봉	
29~30g	(약33±2개)		

골드미트볼

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	돼지고기 72.36%, 닭고기 4.22%, 양파, 빵가루, 쌀가루
약	1kg	10봉	
11~11.5g	(약89±2개)		

너비아니

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	돼지고기 76.73%, 양파, 대파, 숯불갈비맛액상시즈닝, 쌀가루
약	1kg	10봉	
29~30g	(약33±2개)		

불고기버거2

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격			주원료
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수	돼지고기 50.87%, 닭고기 10.60%, 불고기양념 6.9%, 쌀가루
60g	600g(10개)	10봉	

- 조리방법 |
- ① 가열된 후라이팬에 식용유를 적당량 두릅니다.
 - ② 동결된 상태의 제품을 연한불에 뒤집어가며 3~4분간 구워 드십시오.
 - ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.



한국을 대표하는 성원냉동식품
Sungwon Frozen Food

동 / 그 / 랑 / 땡 / 류

S · U · N · G · W · O · N

산적구이

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 60g	1kg (약16±1개)	10봉

주원료	
돼지고기 54.54%, 닭고기 7.79%, 대두단백, 불고기양념, 대파	

성원동그랑땡

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 12~13g	1kg (약80±3개)	10봉

주원료	
돼지고기 29.26%, 닭고기 24.55%, 두부 11.64%, 대두단백, 양파	

쇠고기완자

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 12~13g	1kg (약80±3개)	10봉

주원료	
쇠고기 32.5%, 닭고기 20.49%, 두부, 쌀가루, 양파	

참살이구쁘다알미트볼

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 11~11.5g	1kg (약89±2개)	10봉

주원료	
돼지고기 56.43%, 닭고기 10.26%, 양파, 밀가루, 혼식23곡	

- 조리방법
- ① 가열된 후라이팬에 식용유를 적당량 두릅니다.

② 동결된 상태의 제품을 연한불에 뒤집어가며 3~4분간 구워 드십시오.

※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S·u·n·g·w·o·n

동그랑땡류

(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.

행복한 만남!
입안가득 퍼지는 풍부한 맛!

숯불산적

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 18.5~19.5g	1kg (약52±3개)	10봉

주원료
돼지고기 45.1%, 닭고기 32%, 쌀가루,
양파, 숯불갈비맛액상시즈닝

알미트볼

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 11~11.5g	1kg (약89±2개)	10봉

주원료
닭고기 36%, 돼지고기 24%,
양파, 빵가루, 쌀가루

참살이구쁘다동그랑땡

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 12~13g	1kg (약80±3개)	10봉

주원료
돼지고기 32.23%, 닭고기 24.33%,
두부, 빵가루, 양파

조리방법

- ① 가열된 후라이팬에 식용유를 적당량 두릅니다.
- ② 동결된 상태의 제품을 연한불에 뒤집어가며 3~4분간 구워 드십시오.
- ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.



(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.

한국을 대표하는 성원냉동식품
Sungwon Frozen Food

동 / 그 / 랑 / 땡 / 류

S · U · N · G · W · O · N

치즈떡갈비

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
60g	600g(10개)	10봉
100g	1kg(10개)	10봉

주원료	
돼지갈비살 30.4%, 돼지고기, 28.62%, 파프리카치즈 10.73%, 불고기양념장	

한입씩동그랑땡

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 12~13g	1kg (약80±3개)	10봉

주원료	
닭고기 37%, 돼지고기 15.6%, 당근, 대파, 양파	

참살이구쁘다떡갈비

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약30~31g	1kg(약32±3개)	10봉
100g	1kg(10개)	10봉

주원료	
돼지갈비살 32%, 돼지고기 30.4%, 불고기양념장, 빵가루	

- 조리방법 | ① 가열된 후라이팬에 식용유를 적당량 두릅니다.
② 동결된 상태의 제품을 연한불에 뒤집어가며 3~4분간 구워 드십시오.
※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S · u · n · g · w · o · n

탕수육류

(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.

행복한 만남!
입안가득 퍼지는 풍부한 맛!

성원탕수육

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 11~13g	1kg (약85±8개)	10봉

주원료
돼지고기 51.09%, 밀가루, 쇼트닝, 탕수육시즈닝

참살이구쁘다탕수육

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 11~13g	1kg (약85±8개)	10봉

주원료
돼지고기 53%, 밀가루, 쇼트닝, 혼식23곡, 탕수육시즈닝

오곡탕수육



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 11~13g	1kg (약85±8개)	10봉

주원료
돼지고기 53%, 밀가루, 쇼트닝, 탕수육시즈닝, 오곡 5%

누룽지탕수육



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 11~13g	1kg (약85±8개)	10봉

주원료
돼지고기 53%, 밀가루, 정제소금, 쇼트닝, 누룽지 5%

23곡등심탕수육



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 11~13g	1kg (약85±8개)	10봉

주원료
돼지고기(등심) 53%, 밀가루, 혼식23곡, 쇼트닝

- 조리방법 |
- ① 튀김용기에 탕수육 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다.
 - ② 가열된 용기에 탕수육을 넣고 1분간 튀깁니다.
 - ③ 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다.
 - ④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.
- ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

210*297

 (주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.



행복한 만남!
입안 가득 퍼지는 풍부한 맛!

S·u·n·g·w·o·n

수산물 가공품

(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.

행복한 만남!
입안가득 퍼지는 풍부한 맛!

골드새우까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
70g	700g(10개)	10봉

주원료	
연육 39.13%, 자숙새우살 19.5%, 빵가루, 양파, 새우엑기스	

성원새우맛까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
60g	600g(10개)	15봉
100g	1kg(10개)	10봉

주원료	
연육 65%, 게맛살, 빵가루 11%, 새우엑기스0.5%, 양파	

통새우살이 듬뿍 들어있는 새우까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
60g	600g(10개)	10봉
100g	1kg(10개)	10봉

주원료	
연육 36.13%, 새우살 30%, 게맛살, 빵가루, 쌀가루	

조리방법

- ① 튀김용기에 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다.
 - ② 가열된 용기에 제품을 2~3개 넣은 후 1분간 그대로 둡니다.
 - ③ 1분후 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다.
 - ④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.
- ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.



(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.

한국을 대표하는 성원냉동식품
Sungwon Frozen Food

수 / 산 / 물 / 가 / 공 / 품

S · U · N · G · W · O · N

해물동그랑땡

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 16~17g	1kg (약62±4개)	10봉

주원료	
오징어 50.52%, 돼지고기(돈지방), 연육, 빵가루	

새우볼

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 12~13g	1kg (약80±4개)	10봉

주원료	
연육 56.1%, 게맛살, 새우살 20%, 양파, 빵가루	

통통새우볼

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 18~20g	1kg (약50±6개)	10봉

주원료	
자숙새우살 49.49%, 연육, 밀가루, 식빵가루	

- 조리방법**

동그랑땡류 : 가열된 후라이팬에 식용유를 적당량 두른 후 동결된 상태의 제품을 연한불에 뒤집어가며 3~4분간 구워 드십시오.

까스류 : ① 튀김용기에 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다. ② 가열된 용기에 제품을 5~6개 넣은 후 1분간 그대로 둡니다. ③ 1분후 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다. ④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.

※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S·u·n·g·w·o·n

수산물 가공품

(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.

행복한 만남!
입안가득 퍼지는 풍부한 맛!

통통새우까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
70g	1.4kg(20개)	10봉

주원료

연육 38.1%, 새우살 19.05%,
빵가루, 쌀가루

통통오징어까스

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
70g	1.4kg(20개)	10봉

주원료

오징어 46.63%, 돼지고기(돈지방),
연육, 빵가루, 쌀가루

간쇼새우

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다

규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 9~10g	1kg (약108±8개)	10봉

주원료

새우살 47.72%,
간쇼새우용베터믹스-3 18.89%,
프리더스트에스

- **조리방법** | **까스류** : ① 튀김용기에 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다. ② 가열된 용기에 제품을 2~3개 넣은 후 1분간 그대로 둡니다. ③ 1분후 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다. ④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.
- 간쇼새우** : ① 튀김용기에 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다. ② 가열된 용기에 제품을 4~5개 넣은 후 1분간 그대로 둡니다. ③ 1분후 중불로 줄인 후 2~3분간 뒤집어가며 튀깁니다. ④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.
- ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.



오징어링

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 16~20g	1kg (약46~63개)	10봉

주원료		
오징어 59%, 밀가루, 쇼트닝		

오징어바

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 16~17g	1kg (약59~63개)	10봉

주원료		
오징어 59%, 밀가루, 쇼트닝		

오징어볼

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 10~11g	1kg (약91~100개)	10봉

주원료		
오징어 59%, 밀가루, 쇼트닝		

- 조리방법**

 - ① 튀김용기에 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다.
 - ② 가열된 용기에 제품을 2~3개 넣은 후 1분간 그대로 둡니다.
 - ③ 1분후 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다.
 - ④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.

※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S · u · n · g · w · o · n

기타가공품



행복한 만남!
입안가득 퍼지는 풍부한 맛!

치즈볼

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 선사합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 11~12g	1kg (약87±3개)	10봉

주원료
치즈 52%, 빵가루,
치즈스틱베터믹스

치즈스틱

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 선사합니다



규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약 29~30g	1kg (약33±2개)	10봉

주원료
치즈 52%, 빵가루,
치즈스틱베터믹스

- **조리방법** | ① 튀김용기에 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 160~170℃ 정도로 가열합니다.
② 가열된 용기에 치즈스틱 넣고 약 1분 30초간 표면이 다갈색이 될때까지 튀긴 후 드시면 됩니다.
③ 과도하게 오래튀기면 치즈가 터져 나올 수 있으므로 유의하시기 바랍니다.
※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S · u · n · g · w · o · n

서류가공품

(주)성원냉동식품
Sungwon Frozen Food Co., Ltd.

행복한 만남!

입안 가득 퍼지는 풍부한 맛!

야채크로켓

Sungwon Frozen Food
신선한 원료를 통해 최고의 맛을 전합니다


규격		
평균개당 중량	봉지당 입수	박스입수
약30g	1kg (약34±2개)	10봉

주원료
감자 43.63%, 양파 4.36%, 당근 4.36%, 스위트콘, 완두콩, 빵가루

- 조리방법 |
- ① 튀김용기에 야채크로켓 제품이 충분히 잠길 정도의 식용유를 부은 후 170~180℃ 정도로 가열합니다.
 - ② 가열된 용기에 야채크로켓을 2~3개 넣은 후 1분간 그대로 둡니다.
 - ③ 1분후 중불로 줄인 후 3~4분간 뒤집어가며 튀깁니다.
 - ④ 노릇노릇하게 튀겨지면 꺼내어 야채와 기호에 맞는 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.
- ※ 제품에 따라 조리시간이 약간 다를 수 있습니다.

S · u · n · g · w · o · n

제품규격서

제 품 명	개체중량 (g)	중 량 (g)	봉지내 입수량 (개)	박스내 입수량 (봉)	주원료
◆ 돈 까 스 류 , 치 킨 까 스 ◆					
미니돈까스	약 11~12g	1,000	약 87±4	10	돼지고기 26.5%, 닭고기 25.5%, 밀가루, 빵가루, 대두단백
성원돈까스	135g	1,350	10	8	돼지고기 26.5%, 닭고기 25.5%, 밀가루, 빵가루, 대두단백
	100g	1,000	10	10	
통살등심돈까스	80g	800	10	12	돼지고기 58.66%, 식빵가루, 순살용돈까스베터믹스
	100g	1,000	10	10	
	130g	3,120	24	4	
천하통일치킨까스	60g	600	10	15	닭고기 56.7%, 빵가루, 밀가루, 양파, 대두단백
	100g	1,000	10	10	
◆ 함 박 스 테 이 크 류 ◆					
성원함박스테이크	100g	1,000	10	10	돼지고기 44.8%, 닭고기 14.2%, 양파, 빵가루, 대두단백
◆ 계 육 가 공 품 ◆					
성원치킨너겟	약 17±2g	1,000	약 62±5	10	닭고기 54.48%, 밀가루, 빵가루, 너겟시즈닝, 쇼트닝
참살이구쁘다치킨너겟	약 17±2g	1,000	약 62±5	10	닭고기 68.15%, 밀가루, 혼식23곡, 쌀가루
통가슴살치킨너겟	약 17±2g	1,000	약 62±5	10	닭고기(가슴살) 72%, 쌀가루, 정백당
한입닭가슴살샐러드	약 12~25g	1,000	(개체중량차이)	10	닭고기(가슴살) 68%, 쇼트닝, 치킨샐러드파우더
참살이구쁘다치킨텐더	약 45±5g	1,000	약 23±2	10	닭고기(안심) 61%, 밀가루, 쇼트닝, 텐더마리네이드
치킨텐더	약 45±5g	1,000	약 23±2	10	닭고기(안심) 61%, 밀가루, 쇼트닝, 텐더마리네이드
성원간풍기	약 9~9.6g	1,000	약 108±5	10	닭고기 56.54%, 밀가루, 간풍기시즈닝, 쇼트닝
참살이구쁘다간풍기	약 9~9.6g	1,000	약 108±5	10	닭고기 68.11%, 간풍기시즈닝, 쇼트닝, 혼식23곡
◆ 동 그 랑 땡 류 ◆					
고기산적	약 29~30g	1,000	약 33±2	10	닭고기 43.4%, 돼지고기 14.61%, 숯불갈비맛액상시즈닝, 빵가루, 대파
골드미트볼	약 11~11.5g	1,000	약 89±2	10	돼지고기 72.36%, 닭고기 4.22%, 양파, 빵가루, 쌀가루
너비아니	약 29~30g	1,000	약 33±2	10	돼지고기 76.73%, 양파, 대파, 숯불갈비맛액상시즈닝, 쌀가루
불고기버거2	60g	600	10	10	돼지고기 50.87%, 닭고기 10.6%, 불고기양념 6.9%, 쌀가루
산적구이	약 60g	1,000	약 16±1	10	돼지고기 54.54%, 닭고기 7.79%, 대두단백, 불고기양념, 대파
성원동그랑땡	약 12~13g	1,000	약 80±3	10	돼지고기 29.26%, 닭고기24.55%, 두부 11.64%, 대두단백, 양파
쇠고기완자	약 12~13g	1,000	약 80±3	10	쇠고기 32.5%, 닭고기 20.49%, 두부, 쌀가루, 양파
참살이구쁘다알미트볼	약 11~11.5g	1,000	약 89±2	10	돼지고기 56.43%, 닭고기 10.26%, 양파, 밀가루, 혼식23곡
숯불산적	약 18.5~19.5g	1,000	약 52±3	10	돼지고기 45.1%, 닭고기 32%, 쌀가루, 양파, 숯불갈비맛액상시즈닝
알미트볼	약 11~11.5g	1,000	약 89±2	10	닭고기 36%, 돼지고기 24%, 양파, 빵가루, 쌀가루
참살이구쁘다동그랑땡	약 12~13g	1,000	약 80±3	10	돼지고기 32.23%, 닭고기 24.33%, 두부, 빵가루, 양파
치즈떡갈비	100g	1,000	10	10	돼지갈비살 30.4%, 돼지고기, 28.62%, 파프리카치즈 10.73%, 불고기양념장
	60g	600	10	10	
한입썩동그랑땡	약 12~13g	1,000	약 80±3	10	닭고기 37%, 돼지고기 15.6%, 당근, 대파, 양파
참살이구쁘다떡갈비	100g	1,000	10	10	돼지갈비살 32%, 돼지고기 30.4%, 불고기양념장, 빵가루
	약 30~31g	1,000	약 32±3	10	

한국을 대표하는 (주)성원냉동식품-
Sungwon Frozen Food



Better Food

제 품 명	개체중량 (g)	중 량 (g)	봉지내 입수량 (개)	박스내 입수량 (봉)	주원료
◆ 탕 수 육 류 ◆					
성원탕수육	약 11~13g	1,000	약 85±8	10	돼지고기 51.09%, 밀가루, 쇼트닝, 탕수육시즈닝
참살이구쁘다탕수육	약 11~13g	1,000	약 85±8	10	돼지고기 53%, 밀가루, 쇼트닝, 혼식23곡, 탕수육시즈닝
오곡탕수육	약 11~13g	1,000	약 85±8	10	돼지고기 53%, 밀가루, 쇼트닝, 탕수육시즈닝, 오곡 5%
23곡등심탕수육	약 11~13g	1,000	약 85±8	10	돼지고기(등심) 53%, 밀가루, 혼식23곡, 쇼트닝
누룽지탕수육	약 11~13g	1,000	약 85±8	10	돼지고기 53%, 밀가루, 정제소금, 쇼트닝, 누룽지 5%
◆ 수 산 물 가 공 품 ◆					
골드새우까스	70g	700	10	10	연육 39.13%, 자숙새우살 19.5%, 빵가루, 양파, 새우엑기스
성원새우맛까스	60g	600	10	15	연육 65%, 게맛살, 빵가루 11%, 새우엑기스0.5%, 양파
	100g	1,000	10	10	
통새우살이듬뿍들어있는 새우까스	100g	1,000	10	10	연육 36.13%, 새우살 30%, 게맛살, 빵가루, 쌀가루
	60g	600	10	10	
해물동그랑땡	약 16~17g	1,000	약 62±4	10	오징어 50.52%, 돼지고기(돈지방), 연육, 빵가루
새우볼	약 12~13g	1,000	약 80±4	10	연육 56.1%, 게맛살, 새우살 20%, 양파, 빵가루
통통새우볼	약 18~20g	1,000	약 50±6	10	자숙새우살 49.49%, 연육, 밀가루, 식빵가루
통통새우까스	70g	1,400	20	10	연육 38.1%, 새우살 19.05%, 빵가루, 쌀가루
통통오징어까스	70g	1,400	20	10	오징어 46.63%, 돼지고기(돈지방), 연육, 빵가루, 쌀가루
간쇼새우	약 9~10g	1,000	108±8	10	새우살 47.72%, 간쇼새우용베타믹스-3 18.89%, 프리더스트레스
오징어링	약 16~22g	1,000	약 46~63	10	오징어 59%, 밀가루, 쇼트닝
오징어바	약 16~17g	1,000	약 59~63	10	오징어 59%, 밀가루, 쇼트닝
오징어볼	약 10~11g	1,000	약 91~100	10	오징어 59%, 밀가루, 쇼트닝
◆ 기 타 가 공 품 ◆					
치즈볼	약11~12g	1,000	약 87±3	10	치즈 52%, 빵가루, 치즈스틱베타믹스
치즈스틱	약29~30g	1,000	약 33±2	10	치즈 52%, 빵가루, 치즈스틱베타믹스
◆ 서 류 가 공 품 ◆					
야채크로켓	약 30g	1,000	약 34±2	10	감자 43.63%, 양파 4.36%, 당근 4.36%, 스위트콘, 완두콩, 빵가루

Make the world more Happy

온 세상을 더 행복하게, 더 건강하게 - 믿을 수 있는 식품- (주)성원냉동식품

