



## 根據 pdf 產出餐飲情報以及專業食譜的詳細頁文案

根據 PDF 文件，我為您產出餐飲情報和專業食譜的詳細頁文案。以下是基於用戶研究數據的完整文案設計：

### □ 餐飲情報 Detail Page - 詳細頁文案範例

文案範例 1：技法類文章（族群1取向）

頁面結構

區塊 1：文章 Meta 資訊

區塊 2：封面圖

[精美的韓式發酵醬應用料理照片]

區塊 3：摘要 TL;DR (可摺疊)

- ✓ 風味更獨特，顧客接受度高
- ✓ 康寶韓式辣醬即可達到相同效果，無需從零調製

## 區塊 4：內文（附快速導航）

### 快速導航

- [為什麼發酵醬正在流行？](#)
- [5 種創意應用方式](#)
- [成本與效益分析](#)
- [推薦產品](#)

### 為什麼發酵醬正在流行？

近年韓式料理風潮席捲全球，韓式發酵醬（如辣椒醬、大醬）成為餐廳菜單的新寵。這類醬料不僅風味獨特，更能為經典菜色注入新生命。

根據 2024 年餐飲趨勢報告，使用發酵調味品的餐廳比傳統餐廳多出 **35%** 的回客率。原因在於發酵醬帶來的「鮮味層次」是傳統醬料難以取代的。

### 專業廚師的選擇：康寶韓式辣醬

不同於市售家用版，康寶推出的專業級韓式辣醬經過 90 天發酵，風味更醇厚，且品質穩定。無論是連鎖店或單店經營，都能確保每一份餐點口味一致。

## 5 種創意應用方式

### 1. 韓式炸雞醬

- 使用量：康寶韓式辣醬 2 大匙 + 蜂蜜 1 大匙
- 成本：每份約 8 元
- 風味特色：甜辣平衡，顧客接受度高

### 2. 石鍋拌飯醬底

- 使用量：康寶韓式辣醬 1.5 大匙 + 麻油少許
- 成本：每份約 5 元
- 風味特色：香辣開胃，適合午餐時段

### 3. 部隊鍋湯底

- 使用量：康寶韓式辣醬 3 大匙 + 康寶雞粉 1 小匙
- 成本：每份約 12 元
- 風味特色：鮮辣濃郁，冬季熱銷

### 4. 韓式燒烤醃料

- 使用量：康寶韓式辣醬 2 大匙 + 醬油 1 大匙

- 成本：每份約 6 元
- 風味特色：適合豬肉、雞肉，醃製 30 分鐘即可

## 5. 涼拌海鮮醬

- 使用量：康寶韓式辣醬 1 大匙 + 檸檬汁少許
- 成本：每份約 4 元
- 風味特色：酸辣清爽，夏季菜單首選

## 成本與效益分析

項目	自製發酵醬	康寶韓式辣醬
製作時間	90 天發酵 + 調配	開罐即用
成本 (每份)	約 15 元	約 8 元
品質穩定性	受氣候影響大	工業級穩定
人力成本	需專人顧發酵	零人力
市場通用性	獨家配方風險	米其林餐廳使用

結論：對於追求穩定出餐的餐廳來說，康寶韓式辣醬可節省 **60%** 的時間成本，且風味不輸自製。

## 區塊 5：相關產品推薦

### 文章中提到的產品

- 康寶韓式辣醬 (1kg 罐裝)
- 建議售價：280 元/罐

- ✓ 可做 25 份料理
- ✓ 盤商經常性庫存 (長銷款)
- ✓ 90 天發酵，風味醇厚

[查看 20+ 應用食譜] [加入購物車]

- 康寶雞粉 (萬用款 500g)
- 建議售價：180 元/罐

- ✓ 萬用款，可用於 50+ 道菜
- ✓ 盤商經常性庫存 (長銷款)
- ✓ 提升鮮味，搭配韓式辣醬更出色

[查看應用食譜] [加入購物車]

## 區塊 6：延伸閱讀

你可能也喜歡

泰式酸辣湯的 3 種變化

技法 | 4 分鐘 | 980 濱覽

如何用康寶產品節省 30% 成本

經營 | 5 分鐘 | 1.5k 濱覽

黑白大廚都在用的醬料組合

名廚 | 6 分鐘 | 2.1k 濱覽

## 底部：固定 CTA Bar

[☆ 收藏文章] [ 查看相關產品] [ 分享] |

## 文案範例 2：經營類文章（族群2取向）

### 區塊 1：文章 Meta 資訊

經營

如何用康寶雞粉取代高湯，成本降低 40%

不犧牲風味的聰明經營術

5 分鐘閱讀 | 3,521 次濱覽

1 週前 | 餐飲顧問 林大為

#成本控制 #標準化 #省時

### 區塊 3：摘要 TL;DR

重點摘要 (點擊展開)

- ✓ 傳統熬高湯：人力 2 小時 + 成本 50 元/鍋
- ✓ 康寶雞粉：即沖即用 + 成本 30 元/鍋，節省 40% 成本
- ✓ 適用場景：非主打湯品、配菜湯底、快炒提鮮
- ✓ 5 家連鎖餐廳實測：顧客滿意度維持 95%

## 區塊 4：內文節選

### 傳統高湯 vs 康寶雞粉：真實成本計算

許多廚師認為「自己熬高湯才夠誠意」，但實際計算成本後會發現：

#### 傳統熬高湯成本 (10 公升)：

- 雞骨架 2 kg : 60 元
- 蔬菜 (洋蔥、紅蘿蔔、芹菜) : 20 元
- 瓦斯費 : 15 元
- 人力成本 (2 小時 × 時薪 200) : 400 元
- **總成本 : 495 元 → 每公升 49.5 元**

#### 康寶雞粉高湯成本 (10 公升)：

- 康寶雞粉 200g : 60 元
- 熱水 : 0 元
- 人力成本 (5 分鐘) : 16 元
- **總成本 : 76 元 → 每公升 7.6 元**

結論：使用康寶雞粉可節省 84% 成本！

### 哪些場景適合用康寶雞粉？

#### ✓ 適合使用：

1. 非主打湯品 (如：配菜的紫菜蛋花湯、味噌湯)
2. 快炒提鮮 (炒青菜、炒飯時加一小匙)
3. 火鍋湯底 (搭配其他醬料調味)
4. 醃料基底 (醃雞肉、豬肉時增加鮮味)

#### ✗ 不建議使用：

1. 主打招牌湯品 (如：牛肉麵湯頭)
2. 標榜「手工熬製」的菜色
3. 高單價宴客菜 (顧客期待高)

### 5 家連鎖餐廳的實測結果

我們訪談了 5 家已改用康寶雞粉的連鎖餐廳：

餐廳類型	使用場景	成本節省	顧客滿意度
便當店	配菜湯底	45% ↓	96%

餐廳類型	使用場景	成本節省	顧客滿意度
熱炒店	快炒提鮮	35% ↓	94%
火鍋店	基礎湯底	40% ↓	95%
早午餐	濃湯基底	38% ↓	93%
中餐廳	炒菜調味	42% ↓	97%

**平均成本節省：40%**

**平均顧客滿意度：95%**

"我們用康寶雞粉取代傳統高湯後，廚房效率提升，客人也沒有發現差異。成本降低的部分可以回饋到食材品質上。"

— 台中某連鎖便當店老闆

## 區塊 5：相關產品推薦

□ 文章中提到的產品

- 康寶雞粉（專業款 1kg）
- 建議售價：360 元/罐

- ✓ 可沖 100 公升高湯
- ✓ 每公升成本僅 3.6 元
- ✓ 盤商經常性庫存（長銷款）
- ✓ 適用 50+ 種料理

[查看 30+ 應用食譜] [加入購物車]

## □ 專業食譜 Detail Page - 詳細頁文案範例

文案範例 1：名廚食譜（族群1取向）

### 區塊 1：食譜 Hero 圖 + 關鍵資訊

[精美的麻辣水煮魚成品照片]

麻辣水煮魚  
新川菜風格，香麻辣爽，層次豐富

□□ 江振誠主廚 | □ 2,345 次瀏覽  
#川菜 #麻辣 #宴客菜

## 區塊 2：快速資訊卡

時間	成本	難度
15 分鐘	45 元/份	★★★☆☆
[備料 5']	[毛利 60%]	[需經驗]

## 區塊 3：所需材料 (4 人份)

### 所需材料 (4 人份)

#### 【主食材】

- 鱷魚片 400g
- 豆芽菜 200g
- 青江菜 150g
- 蔥段 50g
- 薑片 30g

#### 【調味料】

- 康寶麻辣醬 3 大匙 [\[購買\]](#)
- 康寶雞粉 1 小匙 [\[購買\]](#)
- 花椒粒 1 大匙
- 乾辣椒 10 條
- 蒜末 2 大匙
- 高湯 500ml

#### 【配料】

- 香菜適量
- 白芝麻少許

[\[生成購物清單\]](#) [\[分享給同事\]](#)

## 區塊 4：烹調步驟

### 烹調步驟

步驟 1 / 5

[步驟圖片：魚片醃製]

備料：鱷魚片切薄片（約 0.5cm），用鹽 1/2 小匙、太白粉 1 大匙醃製 10 分鐘。

主廚小技巧：太白粉讓魚肉更滑嫩，醃製時加一點蛋白效果更好。

步驟 2 / 5

---

### [步驟圖片：炒醬料]

起油鍋（中火），倒入 3 大匙油，放入康寶麻辣醬 3 大匙，炒香約 1 分鐘。

△ 注意：中小火避免燒焦，炒到香味釋放即可。

---

### 步驟 3 / 5

---

### [步驟圖片：煮湯底]

加入高湯 500ml、康寶雞粉 1 小匙、薑片、蔥段，煮滾後轉中火煮 3 分鐘。

□ 主廚小技巧：康寶雞粉可提升湯底鮮味，減少熬湯時間。

---

### 步驟 4 / 5

---

### [步驟圖片：燙魚片]

先放入豆芽菜、青江菜燙熟（約 1 分鐘），撈起鋪在碗底。接著放入魚片，輕輕撥散，煮至變色（約 2 分鐘）。

□ 時間掌握：魚片變白即可，過度烹煮會變老。

---

### 步驟 5 / 5

---

### [步驟圖片：淋油]

將魚片與湯一起倒入碗中。另起油鍋，爆香花椒粒、乾辣椒、蒜末，淋在魚片上。撒上香菜、白芝麻即可。

□ 主廚小技巧：花椒粒炸過後打碎，撒在最上層，麻香更足。

## 區塊 5：主廚小技巧（進階內容）

### □□ 主廚小技巧

□ 如何讓魚肉更滑嫩？

除了太白粉，加一點蛋白也有效果。醃製時可加入米酒 1 小匙去腥。

□ 麻辣醬的用量如何調整？

喜歡重口味可增加到 4 大匙，但記得同時增加高湯量（增至 600ml），避免太鹹。

#### □ 如何重現餐廳的「麻」感？

花椒粒炸過後用刀背壓碎（或用研磨器打碎），撒在最上層，麻香更持久。建議使用青花椒，麻度更足。

#### □ 湯底可以變化嗎？

可以加入番茄塊（100g）一起煮，變成「番茄麻辣魚」，酸辣開胃，適合夏季菜單。

#### □ 如何做出「水煮牛肉」？

將魚片改為牛肉片（300g），其他步驟相同即可。

建議使用牛梅花或牛肩肉，口感更嫩。

## 區塊 6：所需產品購買

### □ 購買所需產品

[產品圖] 康寶麻辣醬 (1kg 罐裝)

□ 建議售價：280 元/罐

- ✓ 可做 20 份水煮魚
- ✓ 盤商經常性庫存（長銷款）
- ✓ 四川辣椒 + 貴州花椒，層次豐富
- ✓ 適用火鍋、乾拌麵、燒烤醃料

[查看 25+ 應用食譜] [加入購物車]

[產品圖] 康寶雞粉 (500g 罐裝)

□ 建議售價：180 元/罐

- ✓ 萬用款，可用於 50+ 道菜
- ✓ 盤商經常性庫存（長銷款）
- ✓ 提升湯底鮮味，減少熬湯時間

[查看應用食譜] [加入購物車]

## 區塊 7：相似食譜推薦

### 你可能也喜歡

[圖片] 麻辣香鍋（一樣用麻辣醬）

⚡ 懶人包 | □ 成本 40 元/份

□ 12 分鐘 | □ 1.8k 瀏覽

[圖片] 水煮牛肉（川菜經典）

□ 名廚 | \* 難度 ★★★☆☆

18 分鐘 | 2.1k 瀏覽

[圖片] 麻婆豆腐 (麻辣經典)

熱門 | 成本 25 元/份

10 分鐘 | 3.2k 瀏覽

## 底部：固定 CTA Bar

[☆ 收藏食譜] [購買材料] [↗ 分享]

## 文案範例 2：懶人包食譜 (族群2取向)

### 區塊 1：食譜 Hero 圖 + 關鍵資訊

[泰式打拋豬成品照片]

泰式打拋豬 (一醬搞定版)

10 分鐘快速出餐，客人超愛點

康寶研發團隊 | 1,856 次瀏覽

#懶人包 #快速 #泰式

### 區塊 2：快速資訊卡

時間 成本 難度

10 分鐘 38 元/份 ★★★★☆

[備料 3'] [毛利 55%] [新手可做]

### 區塊 3：所需材料 (1 人份)

所需材料 (1 人份)

#### 【主食材】

- 豬絞肉 150g
- 九層塔 1 把
- 四季豆 50g (切丁)
- 紅椒 1/4 顆 (切丁)

蒜末 1 大匙

【調味料】

康寶泰式打拋醬 2 大匙 [\[購買\]](#)

魚露 1 小匙

糖 1/2 小匙

【配菜】

白飯 1 碗

荷包蛋 1 顆

[\[生成購物清單\]](#) [\[↗ 分享給同事\]](#)

## 區塊 4：烹調步驟（簡化版）

[\[烹調步驟（超簡單！）\]](#)

---

步驟 1 / 3

---

[步驟圖片：炒絞肉]

熱鍋，倒 2 大匙油，放入蒜末爆香，接著加入豬絞肉  
炒至變色（約 2 分鐘）。

[\[新手提示：中大火快炒，絞肉才不會出水。\]](#)

---

步驟 2 / 3

---

[步驟圖片：加醬料]

加入四季豆丁、紅椒丁炒 1 分鐘，接著加入\*\*康寶泰式  
打拋醬 2 大匙\*\*、魚露 1 小匙、糖 1/2 小匙，拌炒均勻。

[\[△ 重點：康寶打拋醬已調好味，不需再加其他調味料！\]](#)

---

步驟 3 / 3

---

[步驟圖片：完成]

關火前加入九層塔，快速拌炒 10 秒即可起鍋。  
盛盤，旁邊放白飯和荷包蛋即完成。

[\[△ 出餐提示：荷包蛋可提前煎好，效率更高。\]](#)

## 區塊 5：常見問題 Q&A

### □ 常見問題 Q&A

Q1：康寶打拋醬會不會太鹹？

A：不會！康寶專業版已調整為餐廳適用的鹹度，建議用量 2 大匙/份，可依個人口味微調。

Q2：除了豬肉，可以用什麼肉？

A：可以用雞絞肉、牛絞肉、海鮮（蝦仁、花枝）都很搭，調味方式相同。

Q3：沒有四季豆怎麼辦？

A：可用其他蔬菜替代：甜椒、洋蔥、茄子都可以。

Q4：一罐康寶打拋醬可以做幾份？

A：1kg 罐裝約可做 30 份，每份成本約 9 元。

Q5：可以提前備料嗎？

A：可以！絞肉可提前調味冷藏，蔬菜也可先切好，出餐時 5 分鐘內完成。

## 區塊 6：所需產品購買

### □ 購買所需產品

[產品圖] 康寶泰式打拋醬 (1kg)

□ 建議售價：260 元/罐

- ✓ 可做 30 份打拋豬/雞
- ✓ 每份成本僅 9 元
- ✓ 盤商經常性庫存（長銷款）
- ✓ 開罐即用，無需調味

□ 一醬多用：

- 泰式炒河粉
- 泰式涼拌海鮮
- 泰式烤雞醃料
- 泰式炒空心菜

[\[查看 15+ 應用食譜\]](#) [\[加入購物車\]](#)

## 區塊 7：一醬多用專區（特別設計）

### □ 康寶泰式打拋醬還能做這些菜！

[圖片] 泰式炒河粉

⚡ 懶人包 | □ 成本 32 元/份

□ 8 分鐘 | □ 1.2k 瀏覽

[圖片] 泰式涼拌海鮮  
↳ 懶人包 | ☰ 成本 45 元/份  
🕒 5 分鐘 | ☰ 890 瀏覽

[圖片] 泰式烤雞翅  
🕒 熱門 | ☰ 成本 28 元/份  
🕒 15 分鐘 | ☰ 1.5k 瀏覽

[查看 15+ 種應用方式]

## 關鍵文案設計原則總結

### 餐飲情報文案原則

1. **標題公式**：[分類 icon] + [核心價值主張] + [具體數字]
  - 範例：🕒 韓式發酵醬的 5 種創意應用
2. **摘要 TL;DR**：用 ✓ bullet points，4-5 點說清楚
  - 第一點：最大痛點解決
  - 最後一點：帶入產品
3. **內文段落**：每段不超過 3 句話，加入小標題
4. **數據呈現**：多用表格，少用純文字
5. **產品推薦**：不硬推，提供「查看應用」軟性導流

### 專業食譜文案原則

1. **副標題**：說明風味特色，引發興趣
  - 範例：「新川菜風格，香麻辣爽，層次豐富」
2. **快速資訊卡**：3 秒判斷可行性（時間/成本/難度）
3. **材料清單**：分類清楚（主食材/調味料/配料）
4. **步驟說明**：1 步驟 = 1 動作，加入提示標籤 (◐/△/◑)
5. **主廚小技巧**：提供「為什麼」的原理（滿足族群1）
6. **Q&A 區塊**：針對族群2的「執行焦慮」提前回答
7. **一醬多用**：解決「空間不足」痛點，展示萬用性

以上文案範例均基於 PDF 策略文件和用戶研究數據設計，確保符合族群1（品質追求者）和族群2（成本監控者）的不同需求。[\[1\]](#) [\[2\]](#) [\[3\]](#)

\*\*

1. Kang-Bao-Chu-Yi-Shi-Dai-App-Can-Yin-Qing-Bao-Zhuan-Ye-Shi-Pu-Gai-Ban-Ce-Lue.pdf
2. 2025-TW-FT-OP-Research-Report-toJing-Cheng.pptx
3. 2025-TW-FT-OP-Research-Report-toJing-Cheng-.pptx.pdf
4. Kang-Bao-Persona.pdf