

# 冷冻马铃薯

美国马铃薯参考手册

Potatoes<sup>®</sup>  
USA





## 简介

### 美国冷冻马铃薯：菜单上立大功的小兵

各地餐饮业者常常思考的问题是，“怎样在菜单中挖掘出更大的利润？”世界上如果真有一解，答案就是美国冷冻马铃薯，它最能满足饕客、简化制备流程并创造利润。

就像所有的美国马铃薯产品一样，美国冷冻马铃薯拥有绝佳的品质和外观。搭配上美国马铃薯(Potatoes USA)的营销与支持，能让您在竞争者中脱颖而出。以下是具体内容：

#### 优质马铃薯

并非所有冷冻马铃薯的品质都相同。美国冷冻马铃薯是优质美国马铃薯加工后的产品，孕育自肥沃的土壤、理想的气温与代代相传的栽种经验。美国的加工用薯都要符合高固形物和低糖分的严格标准，以确保整体的外观、风味与口感。此外，全年供应无忧的优质马铃薯也能保证美国冷冻马铃薯供应链的稳定一致性。

### 从根本开始的高品质

美国冷冻马铃薯的高品质从马铃薯田开始，世代积累的种植经验，加上白天日照长、夜晚凉爽、土壤肥沃且不同的马铃薯种植区的气候多样等自然条件，才能培育出品质稳定、味道丰富的美国马铃薯。最终的收获：真正的马铃薯、真正的高品质。

### 美国马铃薯的高效益

简单来说，美国冷冻马铃薯可以带来可观的利润。这些方便的预处理产品可缩短制备时间，并降低人工成本，高固形物和低水分含量可节省炸油，合适的种植条件让美国冷冻马铃薯非常美味松软，完美的外形使其能切出最多长薯条。美国俄勒冈州立大学研究比较了美国特长优质薯条与世界上其他国家的顶级薯条，发现美国薯条在长度上更具有优势，每箱美国冷冻马铃薯条可以出品更多份数的炸薯条。每箱可以出品的份数更多，销量也就更多，因此获益更多。

### 信赖与认证

您知道美国是世界上唯一一个对冷冻马铃薯进行分级的国家吗？这还只是美国冷冻马铃薯的优势之一，其他还包括所有的美国马铃薯加工业者都必须遵循美国农业部（USDA）及美国食品与药品监督管理局（FDA）严格的食品安全标准，并实行全面的HACCP（危害分析与关键控制点）计划进一步保证安全。

### 冷冻马铃薯的未来

美国马铃薯业者长期追求最先进的技术，例如能完整锁住新鲜马铃薯风味及营养的急速冷冻技术，可以排除有斑点或变色的薯条的“自动瑕疵品侦测移除系统”。而用专门设计的瓦楞纸箱运送冷冻马铃薯可以确保产品完整性，隔绝湿气并减少破损。

### 产品多样，无限可能

美国冷冻薯条声名远扬，而美国马铃薯加工商所能提供的产品其实更多。种类多元的美国冷冻马铃薯能使您的菜单锦上添花，也能减轻厨房工作人员负荷。想象一下它所带来的商机：

- 花式切法的薯条能激发料理创意。
- 裹粉马铃薯产品保质期更长。
- 整颗冷冻烘烤马铃薯、美国冷冻薯碗或单体速冻(IQF)的马铃薯产品都可以节省人工。
- 美国冷冻马铃薯为您的菜单锦上添花。请您和我们一起探索“薯不尽的商机”！



## 从田野到冰柜：美国冷冻马铃薯的一生

美国马铃薯种植者清楚知道，马铃薯固形物含量越多，利润越高，因此美国冷冻马铃薯产品从一开始就确保来自高品质、高固形物的新鲜马铃薯。

接下来的程序呢？用于冷冻加工的马铃薯会先按尺寸和品质进行分级，去除瑕疵品，选出优质马铃薯后，进行去皮、清洗、预热，再切成长条或其他形状。直切薯条焯烫后能确保一致的色泽与更好的质地，沥干后再炸，随后冷冻至-18℃，并再次按照尺寸进行分级。最后的成品：完全冷冻、美味无比的美国薯条。

美国冷冻直切薯条只是个开始，另外还有薯圈、薯格、薯饼、薯球及其他更多选择，各种形状、大小或种类，一定有与您菜单最匹配的美国冷冻马铃薯。



# 发挥美国冷冻马铃薯的 最大利润潜力

菜单上有什么食材适合各式料理、一日三餐，  
并且广受欢迎，将近一半的消费者都觉得  
“每个人都能尽情享用的”？

就是马铃薯！美国冷冻马铃薯产品非常多样，小小的马铃薯块茎其实有无比潜力等着被发掘。想知道吗？

# 更多的产品 意味着更多的可能

## 美国马铃薯生产商引领全球创新

美国马铃薯业者发明了冷冻薯条，但马铃薯加工创意不限于此，数十年的研发经验创造了丰富的冷冻马铃薯产品，深受全球消费者与餐饮人员的欢迎，有下列这么多元的产品选择，难怪美国马铃薯得以享誉全球。

- 美国冷冻直切薯条
- 美国薯宝
- 美国波浪薯条
- 美国薯圈
- 美国薯角
- 美国薯格
- 美国薯碗
- 整颗冷冻烘烤美国马铃薯
- 美国单体速冻薯饼
- 美国冷冻马铃薯泥
- 美国脱水冷冻马铃薯丁
- 美国单体速冻马铃薯丝/马铃薯片/马铃薯丁

## 花式切法激发创意

美国马铃薯选择多样，可激发料理创意，满足消费者需求。美国马铃薯产品有不同的形状、大小与口感，建议搭配时下最热门的沾酱口味，或是作为清爽前菜，可搭配各种料理，也可运用在一日三餐中。

美国冷冻直切薯条有不同的裹粉和调味，可增添风味并延长保脆的时间。为了最大化每箱马铃薯出品的份数，请选择特长或特长优质冷冻直切薯条。

---

## 美国冷冻直切薯条

### 推荐料理方法

汉堡怎么能少了薯条的搭配？冷冻直切薯条还可以搭配不同的冷热三明治，不论是在全球任何的快餐店或是家庭餐厅，最美味的就是刚炸好且稍微撒上盐巴的直切薯条。



美国薯宝，是将捣碎的马铃薯加工成圆柱状，一吃下去就能唤起许多人美好的童年回忆。香脆外皮包裹松软的马铃薯，这种充满对比的口感，格外受欢迎。

---

## 美国薯宝

### 推荐料理方法

小朋友最喜爱这种香脆可口的马铃薯小食（大人也是！）。美国薯宝适合搭配汉堡，在炸鸡店也大受欢迎。亦可搭配各种沾酱配料，成为有趣又独特的开胃菜，或是加入砂锅料理，增添美味口感。

美国波浪薯条同样深受欢迎，消费者可以以全新角度享用薯条，波浪或弯曲的薯条切法使其口感独特。

---

## 美国波浪薯条

### 推荐料理方法

这种特殊切法的薯条，特别适合搭配各种酱汁，因此在一些啤酒屋作为特色炸物，是绝佳的前菜。波浪状薯条的表面积更大，口感更香脆。此外，美国波浪薯条超出了美国农业部（USDA）对于特长薯条的标准，它们的餐盘覆盖面积更大，带来的利润也就更多。



美国薯圈为冷冻薯条增添巧思。特别的形状广受欢迎，消费者愿意为优质产品支付更多费用。

---

## 美国薯圈

### 推荐料理方法

特殊形状的薯圈往往成为许多餐厅极佳的营销餐点，也是一道老少咸宜的配菜。美国薯圈餐盘覆盖面积较大，能为餐厅带来较高利润，更棒的是，薯圈油炸后保脆时间更长，特别适合外卖及酒店。

### 配料、搭配

相较于传统薯条，美国薯角的风味更扎实，厚切方式让顾客每一口都能尝到满满的马铃薯风味，配上美味沾酱更出色。

---

## 美国薯角

### 推荐料理方法

外卖、酒店客房服务或得来速餐厅的理想选择。薯角适合搭配烤肉或三明治，也很适合作为披萨或其他餐点的顶料。



你可以叫它：美国薯格、网状薯片、或交叉编织薯片，不论如何命名，这种薯片就是将厚片马铃薯切成纵斜交叉的奇特形状。可以加上特别的调味或裹粉作为独一无二的招牌餐点。

---

## 美国薯格

### 推荐料理方法

独特的格子形状让这种薯片在油炸后能够保持更长时间的脆度，餐盘覆盖面积更大，可大幅增加利润。美国薯格是一道很棒的前菜，酥脆的口感特别适合沾酱或作为顶料。此外，与众不同的外型也特别适合许多当代创意料理。

美国薯碗预先烘烤后急速冷冻，可以作为任何一道餐点方便又完整的基底食材。形状一致，容易掌握餐点份量。

---

## 美国薯碗

### 推荐料理方法

美国薯碗特别适合盛放各式各样的美味，例如奶酪、蔬菜、肉类或酱料，不论是作为风味小食还是主菜的一部分，都深受消费者喜爱，也因此成为家庭餐厅中受欢迎的开胃菜及搭配选项。薯碗形状独特，作为盛器搭配千变万化，许多餐厅都利用它研发独一无二的招牌菜。



整颗冷冻烘烤美国马铃薯有着和美国新鲜马铃薯一样的好滋味。有不同的大小，可以作为任何前菜或盘饰。



---

## 整颗冷冻烘烤美国马铃薯

### 推荐料理方法

整颗冷冻烘烤美国马铃薯非常方便操作，也可进行进一步加工，用烤箱或微波炉加热即可。可以单独享用，也可作为料理或主菜的一部分，不论在餐厅或家庭餐桌可以配上不同的顶料，或增加当地的风味。



美国单体速冻薯饼比传统薯饼更方便，由切碎的马铃薯做成饼状，烹调方法非常简便，无需解冻即可直接料理。薯饼的形状有助于控制份量，而较小的圆形薯饼，还可以激发许多料理创意。

---

## 美国单体速冻薯饼

### 推荐料理方法

许多餐厅将美国薯饼作为早餐的搭配，但也越来越多餐厅将其作为全时段提供的美味马铃薯餐点。可以试着将香脆薯饼夹入三明治，搭配汉堡肉食用。



美国冷冻马铃薯泥能够帮您省去清洗、去皮、切片、烹煮与捣泥的麻烦，提供给您的是真材实料的山铃薯泥。该产品营养丰富，适合搭配各种主菜，不论份量大小，准备起来都快速方便。

---

## 美国冷冻马铃薯泥

### 推荐料理方法

特别适合自助餐厅或医疗机构使用，加上不同顶料或调味料，很容易就可以烹调出餐厅独特的特有风味。马铃薯泥也是可塑性很高的食材，可以用来做成沙拉、汤品或主菜，甚至美味可口的创新烘焙食品也不在话下。

美国马铃薯切丁后，部分脱水，再立即速冻，便于运送与贮藏。

---

## 美国脱水冷冻薯丁

### 推荐料理方法

美国脱水冷冻薯丁吃起来就像新鲜马铃薯一样，因此在任何需要新鲜马铃薯丁的菜色中都可以大显风采，例如汤品、浓汤、炖菜、砂锅料理、什锦菜或沙拉。烹调过程中可以省去去皮、切片或清洗的时间，能节省许多人力，而可靠的品质更使其成为罐头食品及料理包的极佳选择。



不论是薯丝、薯片或薯丁，单体速冻（IQF）的马铃薯都可以节省劳动时间与成本，减少厨余，不需再经过新鲜马铃薯储藏、清洗、去皮和切配步骤，从包装拿出来无需解冻就可以直接烹饪，而且能完整保存马铃薯的风味与营养。此外，不像新鲜马铃薯品质可能因季节而异，单体速冻的马铃薯产品品质稳定且全年供应无忧。

---

## 单体速冻（IQF）美国马铃薯丝/薯片/薯丁

### 推荐料理方法

美国马铃薯丝用途多样，通过简单的方式即可烤成薯饼，或拌炒或铺在披萨上。单体速冻薯片在披萨上的效果也很好，也适合奶油焗烤或沙拉，适用于传统或是创新料理，也可以让即食马铃薯泥的口感更有层次。而美国马铃薯丁适合用于炖菜、汤品或其他马铃薯料理，使用非常方便。



# 谁会使用美国冷冻马铃薯？

经验老到的餐饮业者都充分了解到美国冷冻马铃薯的多样性、便利与利润价值，因此全世界各式菜单、自助餐厅、饕客餐盘和零售店里，都可以看到美国冷冻马铃薯。不仅如此，美国冷冻马铃薯也扮演很多其他重要角色，可能会让您感到讶异，原来冷冻马铃薯可以发挥如此功用。

## 普通食品生产商

通过不同形式，美国冷冻马铃薯在许多食品中都能发挥重要功能，包括冷冻料理、配菜、罐头汤品或炖菜，以及品类日益增多的零售熟食料理。

## 商业与非商业的餐饮服务商

美国冷冻马铃薯适合各式菜单，营养丰富，而且可以在很短的时间内以低廉的成本，制备出大量的餐食，深受消费者喜爱，产品的多元化更会不断吸引回头客。

## 零售消费者

冷冻马铃薯产品深受消费者欢迎，兼具方便制备和产品多样的优势。

# 美国冷冻马铃薯的分级标准

高品质的美国冷冻马铃薯以美国农业部（USDA）的分级标准为依据。其针对颜色、质地、大小一致性、外观对称与瑕疵的比例进行分级，利用以下的评分表，对定性标准进行定量评估，并按照份数高低分成A级、B级与不合格。

## A级直切薯条须满足下列条件：

1. 风味佳
2. 颜色佳
3. 大小一致且对称
4. 外观无瑕疵
5. 质地佳
6. 评分不可低于90分

## 美国冷冻薯条评分表

包装大小与形式	.....
包装上的产品标识	.....
标签	.....
净重（盎司）	.....
样式与横截面尺寸	.....
种类	.....
长度	.....

评分要点		评分方式	
颜色	30	A级	27-30
		次A级	27-30
		B级	24-26 1/
		SStd (不合格)	0-23 1/
大小一致性与对称性	20	A级	18-20
		次A级	18-20
		B级	16-17 1/
		SStd (不合格)	0-15 1/
瑕疵	20	A级	18-20
		次A级	18-20
		B级	16-17 1/
		SStd (不合格)	0-15 1/
质地	30	A级	27-30
		次A级	27-30
		B级	24-26 1/
		不合格	0-23 1/
总分	100		

风味 .....  
分级 .....

1/ 指的是限定标准

# Potatoes USA: 美国马铃薯产品的优质来源

美国马铃薯 (Potatoes USA) 是代表 2500 名美国商业马铃薯种植者的营销组织。

除了冷冻马铃薯，我们还推广其他四种马铃薯产品，包括新鲜马铃薯、脱水马铃薯、切片马铃薯和种薯。

不论您想寻求新灵感、信息、工具或创意，美国马铃薯 (Potatoes USA) 都可以提供支持，以促进销售的增长。我们能为您提供如下服务：

- 教育与培训材料
- 现场技术培训
- 促销活动材料
- 针对性的研讨会
- 营销推广支持
- 食谱与配方研发协助
- 产品样品

欲了解您所在市场的相关服务，请联系当地的美国马铃薯 (Potatoes USA) 代表。我们也非常乐意为您和美国马铃薯的出口商搭起沟通桥梁，了解更多马铃薯产品。如有任何问题，或想要获得任何马铃薯灵感，请访问美国马铃薯中文官方网站：[www.potatoesusa-china.com](http://www.potatoesusa-china.com)



有关冷冻马铃薯出口商和供货商的更多信息，请访问：

<http://www.potatoesusa-china.com/contact/us-potato-suppliers/frozen-suppliers>



美国马铃薯联络处

电话: (86-21) 6319 0668

传真: (86-21) 6319 0338

邮箱: [potatoesusa@prcon.com](mailto:potatoesusa@prcon.com)

网址: [www.potatoesusa-china.com](http://www.potatoesusa-china.com)

**PotatoesUSA.com**

© 2017 Potatoes USA. All rights reserved.

Simplified Chinese January 2019