



**델리퀸**  
즐겁게 닭 맛있다

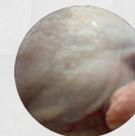
## FRESH SYSTEM

생산 시스템  
**Air Chilling System**

체리부로는 **에어칠링 시스템**을 도입하여 닭고기의 맛과 신선도를 높이고 있습니다.

Water Chilling

Air Chilling



	에어칠링	워터
외관	붉고 주름짐	희고
무게	변화없음	10%이
육즙양	유지	8%이
신선도	매우높음	낮
원가	높음	낮
유지비	높음	낮

유통시스템  
**Cold Chain System**

실시간 위치기반 **콜드체인 시스템**을 통해 더욱 신선한 닭고기를 공급합니다.



# 판매 가이드북

Deliqueen sales guidebook

[www.deliqueen.co.kr](http://www.deliqueen.co.kr)

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 통닭(냉장)

제품정보

체리부로부터 생산한 최고의 신선함을 자랑하는 통닭으로 닭백숙, 닭찜등 다양하게 요리가 가능한 신선한 생닭입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭소스를 더해 닭볶음탕이나 닭 조림으로 활용 가능 합니다.

- 닭을 찜솥에 넣은 후 델리퀸 건강백숙 재료를 넣고 닭고기가 익을때 까지 푹 익혀 원기 충전에 좋은 닭백숙을 만들어 드세요.
- 닭을 끓인 육수에 델리퀸 누룽지를 넣어 끓이면 맛있는 닭죽이 완성됩니다.



제품명 : 삼계닭(냉장)

제품정보

작은 크기로 더욱 쫄깃하고 부드러운 맛이 일품인 삼계닭으로 델리퀸 삼계탕 재료를 넣고 끓이면 영양만점 삼계탕으로 활용 가능 합니다.

※ 델리퀸 건강백숙재료, 남양참쌀을 활용하여 삼계탕으로 활용 가능 합니다.

- 삼계닭을 씻어내고 밤과 대추, 찹쌀, 건강백숙재료를 넣은 후 솥이나 깊은 냄비에 닭을 물에 잠길만큼 넣고 30~40분 푹 끓이면 영양가득한 삼계탕이 완성됩니다.

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 가슴살(냉장)

제품정보

육류 중 지방이 가장 적은 부위로 담백하며 단백질이 풍부한 상품으로 다이어트 식품으로 좋은 부위입니다. 샐러드나 닭불고기용으로 활용 가능합니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭 소스를 더해 닭불고기, 육계장으로 활용 가능합니다.

- 닭고기 1kg을 5분간 데치고, 한입 크기로 어슷 썰어 준비합니다. 각종 야채를 적당한 크기로 썰고, 야채와 닭가슴살을 접시에 담아 샐러드 소스를 부어주면 닭가슴살 샐러드가 완성 됩니다.



제품명 : 안심(냉장)

제품정보

부드럽고 쫄깃한 부위로 최고급 육질로 지방이 적고 단백질이 풍부해 스테이크나 샐러드, 한·중식 요리로 활용가능 합니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭 소스를 활용해 닭찜, 스테이크 등으로 활용 가능합니다.

- 안심을 씻어내고 후추와 소금간을 하고 밀가루 → 계란물 → 빵가루 순으로 옷을 입혀 준 후 식용유를 충분히 붓고 170~175°C의 기름에 튀겨내 치킨까스소스를 부어주면 홈메이드 치킨까스가 완성 됩니다.

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 북채 [닭다리](냉장)

제품정보

소비자가 좋아하는 부위로 우량 닭다리만을 엄선한 상품으로 닭다리 양념치킨, 숯불구이 등 다양하게 활용 가능합니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭 소스를 더해 닭찜, 후라이드, 양념치킨, 숯불구이 등으로 활용 가능합니다.

- 칼집을 낸 북채를 끓는 물에 5분간 데친다.
- 북채500g과 델리퀸 전통찜닭소스를 적당히 넣고 조리한다.
- 기호에 따라 홍고추나 납작당면을 넣어 달짝지근한 찜닭으로 활용 가능 합니다.



제품명 : 통다리(냉장)

제품정보

소비자가 선호하는 부위로 우량 닭다리만을 엄선 가공한 상품이다. 닭찜이나 후라이드, 양념치킨, 숯불구이, 통다리 구이 등으로 활용 가능합니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭 소스를 더해 닭찜, 후라이드, 양념치킨, 숯불구이 등으로 활용 가능합니다.

- 통다리에 칼집을 낸다. 냄비에 통다리를 1번 삶고, 설탕2, 다진마늘1, 간장1,고추 가루1, 물엿1, 물5을 넣어 양념장을 만듭니다.(밥수저 기준) 후라이팬에 삶은 통다리와 양념장을 부어 양념이 스며들때까지 익히면 자메이카 닭다리 구이가 완성 됩니다.

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 정육S/O[껍질포함](냉장)

제품정보

지방과 단백질이 조화를 이루어 쫄깃한 맛을 자랑하는 부위로 살코기가 많아 어린아이가 먹기 편해 주부님들의 구매가 많은 상품입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭 소스와 함께 활용가능 합니다.

- 정육을 여러번 흐르는 물에 헹군 후 먹기 좋은 크기로 잘라 후라이팬에 볶는다. 델리퀸 데리야끼 소스를 적당량 붓고 고기가 익을 때까지 앞뒤로 노릇하게 구워내면 밥 반찬, 술안주와 잘 어울리는 짭조름한 데리야끼 닭 조림이 완성 됩니다.



제품명 : 정육S/L[껍질제거](냉장)

제품정보

정육에서 닭 껍질을 제거한 상품으로, 아이 이유식 이나, 닭갈비에 주로 사용되는 부위로 부드러운 맛 이 특징인 상품입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭 소스와 함께 활용가능 합니다.

- 정육을 흐르는 물에 여러번 헹군 후 물기를 제거하고 소금과 후추간을 한다. 당근과 감자, 브로콜리를 적당한 크기로 썰고, 닭정육을 후라이팬에 굽는다. 닭고기가 익은 후 채소를 넣고 볶다가 카레를 풀어 한소끔 끓이면 스테이크 카레가 완성 됩니다.

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 윗날개[봉] (냉장)

제품정보

피부미용에 좋은 콜라겐 성분이 풍부하며  
쫄깃하고 담백한 맛이 일품인 부위입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스 양념, 전통찜닭 소스,  
데리야끼소스로 다양한 요리에 활용 가능합니다.

- 씻어 놓은 닭봉에 후추, 소금, 마늘, 올리브유를 넣어 조물조물 한다음 냉장고에서  
1시간 숙성한다. 후라이팬에 기름을 두르고 닭봉을 중불에서 앞뒤로 노릇하게 익힌다.  
전통 찜닭 소스를 부어 한소끔 졸여 주면 닭봉 간장구이가 완성 됩니다.



제품명 : 아랫날개[윙] (냉장)

제품정보

쫄깃한 부위로 맛과 영양이 듬뿍담긴 윙입니다.  
피부 미용에 좋은 콜라겐 성분이 풍부한 부위입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스 양념, 전통찜닭 소스,  
데리야끼소스로 다양한 요리에 활용 가능합니다.

- 윙을 흐르는 물에 헹군 후 소금과 후추로 밑간을 한다. 감자전분과 밀가루를 버무려  
튀김옷을 입힌 후 170℃에서 2번 튀겨낸다. 후라이팬에 불닭플러스양념을 넣고 끓여  
오르면 튀겨낸 윙을 넣고 소스가 스며들 때까지 볶아주면 버팔로윙이 완성 됩니다.

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 통날개(냉장)

제품정보

콜라겐 성분이 많은 부위로 미용 효과에 좋으며  
쫄깃한 맛이 일품인 부위입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭소스를  
더해 통날개 구이 또는 조림으로 활용 가능합니다.

- 통날개를 깨끗히 씻은 후 칼집을 넣고 닭이 잠길정도의 우유를 부은다음 1시간  
재워준다. 재운 닭날개는 물에 헹군 후 매운 닭볶음탕 소스를 통날개 표면에 발라  
240℃의 오븐에 30분 정도 구으면 매콤한 통날개 구이가 완성 됩니다.



제품명 : 넓적다리(냉장)

제품정보

지방과 단백질이 조화를 이루어 부드럽고  
쫄깃한 맛을 자랑하는 부위입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭소스를  
활용해 닭갈비, 숯불구이, 찜닭 등 다양하게 활용 가능합니다.

- 넓적다리는 물에 헹구어 물기를 제거한 후 소금과 후추간을 해놓는다.  
후라이팬에 기름을 두른 후 넓적다리를 앞뒤 노릇하게 구워준다. 고기가 다 익으면  
버섯과 크림소스를 넣어 중불에 끓이면 고소한 버섯크림 치킨스테이크가 완성 됩니다.

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 신선복음탕[트레이] (냉장)

제품정보

체리부로부터 생산한 최고의 신선함을 자랑하는 통닭을 먹기 좋은 크기로 절단하여 트레이 용기에 담은 상품으로 조리가 간편한 상품입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭소스를 더해 닭볶음탕이나 닭 조림으로 활용 가능합니다.

- 닭고기 1kg을 5분간 데치고, 각종 야채를 적당한 크기로 썰어 준비합니다.
- 닭고기와 야채, 물 300ml(용기 눈금선 2회), 델리퀸 매콤 닭볶음탕 소스를 넣고 40분간 끓여주면 초간단 닭볶음탕이 완성 됩니다.



제품명 : 산천들 닭볶음탕[트레이] (냉장)

제품정보

신선한 토종닭을 먹기 좋은 크기로 절단하여 트레이 용기에 담은 상품으로 가정에서 사용하기 편한 상품입니다.

※ 델리퀸 매콤 닭볶음탕소스, 불닭플러스양념 등을 활용하여 닭볶음탕, 육개장으로 요리가능 합니다.

- 산천들 닭볶음탕 트레이를 5분간 데치고, 각종 야채를 적당한 크기로 썰어 준비합니다.
- 닭고기와 야채, 물 300ml(용기 눈금선 2회), 델리퀸 매콤 닭볶음탕 소스를 넣고 40분간 끓여주면 초간단 산천들 토종닭 볶음탕이 완성 됩니다.

신선하고 깨끗한  
오리고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 통오리(냉장)

제품정보

단백질과 불포화 지방산이 풍부하여 다이어트시 영양보충으로 탁월한 상품으로 부드러운 육질이 일품입니다. 오리찜이나 오리탕 오리오븐구이 등 다양한 요리로 활용가능합니다.

※ 백숙재료나 향기를 이용하면 더욱 좋습니다.

- 오리를 여러번 행군 후 큰 냄비에 오리와 마늘, 생강 등을 넣고 오리가 잠길만큼 물을 넣고 썬불로 끓인다. 한번 끓어오르면 불을 줄이고 1시간정도 중불로 끓이면 영양 가득 오리탕이 완성 됩니다. ※ 미나리나 부추와 함께 하시면 더욱 좋습니다.



제품명 : 오리정육S/L(냉장)

제품정보

부드러운 육질의 오리정육을 먹기 좋은 크기로 슬라이스 한 후 포장한 상품입니다. 오리주물럭, 오리로스, 볶음용으로 활용 가능 합니다.

※ 백숙재료나 향기를 이용하면 더욱 좋습니다.

- 기호에 맞는 채소를 씻고 썰어준다.
- 매콤 닭볶음탕소스와 오리정육, 채소를 볼에 넣은 후 양념이 잘 섞이도록 섞어준다.
- 넓은 팬에 양념된 오리정육을 넣고 볶으면 맛있는 오리주물럭이 완성됩니다.

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : IQF가슴살(냉동)

제품정보

닭고기를 생산 즉시 신선한 상태에서 -35°C이하의 온도로 개별 급속 동결하여 장기보관 시에도 맛과 영양이 살아있는 상품입니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭 소스를 더해 닭찜, 후라이드, 양념치킨, 숯불구이 등으로 활용가능합니다.

- 냉동상품이므로 1인분 양으로 포장하여 홈메이드 다이어트 푸드로 활용 가능합니다. 닭가슴살을 물에 데친 후 먹기 좋은 크기로 썰고, 양상추와 토마토 등 야채를 넣고 소스를 뿌리면 닭가슴살 샐러드가 완성 됩니다.

신선하고 깨끗한  
닭고기  
델리퀸 신선품



제품명 : 근위(냉장)

제품정보

콜라겐이 풍부해 특유의 쫄깃한 식감이 특징인 상품으로 근위볶음, 근위튀김, 근위소금구이 등 특별식으로 활용 가능 합니다.

- 근위를 흐르는 물에 여러번 헹군 후 삶는다. 후라이팬에 근위를 익을때까지 볶는다.  
- 근위가 익으면 깻잎, 양파, 양배추, 당근, 대파 등 채소를 넣고 소금으로 간을 맞춘 후 깨를 뿌리면 오도독한 식감이 좋은 근위소금 구이가 완성 됩니다.



제품명 : IQF통날개(냉동)

제품정보

콜라겐 성분이 많은 부위로 미용효과에 좋으며 쫄깃한 맛이 일품인 상품으로 통날개찜, 구이 닭 볶음으로 활용 가능 합니다.

※ 델리퀸 매콤닭볶음탕 소스, 불닭플러스양념, 전통찜닭 소스를 더해 닭찜, 후라이드, 양념치킨, 숯불구이 등으로 활용 가능합니다.

- 해동시킨 통날개를 냄비에 삶은 후 한소금 끓여준다. 후라이팬에 삶은 통날개와 델리퀸 매콤 닭볶음탕소스를 함께 넣고 볶아준다. 기호에 맞게 채소를 넣어 졸이면 매콤하고 쫄깃한 통날개 볶음탕이 완성 됩니다.



제품명 : 무뼈닭발(냉동)

제품정보

쫄깃하고 씹히는 맛이 오돌오돌한 식감이 좋은 맛으로 닭발볶음, 양념닭발 등 술안주로 활용 가능합니다.

- 닭발을 해동하여 흐르는 물에 여러번 헹군 후 끓는 물에 데친다.  
- 삶은 닭발을 후라이팬에 불닭 플러스양념을 적당히 넣고 볶는다. 기호에 따라 채소를 넣고 한번 더 볶으면 쫄깃하고 매콤한 식감이 살아있는 양념닭발이 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 치킨스모크 4각 550g(냉장)

제품정보

신선한 닭고기 육계를 원재료로 저온 숙성하여  
참나무로 훈연한 전통 스모크 치킨입니다.  
4조각으로 분리 되어 있어 편리하게 먹을 수  
있으며 쫄깃한 식감을 느낄 수 있습니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스와 함께하면 좋습니다.

- 봉지채 끓는물에 넣어 10분간 조리 하거나, 봉지 한쪽면을 개봉 후 전자레인지에 3분간 조리해 머스타드 소스를 찍어 드세요.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 양파맛오리훈제S/L1kg(냉장)

제품정보

양파소스를 가미해 참나무 연기로 훈연하여 감칠  
맛과 오리의 쫄깃한 맛을 그대로 느낄 수 있는 상품  
입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 쌈무와 함께하면 좋습니다.

- 봉지 한쪽면을 개봉 후 전자레인지에 3분간 조리 하세요.
- 후라이팬에 오리훈제슬라이스를 노릇하게 구워주세요.
- 봉지 채 끓는 물에 넣어 10분간 중탕해 드세요.



제품명 : 닭가슴살스모크 250g(냉장)

제품정보

기름기를 뺀 국내산 닭가슴살을 참나무로 훈연하여  
식감과 맛을 동시에 잡은 상품입니다.

고단백 저지방의 상품으로 다이어트를 하시는  
분들께 적극 추천하는 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스와 함께하면 좋습니다.

- 닭가슴살 스모크를 어슷썰어 후라이팬에 기름을 두른 후 앞뒤로 노릇하게 구워 치킨까스 소스를 뿌리면 닭가슴살 스테이크가 완성 됩니다.



제품명 : 매운맛오리훈제S/L1kg(냉장)

제품정보

국내산 오리를 사용하여 참나무로 훈연한 후  
매콤하게 양념하여 색다른 오리훈제의 맛을  
즐길 수 있는 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 쌈무와 함께하면 좋습니다.

- 봉지 한쪽면을 개봉 후 전자레인지에 3분간 조리 하세요.
- 후라이팬에 오리훈제슬라이스를 노릇하게 구워주세요.
- 봉지 채 끓는 물에 넣어 10분간 중탕 하세요.

# 가정에서 즐기는 가정간편식 델리퀸 가공품



제품명 : 체리오리 완포훈제 800g(냉장)

## 제품정보

신선한 오리고기를 양파소스로 숙성시킨 후 참나무 연기로 훈연하여 더욱 맛있는 오리훈제로 잘라먹는 오리훈제 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스와 함께하면 좋습니다.

- 봉지채 끓는물에 넣어 10분간 조리 하세요
- 봉지 한쪽면을 개봉 후 전자레인지에 3분간 조리 하세요
- 후라이팬이나 오븐에 기호에 맞게 구워드세요.



제품명 : 양파치킨스모크 500g(냉장)

## 제품정보

국내산 삼계를 이용하여 양파 숙성 소스에 재워 참나무로 훈연한 상품입니다. 부드러운 식감으로 남녀노소 누구나 건강하게 즐길 수 있습니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 쌈무와 함께 하면 좋습니다.

- 봉지채 끓는물에 넣어 10분간 조리 하세요
- 봉지 한쪽면을 개봉 후 전자레인지에 3분간 조리 하세요

# 가정에서 즐기는 가정간편식 델리퀸 가공품



제품명 : 술안주용 모듬소시지 400g(냉장)

## 제품정보

국내산 돈육을 사용하여 6가지 종류의 맛을 즐길 수 있는 모듬 소시지로 매콤한 맛이 매력인 술안주용 인기 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 불닭양념 플러스와 함께하면 좋습니다.

- 소시지에 칼집을 내고 후라이팬 또는 그릴에 구워드세요.
- 소시지를 적당한 크기로 잘라 팬에 기름을 후른 후 소시지가 익을때 까지 노릇하게 구운 후 스위트칠리소스와 채소를 함께 볶으면 소시지 야채볶음이 완성 됩니다.



제품명 : 전통삼계탕(실온/냉동) 800g

## 제품정보

국내산 수삼, 대추, 찹쌀, 밤, 양파, 마늘, 생강을 넣고 우려낸 육수를 곁들인 고유의 보양식으로 진한 국물 맛의 인기상품 입니다. 데워서 먹기만 하면 되는 간편식으로 건강과 편리성을 갖추었습니다.

※ 오리 왕 만두를 추가하여 닭 만두국으로 드실 수 있습니다.

- 냄비에 내용물을 넣고 5분~6분간 데워서 드세요.
- 끓는물에 5분 이상 정도 중탕하여 드세요.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 서울마님죽 삼계죽 300g(냉장)  
 제품정보  
 국내산 쌀과 새송이버섯, 인삼 등 몸에 좋은 재료를 가득 넣어 진한 닭육수로 푹 끓여낸 삼계죽입니다. 천연염료로 간을해 조미료 맛을 빼고 건강한 맛을 더했습니다.

- 중탕 조리법 : 제품을 봉지채 끓는 물에 넣고 약 5분간 중탕 후 꺼내주세요.
- 냄비 조리법 : 내용물을 냄비에 담은 후 중불에 끓여붙지 않도록 계속 저어주세요.
- 전자레인지 조리법 : 전자레인지 전용 용기에 담은 후 약 3분간 데워주세요.



제품명 : 서울마님죽 호박죽 300g(냉장)  
 제품정보  
 국내산 늙은 호박과 단호박을 적절히 섞어 고소하고 달달한 맛을 더한 건강 호박죽입니다. 강낭콩이 섞여 있어 씹는 맛과 고소한 맛이 일품입니다. 우리아이 영양간식, 치아가 불편한 어르신들 간식에도 좋습니다.

- 중탕 조리법 : 제품을 봉지채 끓는 물에 넣고 약 5분간 중탕 후 꺼내주세요.
- 냄비 조리법 : 내용물을 냄비에 담은 후 중불에 끓여붙지 않도록 계속 저어주세요.
- 전자레인지 조리법 : 전자레인지 전용 용기에 담은 후 약 3분간 데워주세요.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 서울마님죽 단팔죽 300g(냉장)  
 제품정보  
 국내산 통팥으로 만들어 깊은 맛을 자랑하며, 추운 겨울 한끼 식사대용으로 간편하게 데워 드시기 좋습니다. 달달한 전통 팥죽으로 거부감 없이 드실 수 있습니다.

- 중탕 조리법 : 제품을 봉지채 끓는 물에 넣고 약 5분간 중탕 후 꺼내주세요.
- 냄비 조리법 : 내용물을 냄비에 담은 후 중불에 끓여붙지 않도록 계속 저어주세요.
- 전자레인지 조리법 : 전자레인지 전용 용기에 담은 후 약 3분간 데워주세요.



제품명 : 흑마늘 닭발편육 180g(냉장)  
 제품정보  
 닭발에는 연골의 주성분인 콜라겐이 포함되어 있어 성장기 어린이나, 몸이 불편한 어른에게 영양식으로 좋습니다. 단백질이 함유 되어있어 피부탄력과 보습에 도움이 되어 미용에 관심있는 여성분에게 좋습니다.  
 ※ 델리퀸 쌈무와 함께 드셔도 좋습니다.

- 포장지 제거 후 바로 드시면 좋습니다.
- 전자레인지에 가열시 모양이 흐트러질 수 있으니 차갑게 보관 후 드시면 더욱 쫄득하고 씹을수록 고소한 식감을 즐기실 수 있습니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 오리왕만두 700g(냉동)

제품정보

국내산 오리를 넣어 속이 꽉찬 육즙이 살아있는 만두로 식감이 풍부한 상품입니다. 취향에 맞게 만둣국, 만두찜 등 다양하게 활용 할 수 있는 상품입니다.

※ 불닭플러스양념을 첨가해 매콤한 왕만둣국으로 활용 가능합니다.

- 냄비에 물을 붓고 멸치와 다시마 무를 넣어 육수를 만든 후 감자와 버섯 애호박을 넣고 한소끔 끓인 후 감자가 익었을 때 오리왕 만두를 넣어 5분 정도 끓여준다.
- 계란을 풀어 소금으로 간을 맞추면 깊은 맛이 나는 만둣국이 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 후라이드치킨 II 600g(냉동)

제품정보

집에서 손쉽게 후라이드치킨을 해먹을 수 있도록 편리하게 만들어진 제품입니다. 일반 후라이드치킨에 버금가는 맛을 가지고 있는 실속 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 속초닭강정소스와 함께하면 좋습니다.

- 후라이팬 또는 튀김기에 기름을 붓고 중불에서 약 10분 ~ 15분간 튀겨 드세요.
- 튀긴 후라이드치킨을 먹기 좋은 크기로 찢어줍니다. 따뜻한 밥위에 계란 스크램블과 데리아끼소스, 마요네즈를 함께 뿌리면 치킨마요 덮밥이 완성 됩니다.

제품명 : 순살치킨까스 650g(냉동)

제품정보

신선한 닭가슴살을 이용하여 바삭하게 튀겨낸 순살 치킨까스 입니다. 나트륨이 첨가되지 않은 우리몸에 건강한 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 속초닭강정소스, 치킨까스소스와 함께하면 좋습니다.

- 해동 후 후라이팬에 기름을 붓고 중불에서 약 5분 ~ 10분간 튀겨준다. 넓은 팬에 기름을 두른 후 마늘슬라이스를 볶다가 크림소스를 넣은 후 한소끔 끓여준다. 튀겨진 치킨까스 위에 크림소스를 뿌려 부드러운 까르보나라 치킨까스가 완성 됩니다.

제품명 : 야채숙성치킨까스 800g(냉동)

제품정보

도톰한 닭가슴살로 바삭하게 튀겨내 반찬용, 영양간식으로 적합한 상품입니다. 기호에 맞는 야채를 곁들여 치킨까스 샐러드로 활용 가능합니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 속초닭강정소스, 치킨까스소스와 함께하면 좋습니다.

- 해동 후 후라이팬 또는 튀김기에 기름을 붓고 중불에서 약 5분 ~ 10분간 튀긴 후 어슷하게 썰어 접시에 담고 양상추, 토마토 등 다양한 채소를 넣고 샐러드 소스를 뿌리면 영양이 가득한 케이준 샐러드가 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 코다노 모짜렐라 슈레드치즈 100g(냉동)

제품정보

자연치즈(모짜렐라치즈99%)를 사용한 진짜 치즈이며, 여러 음식에 토핑으로 활용할 경우 풍부한 맛을 경험할 수 있습니다. 소포장인 100g으로 출시된 상품으로 간편하게 보관, 활용이 가능합니다.

※ 양념육(닭가슴살 주물럭, 오리주물럭, 춘천식닭갈비)와 함께하면 좋습니다.

- 델리퀸 양념육(춘천식 닭갈비, 닭가슴살 주물럭, 오리주물럭)을 조리한 후 접시에 담고 모짜렐라 슈레드 치즈를 뿌려 전자레인지에 1분~2분 치즈가 완전히 녹을 때까지 조리하면 치즈 닭갈비가 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 스마일 핫도그 750g(냉동)

제품정보

닭고기를 사용한 후랑크 소시지에 부드러운 튀김옷을 입혀 만든 영양간식 입니다. 전자레인지에 3분만 조리하면 맛있는 핫도그를 즐길 수 있는 가정 간편식으로 젊은 주부님들에게 인기있는 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스와 함께하면 좋습니다.

- 전자레인지에 3~5분간 데워주세요.  
- 냄비에 식용유를 붓고 175℃에서 1분 30초간 튀긴 후 설탕을 뿌려 드세요. 바삭하고 고소한 스마일 핫도그가 완성 됩니다.



제품명 : 시코쿠사누끼우동면 250(냉동)g

제품정보

사누끼 지방의 전통적인 제면 방식으로 만들어진 우동면으로 오랜 숙성을 거쳐 면이 쫄깃하면서도 부드럽게 입안으로 넘어가는 것이 특징입니다.

※ 불닭플러스양념, 데리야끼소스를 첨가해 볶음 우동으로 활용 가능합니다.

- 델리퀸 춘천식 닭갈비를 조리한 후 우동면을 끓는 물에 삶고 찬물에 헹구어 춘천식 닭갈비 양념이 우동면에 고루 베일 때 까지 조리 후 모짜렐라 슈레드 치즈를 뿌려 전자레인지에 1분~2분 조리하면 치즈우동닭갈비가 완성 됩니다.



제품명 : 한입핫도그 1kg(냉동)

제품정보

국내산 돼지고기 (88%)를 사용한 후랑크소시지가 들어있어 우수한 식감과 맛을 자랑하며, 겉이 부드럽고 달달한 카스테라 빵으로 감싸있어 아이, 노인들에게 특히 추천하는 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스와 함께하면 좋습니다.

- 전자레인지 조리 : 접시가운데 냉동상태에 한입핫도그 5~6개를 두고 1분정도 조리합니다.  
- 튀김조리 : 튀김기에 핫도그가 잠길 정도로 식용유를 붓고 175~180℃로 예열하여 1분에서 1분30초 정도 조리합니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 닭가슴살주물럭 500g(냉동)

제품정보

국내산 닭가슴살 원육을 사용하여 육질과 맛이 뛰어나고 담백합니다. 매콤한 양념이 되어있어 기호에 맞는 채소를 볶아 드시면 한끼식사반찬으로도 손색없는 상품입니다.

※ 델리퀸 모짜렐라 치즈를 뿌려 드셔도 좋습니다.

- 해동 후 팬에 각종 야채를 곁들여 볶아 드세요. 상추나 배추쌈을 싸먹어도 좋습니다.
- 닭가슴살 주물럭의 남은 양념에 밥과 김가루, 모짜렐라 치즈를 뿌리면 닭가슴살 볶음밥이 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 닭가슴살불고기 500g(냉동)

제품정보

국내산 닭가슴살을 이용한 불고기로 짜지않아 아이들 밥 반찬으로 좋은 상품입니다. 닭가슴살 불고기에 불린 당면과 기호에 맞는 채소를 넣어 드시면 좋습니다.

- 해동된 닭가슴살 불고기를 예열 된 후라이팬에 볶은 후 불린 당면과 채소를 넣고 볶으면 감칠맛 나는 닭가슴살 불고기가 완성 됩니다.



제품명 : 오리주물럭 500g(냉동)

제품정보

육류 중 특이한 알칼리성 식품으로 체내에 축적되지 않는 불포화 지방산이 다른 고기보다 월등히 많아 기력보충 건강식으로 좋은 상품입니다.

※ 델리퀸 모짜렐라 치즈를 뿌려 드셔도 좋습니다.

- 특별한날 손님접대용 음식 또는 고급스러운 반찬으로 활용 가능 합니다.
- 후라이팬에 해동된 오리주물럭을 볶다가 갖은 채소를 넣고 오리고기가 충분히 익었는지 확인 후 드세요. 초간단 건강 오리 주물럭이 완성 됩니다.



제품명 : 춘천식닭갈비 500g(냉동)

제품정보

닭고기 부위중 가장 맛있는 국내산 닭다리살과 매콤한 양념을 사용하여 깊은맛을 자랑하는 닭갈비 상품으로 즉석에서 조리할 수 있게 양념이 버무려있어 기호에 맞는 채소를 넣어 볶아 먹기만 하면 되는 상품입니다.

- 해동 후 팬에 각종 야채를 곁들여 볶아 드세요.
- 춘천식 닭갈비를 먹고난 양념에 밥과 김치를 볶은 후 김가루와 모짜렐라 치즈를 뿌리면 치즈 닭갈비 볶음밥이 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 한입수제치킨 800g(냉동)

제품정보

국내산 닭가슴살을 이용한 순살 치킨으로 다양한 소스와  
곁들여 먹을 수 있는 활용도 높은 상품입니다.

※ 델리퀸 마스터드소스, 스위트칠리소스, 속초닭강정소스 함께하면 좋습니다.

- 해동 후 후라이팬 또는 튀김기에 기름을 붓고 중불에서 약 5분 ~ 10분간 튀겨 드세요.
- 튀긴 한입수제 치킨을 델리퀸속초닭강정 소스에 버무리어 양념치킨으로 활용 가능합니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 닭가슴살메밀전병 600g(냉동)

제품정보

몸속 열기를 배출시켜주는 메밀은 무더운 여름 기력  
보충에 좋은 상품입니다. 메밀전병안에 닭가슴살과  
영양 가득한 채소를 푸짐하게 넣어 만든 전병으로  
손님접대 음식이나 간식으로도 훌륭한 상품입니다.

- 해동 후 후라이팬에 식용유를 두른 후 겉면이 노릇노릇해 질때까지 구워 드세요.
- 해동 후 170℃~175℃의 온도에 3분간 겉표면이 열린 갈색으로 변하면  
건져낸 후 간장, 식초, 설탕, 고추가루를 섞어 양념장과 함께 드시면 더욱 좋습니다.



제품명 : 델리윙 750g(냉동)

제품정보

닭고기 부위 중 가장 쫄깃하고 콜라겐이 풍부한 윙과  
붕이 함께 담겨있어 먹기 좋은 후라이드 상품입니다.

※ 델리퀸 마스터드소스, 스위트칠리소스, 속초닭강정소스 함께하면 좋습니다.

- 후라이팬에 델리윙이 잠길만큼 식용유를 넣고 170~175℃의 온도에 3분~5분  
정도 노릇노릇해 질때까지 튀겨 드세요.
- 에어후라이기에 120℃에서 10분정도 튀겨드세요.



제품명 : 파닭꼬치 400g(냉동)

제품정보

국내산 닭고기를 파를 번갈아 끼워낸 닭꼬치로, 데리야  
끼 소스나 불닭플러스 양념을 발라 구워주면 초간단  
캠핑요리, 파티 음식으로 좋습니다.

※ 불닭플러스양념, 데리야끼소스를 활용해 양념 닭꼬치를 만들어보세요.

- 해동 후 팬에 기름을 두른 후 닭고기가 익었을때 쫄 데리야끼 소스를 발라 한번  
더 노릇하게 구워줍니다. 델리퀸의 불닭 플러스 양념과 데리야끼소스를 바르면  
양념 닭꼬치가 완성 됩니다.

# 가정에서 즐기는 가정 간편식 델리퀸 가공품



제품명 : 모짜렐라치즈스틱 500g(냉동)

## 제품정보

바삭한 튀김옷에 쫄득한 양질의 치즈를 가득 담아낸 치즈스틱으로 아이들 영양, 맛을 한번에 잡을 수 있는 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스와 함께하면 좋습니다.

- 후라이팬 또는 튀김기에 기름을 붓고 중불에서 약 5분 ~ 10분간 튀겨 드세요.
- 아이 간식, 술 안주, 도시락 반찬으로 좋습니다.

# 가정에서 즐기는 가정 간편식 델리퀸 가공품



제품명 : 닭가슴살스테이크 200g(냉동)

## 제품정보

국내산 닭고기를 사용해 더욱 부드럽고 고소한 닭가슴살 스테이크입니다. 200g의 적당한 크기로 간편하게 집에서 즐기실 수 있는 스테이크입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 데리야끼소스와 함께하면 좋습니다.

- 해동 후 가열된 후라이팬에 식용유를 두른 후 앞뒤로 겉 표면이 노릇해 질때까지 3~5분간 구운 후 먹기 좋은 크기로 자르고 파프리카, 양파, 당근을 썰어 준비하고 스테이크 소스와 채소, 스테이크를 함께 볶으면 닭가슴살 찹스테이크가 완성 됩니다.



제품명 : 고구마치즈스틱 500g(냉동)

## 제품정보

바삭한 튀김옷에 달달한 고구마 무스가 가득 들어간 고구마 치즈스틱입니다. 바삭한 식감에 달달한 맛으로 아이들 뿐만 아니라 어른들 영양 간식으로도 좋습니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스와 함께하면 좋습니다.

- 후라이팬 또는 튀김기에 기름을 붓고 중불에서 약 5분 ~ 10분간 튀겨 드세요.
- 아이 간식, 술 안주, 도시락 반찬으로 좋습니다.



제품명 : 오리떡갈비 200g(냉동)

## 제품정보

국내산 오리고기 사용, 마늘과 양파 등 국내산 채소를 사용해 만든 떡갈비로 먹을수록 감칠맛이 나고 한끼 식사대용으로 좋은 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 데리야끼소스와 함께하면 좋습니다.

- 해동 후 가열된 후라이팬에 식용유를 두른 후 앞뒤로 겉 표면이 노릇해 질때까지 3~5분간 구운 후 치킨까스 소스를 데워 오리스테이크 위에 뿌려 주면 홈메이드 오리 스테이크가 완성 됩니다.

# 가정에서 즐기는 가정간편식 델리퀸 가공품



제품명 : 바삭한 치킨텐더스틱 1kg(냉동)

## 제품정보

쌀가루를 입혀 겉은 더욱 바삭하고 속은 부드러운 델리퀸 바삭한 치킨 텐더스틱입니다. 담백한 맛으로 치킨샐러드나 치킨샌드위치로도 활용 가능 합니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 속초 닭강정 소스와 함께 하면 좋습니다.

- 튀김냄비 사용 : 식용유를 냄비에 붓고 170℃~175℃로 가열한 후 4~5분 조리하여 드세요.
- 후라이팬 사용 : 후라이팬에 식용유를 두르고 175℃로 가열한 후 5분간 조리하여 드세요.



제품명 : 치킨텐더스틱 1kg(냉동)

## 제품정보

닭고기 부위중 가장 담백한 닭가슴살을 사용하여 바삭하게 튀겨낸 텐더 상품으로 고소한 맛에 아이들 간식으로 좋은 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리 소스, 속초닭강정소스와 함께하면 좋습니다.

- 튀김냄비 사용 : 식용유를 냄비에 붓고 170℃~175℃로 가열한 후 4~5분 조리하여 드세요.
- 후라이팬 사용 : 후라이팬에 식용유를 두르고 175℃로 가열한 후 5분간 조리하여 드세요.

# 가정에서 즐기는 가정간편식 델리퀸 가공품



제품명 : 델리퀸 팝콘치킨 1kg(냉동)

## 제품정보

100% 국내산 닭가슴살을 사용해 한입 크기로 만든 치킨 볼 입니다. 작은 크기로 아이들이 먹기좋은 상품입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리소스, 속초닭강정소스, 함께하면 좋습니다.

- 튀김냄비 사용 : 식용유를 냄비에 붓고 170℃~175℃로 가열한 후 4~5분 조리하여 드세요.
- 에어후라이기 사용 : 120℃의 온도에서 10분간 튀긴 후 드세요.



제품명 : 할매 안흥쌀찐빵 500g(냉동)

## 제품정보

옛날 전통방식 그대로 찌낸 찐빵으로 찐빵안에 달달한 팥이 가득 들어있습니다. 무착색료, 무 보존료, HACCP 인증을 받은 안전한 상품입니다.

- 접시에 찐빵을 담은 후 랩을 씌워 전자레인지에 4분~5분간 조리해 드세요.
- 식용유를 냄비에 붓고 170℃로 가열 후 3분간 조리하면 맛있는 튀김 찐빵이 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 치킨 체다치즈볼 600g(냉동)

제품정보

바삭한 치킨볼 안에 고소한 체다치즈가 가득 들어있어 한입 베어물면 치즈가 넘쳐 흐르는 고소한 치즈볼입니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리소스, 속초닭강정소스 함께하면 좋습니다.

- 튀김기 사용시 175 ° C 온도에서 3~4분 튀겨 드세요.
- 후라이팬 사용시 기름을 붓고 중불에서 약 5~10분 굴러가며 튀겨 주세요.
- 에어프라이기 사용시 200 ° C 에서 8~10분 조리하여 드세요.



제품명 : 치킨 토마토소스볼 600g(냉동)

제품정보

바삭한 치킨볼 안에 새콤달콤 토마토 소스가 가득한 치킨토마토 소스볼로 도시락이나 술안주용으로 활용 가능 합니다.

※ 델리퀸 머스타드소스, 스위트칠리소스, 속초닭강정소스 함께하면 좋습니다.

- 튀김기 사용시 175 ° C 온도에서 3~4분 튀겨 드세요.
- 후라이팬 사용시 기름을 붓고 중불에서 약 5~10분 굴러가며 튀겨 주세요.
- 에어프라이기 사용시 200 ° C 에서 8~10분 조리하여 드세요.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 맥반석 직화 핫윙봉 300g(냉동)

제품정보

국내산 닭고기를 이용하여 고추가루로 매운맛을 낸 핫 윙봉 입니다. 먹기좋은 모양으로 술안주에 제격인 상품입니다.

※ 델리퀸 모짜렐라 슈레드 치즈와 함께하면 좋습니다.

- 트레이 비닐을 제거하지 않고 전자레인지에 3분만 조리 하신 후 바로 드세요.
- 제품을 접시에 덜어 3분 조리 후 모짜렐라 슈레드 치즈를 뿌려 치즈가 녹을때 까지 조리하여 매콤 치즈 핫윙봉을 즐겨보세요.



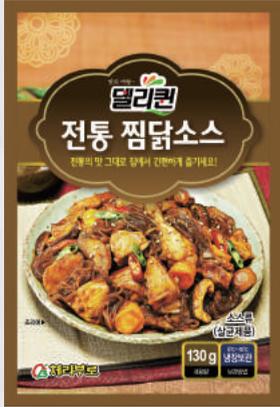
제품명 : 맥반석 직화 숯불닭발 250g(냉동)

제품정보

뼈가없는 무뼈닭발을 사용해 한입에 먹기 편하고, 맥반석에 직화하여 불맛을 입힌 숯불닭발로 알싸한 매운맛을 원하는 사람들에게 추천해 드리는 상품입니다.

- 트레이 비닐을 제거하지 않고 전자레인지에 3분만 조리 하신 후 바로 드세요.
- 후라이팬에 기름을 두르고 숯불닭발과 양파, 깻잎 등을 넣고 볶아 드시면 더욱 맛있는 숯불닭발이 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 전통찜닭소스 130g

제품정보

전통식 깊은맛 그대로 담아낸 찜닭 소스입니다.  
찜닭 뿐만 아니라 각종 조림 요리에도 활용가능한  
상품입니다.

※ 델리퀸 신선볶음탕(트레이), 복채(닭다리), 파닭꼬치와 활용 가능합니다

- 흐르는 물에 헹군 신선볶음탕(트레이)를 끓는물에 데쳐 줍니다. 데친 닭고기를  
전통찜닭소스 한통과 물 130g을 넣고 닭고기가 익을 때 까지 끓여줍니다.  
기호에 맞는 채소와 당면을 넣고 한소끔 끓이면 맛있는 찜닭이 완성됩니다.



제품명 : 매콤 닭볶음탕용 소스 180g

제품정보

국내산 고추가루와 배와 사과를 갈아 단맛을 내  
더욱 깊고 진한맛을 내는 닭볶음탕 소스로 다양한  
볶음요리에도 사용가능한 만능 양념장 입니다.

※ 델리퀸 신선볶음탕(트레이), 복채(닭다리)로 활용 가능합니다.

- 닭을 5분간 데치고, 각종 야채를 적당한 크기로 썰어 준비합니다. 고기와 야채,  
물 300m(용기 눈금선 2회)를 넣고 40분간 끓여주면 매콤한 닭 볶음탕이 완성됩니다.  
볶음요리나 찜개류 (낙지볶음, 매운탕, 부대찌개 등)에 사용가능 합니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 머스타드소스 150g

제품정보

겨자가 들어있어 오리훈제, 치킨스모크4각 등  
훈제류와 함께 드시면 좋은 상품으로 각종 육류,  
소시지 등 다양하게 활용 가능합니다.

※ 오리훈제S/L, 치킨스모크4각, 소시지 등과 함께하면 좋은 상품입니다.

- 오리훈제를 앞뒤로 노릇하게 구워 준비한다. 파프리카, 당근, 양배추, 양파 등  
다양한 채소를 길게 채썰어 쌈무 위에 놓고 오리훈제를 얹어 머스타드소스를 뿌린  
후 돌돌 말면 오리훈제 무쌈이 완성 됩니다.



제품명 : 스위트칠리소스 150g

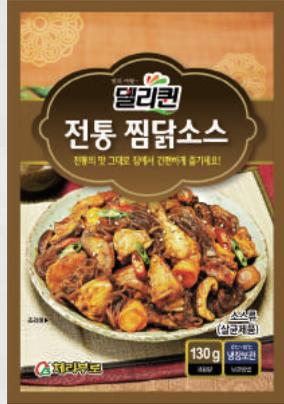
제품정보

매콤 달콤한 소스로 훈제상품과 같이 드시면 감칠맛을  
더해주는 소스로 오리훈제, 훈제치킨, 소시지 등  
각종 육류와 함께 찍어 드시면 좋은 상품 입니다.

※ 오리훈제S/L, 치킨스모크4각, 소시지 등과 함께하면 좋은 상품입니다.

- 델리퀸 술안주용 모듬소시지를 적당한 크기로 자른다. 후라이팬에 기름을 두른 후  
소시지를 노릇하게 굽고 양파, 파프리카, 브로콜리, 당근 등 다양한 채소를 함께 넣어  
스윗칠리소스와 케첩을 넣고 소시지 야채볶음으로 활용 가능합니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 전통짬닭소스 130g

제품정보

전통식 깊은맛 그대로 담아낸 짬닭 소스입니다.  
짬닭 뿐만 아니라 각종 조림 요리에도 활용가능한  
상품입니다.

※ 델리퀸 신선볶음탕(트레이), 복채(닭다리), 파닭꼬치와 활용 가능합니다.

- 흐르는 물에 행군 신선볶음탕(트레이)를 끓는물에 데쳐 줍니다. 데친 닭고기를  
전통짬닭소스 한통과 물 130g을 넣고 닭고기가 익을 때 까지 끓여줍니다.  
기호에 맞는 채소와 당면을 넣고 한소끔 끓이면 맛있는 짬닭이 완성됩니다.



제품명 : 매콤 달콤 볶음탕용 소스 180g

제품정보

국내산 고추가루와 배와 사과를 갈아 단맛을 내  
더욱 깊고 진한맛을 내는 닭볶음탕 소스로 다양한  
볶음요리에도 사용가능한 만능 양념장 입니다.

※ 델리퀸 신선볶음탕(트레이), 복채(닭다리)로 활용 가능합니다.

- 닭을 5분간 데치고, 각종 야채를 적당한 크기로 썰어 준비합니다. 고기와 야채,  
물 300ml(용기 눈금선 2회)를 넣고 40분간 끓여주면 매콤한 닭 볶음탕이 완성됩니다.  
볶음요리나 찌개류 (뉘지볶음, 매운탕, 부대찌개 등)에 사용가능 합니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 머스타드소스 150g

제품정보

겨자가 들어있어 오리훈제, 치킨스모크4각 등  
훈제류와 함께 드시면 좋은 상품으로 각종 육류,  
소시지 등 다양하게 활용 가능합니다.

※ 오리훈제S/L, 치킨스모크4각, 소시지 등과 함께하면 좋은 상품입니다.

- 오리훈제를 앞뒤로 노릇하게 구워 준비한다. 파프리카, 당근, 양배추, 양파 등  
다양한 채소를 길게 채썰어 쌈무 위에 놓고 오리훈제를 얹어 머스타드소스를 뿌린  
후 돌돌 말면 오리훈제 무쌈이 완성 됩니다.



제품명 : 스위트칠리소스 150g

제품정보

매콤 달콤한 소스로 훈제상품과 같이 드시면 감칠맛을  
더해주는 소스로 오리훈제, 훈제치킨, 소시지 등  
각종 육류와 함께 찍어 드시면 좋은 상품 입니다.

※ 오리훈제S/L, 치킨스모크4각, 소시지 등과 함께하면 좋은 상품입니다.

- 델리퀸 술안주용 모듬소시지를 적당한 크기로 자른다. 후라이팬에 기름을 두른 후  
소시지를 노릇하게 굽고 양파, 파프리카, 브로콜리, 당근 등 다양한 채소를 함께 넣어  
스윗칠리소스와 케첩을 넣고 소시지 야채볶음으로 활용 가능합니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 데리아끼소스 150g

제품정보

달짝지근한 맛으로 닭꼬치, 닭찜, 볶음밥 등 다양하게 활용 가능한 소스로 매운맛을 싫어 하시는 분들에게 추천해 드리는 상품입니다.

※ 델리퀸 파닭꼬치, 왕/봉 북채(닭다리)와 함께 해도 좋은 상품입니다.

- 델리퀸 파닭꼬치를 해동 후 후라이팬에 기름을 둘러 구운 후 데리아끼소스를 파닭꼬치 위에 뿌려 한번더 앞뒤로 소스가 닭고기에 베일 때까지 노릇하게 구워 주면 영양만점 우리아이 간식 데리아끼맛 닭꼬치가 완성됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 불닭플러스(순한맛) 500g/1kg

제품정보

다양한 요리에 첨가해 쓸 수 있는 활용도 높은 만능 소스로 찌개류나 볶음류에 첨가해도 좋은 상품입니다. 매운음식을 잘 못드시는 분들을 위한 순한맛 상품입니다.

※ 닭볶음탕, 닭볶음탕, 부대찌개, 매운탕, 순대볶음 등에 활용하시면 좋습니다.

- 델리퀸 무뼈닭발을 해동해 끓는물에 데친다. 후라이팬에 기름을 두른 후 데친 닭발을 볶다가 불닭플러스 양념을 적당히 부어 닭발과 함께 버무린 후 기호에 맞는 채소를 넣어 양념 닭발이 완성됩니다.



제품명 : 달콤한 속초닭강정소스 300g

제품정보

원조 속초 닭강정 소스의 맛을 살려 만든 소스로 매콤달콤한 맛을 느낄 수 있는 닭강정 소스입니다. 튀김류에 잘 어울리는 상품입니다.

※ 한입수제치킨, 후라이드II, 텐더스틱 등 튀김류와 함께하면 좋습니다.

- 델리퀸 한입수제치킨을 175°C의 온도에 5분정도 바삭하게 튀겨 냅니다. 닭강정 소스를 튀겨낸 한입수제 치킨에 뿌려 맛있는 홈메이드 양념치킨이 완성됩니다. 떡꼬치, 팝콘치킨 등 튀김류에 잘 어울리는 소스입니다.



제품명 : 불닭플러스(매운맛) 500g/1kg

제품정보

다양한 요리에 첨가해 쓸 수 있는 활용도 높은 만능 소스로 찌개류나 볶음류에 첨가해도 좋은 상품입니다. 매운음식을 즐기시는 분들을 위한 매운맛 상품입니다.

※ 닭볶음탕, 닭볶음탕, 부대찌개, 매운탕, 순대볶음 등에 활용하시면 좋습니다.

- 닭발을 끓는물에 삶은 후 닭발이 잠길만큼의 물을 붓고 다시마와 월계수잎, 무를 넣어 육수를 내줍니다. 육수가 끓면 소스를 적당량 넣은 후 끓여줍니다. 기호에 맞는 채소를 넣은 후 한번더 끓여주면 맛있는 국물 닭발이 완성됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 금강참옷 목질티백 45g

제품정보

집에서 간편하게 참옷 백숙을 요리 할 수 있는 제품으로 망으로 옷이 포장되어 있어 옷의 깨끗한 국물만 우려 낼 수 있어 간편한 상품입니다.

※ 통닭, 토종닭, 통오리를 활용해 영양만점 백숙으로 활용해 보세요.

- 닭을 깨끗히 씻어 큰 냄비에 닭과 참옷티백을 넣고 닭이 익을때 까지 푹 삶아 영양만점, 원기보충에 좋은 옷 백숙이 완성됩니다.
- 옷 닭백숙 국물에 누룽지를 넣어 누룽지 닭죽으로도 활용 가능합니다.



제품명 : 건강백숙재료(대) 100g

제품정보

간편하게 백숙에 넣어 요리할 수 있는 제품으로 망에 백숙 재료가 들어있어 요리하기 간편한 상품입니다. 국내산 황기, 엄나무, 오가피나무, 뽕나무, 당귀, 대추가 골고루 들어있어 한 팩으로 건강함을 더할 수 있습니다

※ 통닭, 토종닭, 통오리를 활용해 영양만점 백숙으로 활용해 보세요.

- 닭을 깨끗이 씻어 큰 냄비에 닭과 건강백숙재료를 넣고 닭이 익을 때까지 푹 삶아 기력보충에 좋은 닭백숙이 완성 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 황기 45g

제품정보

황기에는 단백질, 철분 등 몸에 유익한 성분들이 다량 함유되어 체력보강과 두뇌활동을 원활하게 하는 효과가 있습니다. 델리퀸 황기는 국내산 100% 황기만을 엄선 하여 가공한 상품입니다.

※ 통닭, 토종닭, 통오리를 활용해 영양만점 백숙으로 활용해 보세요.

- 차로 끓여 드시거나, 백숙 요리시 부재료와 함께 넣으면 영양과 맛이 2배로 증가 됩니다. 오리나 신선닭을 사용하여 요리시 잡냄새 제거에도 좋습니다.



제품명 : 건강백숙재료(티백) 100g

제품정보

국산 뽕나무가지, 오가피, 엄나무, 황기, 당귀, 대추를 티백에 넣어 집에서 간편하게 사용할 수 있는 티백형 백숙재료 입니다. 작은 크기로 잘라져 있어 국물이 더욱 잘 우려냅니다.

※ 통닭, 토종닭, 통오리를 활용해 영양만점 백숙으로 활용해 보세요.

- 물 2리터에 티백을 넣고 끓입니다. 물이 끓기 시작하면 중불로 약 10분간 끓인 후 손질된 닭이나 오리를 넣어 함께 삶습니다. 40~60분 충분히 삶은 후 티백은 건져내고 맛있게 드시면 됩니다.

가정에서 즐기는  
가정간편식  
델리퀸 가공품



제품명 : 와사비맛 쌈무 350g

제품정보

새콤 달콤한 맛과 아삭한 식감을 느낄수 있는 상품으로  
오리훈제나, 치킨스모크, 각종 육류와 함께 드시면  
좋습니다.

※ 오리훈제S/L, 치킨스모크4각, 닭가슴살스모크와 함께하면 더욱 좋습니다.

- 오리훈제를 후라이팬에 앞뒤로 노릇하게 구운 후 쌈무에 싸서 드시면 좋습니다.  
델리퀸 머스타드 소스와 함께 해도 좋은 상품입니다.



제품명 : 남양참쌀 800g

제품정보

아밀로펙틴 100%로 구성되어 있어 찰기가 강하며,  
소화가 잘되는 쌀로 닭죽이나 밥을 지을때 함께 하기도  
합니다. 지퍼팩 포장으로 원하는 만큼 사용량을 조절  
할 수 있어 편리 합니다.

- 삼계탕 국물에 불린 참쌀을 넣은 후 끓이다가 당근, 녹두를 넣어 영양가득한  
닭죽으로 활용해 보세요.

품격이 다른  
델리퀸 닭고기의 자부심  
닭고기 활용방법



(주)델리퀸

TEL, 1661-4655 / FAX, 043-218-9988

충북 청주시 청원구 오창읍 중부로 1555번지 1층 델리퀸