

makro
ដៃគូអាជីវកម្មរបស់អ្នក

FROZEN
CATALOGUE
01 / 2018

HOTEL
RESTAURANT
CATERING

សៀវភៅណែនាំជ្រើសរើសអាហារកកសម្រាប់អាជីវកម្ម សណ្ឋាគារ ភោជនីយដ្ឋាន និងសេវាកម្មម្ហូបអាហារ



**MEAT BEEF PORK
POULTRY**

FRUIT & VEGETABLE

FISH & SEAFOOD



makro

មានគ្រប់យ៉ាងសម្រាប់អាហារបង្អុក

is the destination for Frozen Products

makro



ផលិតផលអាហារបង្អុក គឺជាអាហារដែលមានគុណភាពខ្ពស់ ទាំងស្រស់សុទ្ធឈ្នួល នាមយល្អ និងមានសុវត្ថិភាពខ្ពស់សម្រាប់ការទទួលទានយ៉ាងពិតប្រាកដ។

ដំណើរការក្លាស្យនេះ គឺជាវិធីក្នុងការរក្សាភាពស្រស់សុទ្ធ និងគុណតម្លៃចំណីអាហារតាម ស្តង់ដារ ចាប់ផ្តើមដោយឆ្លងកាត់ដំណើរការកែច្នៃមូលដ្ឋានគ្រឹះ ដូចជា ការលាងសម្អាត កាត់ ទំហំខ្នាត តុបតែងរូបរាង ឬបង្កើនទម្ងន់ ហើយត្រូវបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពរបស់អាហារឲ្យបានលឿន បំផុតរហូតដល់សីតុណ្ហភាពចំណុចស្លូតកម្រិតរបស់អាហារចុះដល់ -18°C ហើយយក ទំនិញទៅរក្សាទុកក្នុងបន្ទប់គ្រប់គ្រងភាពត្រជាក់ -20°C ដល់ -25°C ធ្វើឲ្យអាចរក្សាគុណ តម្លៃអាហារទប់ស្កាត់ការរីករាលដាលរបស់មេរោគអតិសុខុមប្រាណទំនិញមានអាយុកាល កាន់យូរ (Shelf life) ដូច្នេះអាចជឿជាក់បានថា អាហារក្លាស្យពិតជាមានគុណភាពខ្ពស់ តាមស្តង់ដារអន្តរជាតិយ៉ាងពិតប្រាកដ។

ដំណើរការផលិតអាហារក្លាស្យឆ្លិនស្រាប់ ចាប់ផ្តើមដោយកែច្នៃអាហារ ចំអិនឲ្យឆ្លិននៅ សីតុណ្ហភាព ឬសម្រាប់ដំណើរការផលិត ដែលយើងអាចដឹងបានថា អាហារក្លាស្យដែល មានគុណភាពល្អ និងមានសុវត្ថិភាពចំពោះអ្នកបរិភោគ លុះត្រាតែផលិតផលអាហារនោះៗ ត្រូវបានរៀបចំទុកដាក់ឲ្យស្ថិតនៅក្រោមសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវតាំងតែពីដំណើរការដើមមក ម្ល៉េះ។ ដំណើរការកែច្នៃក្លាស្យ ការរក្សាទុក ការដឹកជញ្ជូន កន្លែងដាក់តាំងលក់ អ្នកបរិភោគ ការរៀបចំទុកដាក់ ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព រួមទាំងដំណើរការតាំងតែ វត្តមានដើមចេញពី កន្លែងផលិតរហូតដល់ដៃអ្នកបរិភោគ ដើម្បីរក្សាបាននូវគុណភាពទំនិញ និងសុវត្ថិភាពខ្ពស់ សម្រាប់អ្នកបរិភោគ

វិធីសាស្ត្រងាយៗក្នុងការរក្សាទុកអាហារក្លាស្យឲ្យបានត្រឹមត្រូវ

- 1 សីតុណ្ហភាពនៃបន្ទប់/ឬក្លាស្យគួរកំណត់ឲ្យទាបជាង -20°C ដល់ និងថេរជានិច្ច មិនគួរបើក-បិទឬក្លាស្យញឹកញាប់ពេកទេ ព្រោះនឹង ធ្វើឲ្យសីតុណ្ហភាពកើនឡើង និងធ្វើឲ្យមានដុំទឹកកកដោយសារតែ ចំហាយសំណើមដែលចូលទៅក្នុងឬក្លាស្យនោះ។
- 2 អាហារដែលលាយហើយប្រសិនបើប្រើប្រាស់មិនអស់ ត្រូវយកទៅ ក្លាស្យក្នុងឬក្លាស្យធម្មតា ដែលអាចរក្សាទុកបន្តទៀតបាន 3-4 ថ្ងៃ ហើយទាំងអស់នេះអាស្រ័យលើប្រភេទសំទ្រនីនីមួយៗដែរ។ សម្រាប់អាហារដែលឆ្លងកាត់ការលាយហើយនោះ មិនគួរយកទៅ ដាក់ក្លាស្យ ម្តងទៀតឡើយ។
- 3 មុនពេលយកអាហារក្លាស្យទៅដាក់ក្នុងម៉ាស៊ីនក្លាស្យ គួរមើលថ្ងៃ ផុតកំណត់របស់ទំនិញ ឬគួរបិទស្លាកសញ្ញាថ្ងៃផុតកំណត់ឲ្យបាន ច្បាស់លាស់ ហើយគួរដាក់អាហារដែលត្រូវការរក្សាទុកក្នុងធានៈ បិទឲ្យជិត ឬបិទស្លាកស្លឹកឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ដើម្បីភាពងាយស្រួល ក្នុងការយកមកចំអិនធ្វើជាអាហារ។
- 4 ក្នុងករណីអាហារក្លាស្យនៅក្នុងឬក្លាស្យណែនាំខ្លាំងពេក ព្រោះវានឹង ធ្វើឲ្យទំនិញបាត់បង់គុណភាពទំនិញ ទឹកកកដកស្អិតជាប់គ្នាជាដុំៗ ដូច្នេះគួរមានបរិវេណដាក់អាហារក្លាស្យជំនួសសមរម្យ ដើម្បីឲ្យភាព ត្រជាក់នៅក្នុងឬក្លាស្យមានលំហូរខ្យល់រត់បានសព្វដល់គ្រប់ ប្រភេទទំនិញទាំងអស់។



អាហារកក (Frozen Food) គឺជាអ្វី

បច្ចុប្បន្នអាហារបង្កក មានតួនាទីយ៉ាងសំខាន់សម្រាប់អាជីវករ ដោយសារអាចជួយកាត់បន្ថយដើមទុនក្នុងការផលិត ជួយរក្សានូវសភាពដើម ធ្វើឲ្យអាហារនៅតែមានគុណភាពខ្ពស់ជាប្រចាំ រសជាតិគ្មានការផ្លាស់ប្តូរ ឆ្ងាញ់ដូចគ្នាគ្រប់បានដែលបានចម្អិន។ អាជីវករអាចជឿទុកចិត្តបានថា ផលិតផលអាហារបង្កក គឺជាអាហារដែលមានគុណភាពខ្ពស់ ទាំងស្រស់សុទ្ធឈ្នូ អនាម័យល្អនិងមានសុវត្ថិភាពខ្ពស់សម្រាប់ការទទួលទានយ៉ាងពិតប្រាកដ។

ហេតុ? ត្រូវការអាហារកក

ដំណើរការក្លាស្យនេះ គឺជាវិធីក្នុងការរក្សាភាពស្រស់សុទ្ធ និងគុណតម្លៃចំណីអាហារ តាមស្តង់ដារ ចាប់ផ្តើមដោយឆ្លងកាត់ដំណើរការកែច្នៃមូលដ្ឋានគ្រឹះ ដូចជា ការលាងសម្អាត កាត់ទំហំខ្នាត តុបតែងរូបរាង ឬបង្កើនទម្ងន់ ហើយត្រូវបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពរបស់អាហារឲ្យបានលឿនបំផុតរហូតដល់សីតុណ្ហភាព។

ចំណុចស្នូលកណ្តាលរបស់អាហារចុះដល់ -18°C ហើយយកទំនិញទៅរក្សាទុកក្នុងបន្ទប់គ្រប់គ្រងភាពត្រជាក់ -20°C ដល់ -25°C ធ្វើឲ្យអាហាររក្សាគុណតម្លៃអាហារ ទប់ស្កាត់ការរីកលូតលាស់របស់មេរោគអតិសុខុមប្រាណ ទំនិញមានអាយុកាលកាន់យូរ (Shelf life) ថែមទាំងមានគោលការណ៍ច្បាស់លាស់ក្នុងការផលិតទំនិញអាហារ (GMP) ហើយនិងប្រព័ន្ធធានាគុណភាព ដើម្បីផលិតបាននូវអាហារដែលមានសុវត្ថិភាពខ្ពស់សម្រាប់អ្នកបរិភោគ (HACCP) ក្នុងការគ្រប់គ្រងដំណើរការផលិតអាហារក្លាស្យ ដូច្នេះអាចជឿជាក់បានថា អាហារក្លាស្យពិតជាមានគុណភាពខ្ពស់តាមស្តង់ដារអន្តរជាតិយ៉ាងពិតប្រាកដ។

វិធីគ្រួសារនូវតួនាទីអាហារកក

1. ដំណើរការផលិតអាហារក្លាស្យឆ្លិនស្រាប់ ចាប់ផ្តើមដោយកែច្នៃអាហារ ចម្អិនឲ្យឆ្លិននៅសីតុណ្ហភាព ឬសម្រាប់ដំណើរការផលិតដែលយើងអាចដឹងបានថា អាហារក្លាស្យដែលមានគុណភាពល្អ និងមានសុវត្ថិភាពចំពោះអ្នកបរិភោគ លុះត្រាតែផលិតផលអាហារនោះៗត្រូវបានរៀបចំទុកដាក់ឲ្យស្អិតនៅ
2. ក្រោមសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវតាំងតែពីដំបូងដើមមកម្ល៉េះ។ ដំណើរការកែច្នៃក្លាស្យ ការរក្សាទុក ការដឹកជញ្ជូន កន្លែងដាក់តាំងលក់ អ្នកបរិភោគ ការរៀបចំទុកដាក់ ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព រួមទាំងដំណើរការតាំងតែ វត្ថុធាតុដើមចេញពីកន្លែងផលិតរហូតដល់ដៃអ្នកបរិភោគ ដើម្បីរក្សាបាននូវគុណភាពទំនិញ និងសុវត្ថិភាពខ្ពស់សម្រាប់អ្នកបរិភោគ ដែលមានឈ្មោះហៅថា ការគ្រប់គ្រងបែបបង្អង់ច្រវាក់នៃភាពត្រជាក់ (Cold Chain Management)។ ប្រសិនបើសីតុណ្ហភាពអាហារក្លាស្យខ្ពស់ជាងអ្វីដែលបានកំណត់នោះនឹងធ្វើឲ្យគុណភាពនិងអាយុកាលរក្សាទុករបស់អាហារក្លាស្យថយចុះ ហើយអ្វីដែលសំខាន់ជាងនេះទៅទៀតនោះ មេរោគអតិសុខុមប្រាណនឹងលូតលាស់យ៉ាងឆាប់រហ័សធ្វើឲ្យអាហារឆាប់ខូច និងមានគ្រោះថ្នាក់សម្រាប់អ្នកបរិភោគទៀតផង។
3. ដំណើរការផលិតអាហារក្លាស្យឆ្លិនស្រាប់ ចាប់ផ្តើមដោយកែច្នៃអាហារ ចម្អិនឲ្យឆ្លិននៅសីតុណ្ហភាព ឬសម្រាប់ដំណើរការផលិតដែលយើងអាចដឹងបានថា អាហារក្លាស្យដែលមានគុណភាពល្អ និងមានសុវត្ថិភាពចំពោះអ្នកបរិភោគ លុះត្រាតែផលិតផលអាហារនោះៗត្រូវបានរៀបចំទុកដាក់ឲ្យស្អិតនៅ
4. ក្រោមសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវតាំងតែពីដំបូងដើមមកម្ល៉េះ។ ដំណើរការកែច្នៃក្លាស្យ ការរក្សាទុក ការដឹកជញ្ជូន កន្លែងដាក់តាំងលក់ អ្នកបរិភោគ ការរៀបចំទុកដាក់ ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព រួមទាំងដំណើរការតាំងតែ វត្ថុធាតុដើមចេញពីកន្លែងផលិតរហូតដល់ដៃអ្នកបរិភោគ ដើម្បីរក្សាបាននូវគុណភាពទំនិញ និងសុវត្ថិភាពខ្ពស់សម្រាប់អ្នកបរិភោគ ដែលមានឈ្មោះហៅថា ការគ្រប់គ្រងបែបបង្អង់ច្រវាក់នៃភាពត្រជាក់ (Cold Chain Management)។ ប្រសិនបើសីតុណ្ហភាពអាហារក្លាស្យខ្ពស់ជាងអ្វីដែលបានកំណត់នោះនឹងធ្វើឲ្យគុណភាពនិងអាយុកាលរក្សាទុករបស់អាហារក្លាស្យថយចុះ ហើយអ្វីដែលសំខាន់ជាងនេះទៅទៀតនោះ មេរោគអតិសុខុមប្រាណនឹងលូតលាស់យ៉ាងឆាប់រហ័សធ្វើឲ្យអាហារឆាប់ខូច និងមានគ្រោះថ្នាក់សម្រាប់អ្នកបរិភោគទៀតផង។

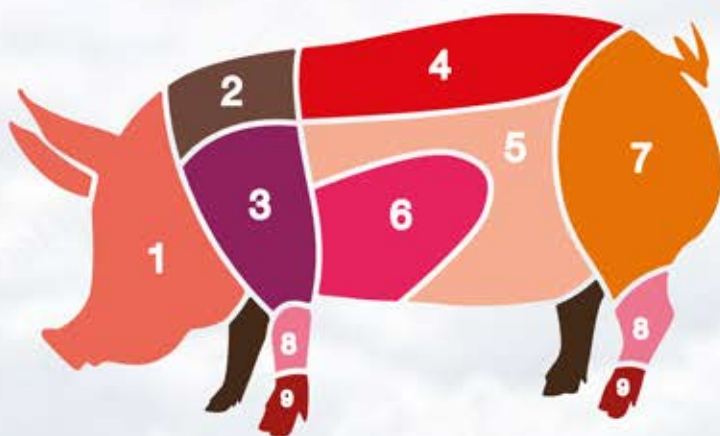
វិធីសាស្ត្រការប្រើអាហារកក

ដំណើរការក្លាស្យនេះ គឺជាវិធីក្នុងការរក្សាភាពស្រស់សុទ្ធ និងគុណតម្លៃចំណីអាហារ តាមស្តង់ដារ ចាប់ផ្តើមដោយឆ្លងកាត់ដំណើរការកែច្នៃមូលដ្ឋានគ្រឹះ ដូចជា ការលាងសម្អាត កាត់ទំហំខ្នាត តុបតែងរូបរាង ឬបង្កើនទម្ងន់ ហើយត្រូវបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពរបស់អាហារឲ្យបានលឿនបំផុតរហូតដល់សីតុណ្ហភាព។



ដំណើរការក្លាស្យនេះ គឺជាវិធីក្នុងការរក្សាភាពស្រស់សុទ្ធ និងគុណតម្លៃចំណីអាហារ តាមស្តង់ដារ ចាប់ផ្តើមដោយឆ្លងកាត់ដំណើរការកែច្នៃមូលដ្ឋានគ្រឹះ ដូចជា ការលាងសម្អាត កាត់ទំហំខ្នាត តុបតែងរូបរាង ហើយត្រូវបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពរបស់អាហារឲ្យបានលឿនបំផុតរហូតដល់សីតុណ្ហភាព។

ផ្នែកសាច់ជ្រូក / Pork Parts



1	ផ្នែកក្បាល	Head
2	ផ្នែកក	Collar
3	ផ្នែកស្មា	Shoulder
4	ចំឡក	Loin
5	សាច់បីជាន់	Belly
6	ឆ្អឹងជំនី	Spare Rib
7	ផ្នែកភ្លៅ/ត្រកៀក	Hip
8	ផ្នែកជើង	Leg
9	ផ្នែកក្រចកជើង	Hock

1.

ផ្នែកក (PORK COLLAR)

ជាផ្នែកសាច់ដែលមានជាប់ខ្នាញ់ ធ្វើឲ្យសាច់ទន់ល្មើយ ហើយគឺជាផ្នែកដែលពេញនិយមក្នុងការទទួលទានបំផុត មិនយូរពេញនិយម

- ស្ករ
- សាប៊ូ សាច់អាំង
- ស៊ីប (Hot Pot)

2.

ផ្នែកចំឡក (PORK LOIN)

ជាផ្នែកសាច់កណ្តាលខ្លួនជ្រូក សាច់ទន់ល្មើយ

- មិនយូរពេញនិយម
- ស្ករសាច់ជ្រូក
- សាច់ជ្រូកបំពង
- សាច់ជ្រូកសាតេ

3.

សាច់ជ្រូកបីជាន់ (PORK BELLY)

ជាផ្នែកសាច់ដែលមានសាច់ និងខ្នាញ់នៅជាន់គ្នា ជាកងៗ ដោយមានជាប់ខ្នាញ់ ធ្វើឲ្យសាច់ផ្នែកនេះ ទន់ មានរសជាតិនៅពេលចំអិនធ្វើជាអាហារ មិនយូរពេញនិយម

- សាច់ជ្រូកបីជាន់បំពងទឹកត្រី
- សាច់ជ្រូកផាត់ឡូវ
- សាច់ជ្រូកផ្អែម
- សាប៊ូ សាច់អាំង

4.

សាច់ភ្លៅ (PORK HIP)

ជាផ្នែកសាច់ មិនសូវមានខ្នាញ់ជាប់ច្រើន ធ្វើឲ្យសាច់មិនសូវជាទន់ មិនយូរពេញនិយម

- ឆា
- បំពង
- សាច់អាំង

សាច់សត្វក្លាស្យសម្រាប់អាជីវករអាជីព / Frozen meat for professional

ម៉ាក្រូ មានការប្តេជ្ញាខ្ពស់ក្នុងការផលិតសាច់សត្វក្លាស្យ ដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងសេចក្តីត្រូវការរបស់អាជីវករ ដោយឆ្លងកាត់ដំណាក់កាលផលិតសាច់ជ្រូកក្លាស្យ មានការត្រួតពិនិត្យលើគុណភាពត្រឹមត្រូវ កាត់យកផ្នែកសាច់តាមលក្ខណៈស្តង់ដាររួចហើយនោះ សាច់ទាំងនោះនឹងត្រូវបញ្ជូនទៅកាន់បន្ទប់ក្លាស្យភ្លាមៗ មួយរំពេច ដាក់នៅក្រោមសីតុណ្ហភាព -18°C តាមពេលវេលាដែលបានកំណត់ដើម្បីទទួលបាននូវទំនិញក្លាស្យប្រកបដោយគុណភាពខ្ពស់ វេចខ្ចប់ត្រឹមត្រូវ ហើយរៀបចំប្រព័ន្ធការបើកយកតាមលំដាប់លេខរៀងនៃអាយុកាលផលិតរបស់ទំនិញ (FIFO: First-in First-out) ។

រៀបចំឲ្យមានប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យគុណភាពចាប់តាំងពីប្រភពដើមរបស់សាច់ជ្រូកមកគឺពីកសិដ្ឋានចិញ្ចឹមមានស្តង់ដារត្រឹមត្រូវរហូតដល់ប្រព័ន្ធដំណើរការផលិត និងការដឹកជញ្ជូនទំនិញពីរោងចក្រផលិតចូលដល់ម៉ាក្រូ ដោយដាក់នៅក្រោមសីតុណ្ហភាពរក្សាទុកសាច់ក្លាស្យឲ្យទាបជាង -18°C ដើម្បីគុណភាពសាច់នៅស្រស់ៗ ឲ្យដូចជាសាច់ជ្រូកស្រស់នៅថ្មីអញ្ចឹងដែរ។

ក្រៅពីដំណើរការផលិតដែលមានការយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់ដើម្បីទទួលបាននូវអ្វីដែលប្រសើរបំផុតសម្រាប់អាជីវករហើយនោះយើងបានផលិតនិងរៀបចំទុកដាក់ផ្នែក/ បំណែកផ្សេងៗនៃសាច់ដែលមានបរិមាណមិនគ្រប់គ្រាន់ទៅតាមសេចក្តីត្រូវការជាក់ស្តែងរបស់ទីផ្សារមកដាក់ក្លាស្យ ទុក។ ម៉ាក្រូ ថែមទាំងដើរតួនាទីជាឃ្លាំងសម្រាប់ស្តុកទំនិញក្លាស្យខ្នាតធំសម្រាប់សមាជិកដោយពុំគិតថ្លៃអ្វីទាំងអស់។ ត្រូវការពេលណាអាចរកទិញបានភ្លាមៗតែម្តងនៅម៉ាក្រូ។ យើងប្តេជ្ញាក្នុងការអភិវឌ្ឍទំនិញដើម្បីបំពេញសេចក្តីត្រូវការរបស់អាជីវករឲ្យបានជាទីគាប់ចិត្តបំផុត។

បើគិតដល់រឿងសាច់សត្វក្លាស្យ ត្រូវគិតដល់ម៉ាក្រូ! ឆ្លើយតបគ្រប់បញ្ហានិងសេចក្តីត្រូវការរបស់លោកអ្នក។



1



សាច់ភ្លៅជ្រូក កក
Frozen Pork Hip
15 គក. ឡើងទៅ/រកស (kg. up/ctn.)

2



សាច់ស្មាជ្រូក កក
Frozen Pork Shoulder
15 គក. ឡើងទៅ/រកស (kg. up/ctn.)

3



សាច់ជ្រូកស្មាមុខ កក
Frozen Pork Collar
15 គក. ឡើងទៅ/រកស (kg. up/ctn.)

4



សាច់ជ្រូកបីជាន់ កក
Frozen Pork Belly
15 គក. ឡើងទៅ/រកស (kg. up/ctn.)

5



សាច់ជ្រូកស្មាមុខកាត់ កក
Frozen Pork Collar Special Cut
10 គក. ឡើងទៅ/រកស (kg. up/ctn.)

6



សាច់ចំឡកជ្រូកកាត់ កក
Frozen Pork Loin Special Cut
10 គក. ឡើងទៅ/រកស (kg. up/ctn.)

7



ក្បាលជ្រូកគ្មានឆ្អឹង កក
Frozen Boneless
Pork Mask W/O head bone
15 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

8



ជើងជ្រូកមុខ កក
Frozen Grilled Pork Fore Leg
15 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

9



ជើងជ្រូកក្រោយ កក
Frozen Grilled Pork Hind Leg
15 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

10



ឆ្អឹងជ្រូកស៊ីប កក
Frozen Pork Soup Bone
15 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

11



សាច់កជ្រូក កក
Frozen Pork Jowl
15 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

12



សាច់ជ្រូក DIAPHRAGM កក
Frozen Pork Diaphragm
10 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

13



ថ្លើមជ្រូក កក
Frozen Pork Liver
10 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

14



បេះដូងជ្រូក កក
Frozen Pork Heart
10 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

15



ក្រលៀនជ្រូក កក
Frozen Pork Kidney
10 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

16



ហ៊ុនជ្រូក កក
Frozen Pork Small Intestine
10 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

17



គ្រឿងក្នុងជ្រូក កក
Frozen Pork Mixed Offal
2000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

18



អណ្តាតជ្រូក កក
Frozen Pork Tongue
10 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

19



ថ្ពាល់ជ្រូក កក
Frozen Pork Cheek
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

20



សាច់ជ្រូកកិន កក
Frozen Pork Mince
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

21



សាច់ចំឡកបន្ទះ កក
Frozen Pork Loin Steak Special
Cut Standard Specification
150-170 ក្រាម/បន្ទះ 20 បន្ទះ/កែស (pcs./ctn.)

សាច់ជ្រូក សម្រាប់ស៊ីបសាប៊ូ / Pork Shabu

តើបំណែកសាច់ដែលមានស្តង់ដារ ល្អ យ៉ាងដូចម្តេចដែរ?

យើងខ្ញុំតែងតែគិតដល់ប្រយោជន៍របស់អាជីវករជាកត្តាធំ ទើបផ្អែក/បំណែកសាច់ជ្រូកគ្នាស្បែកត្រូវបានរៀបចំឡើងតម្រូវតាមសេចក្តីត្រូវការរបស់អាជីវករឲ្យច្រើនបំផុត។ យើងបានកំណត់លក្ខណៈបច្ចេកទេសក្នុងការកាត់កាប់តុបតែង សាច់ជ្រូក សាច់គោ និងសាច់ចៀមទៅតាមតម្រូវការជាក់ស្តែងរបស់ក្រុមអតិថិជន។

សម្រាប់សាច់ជ្រូកកាត់បែបស្តេក បញ្ហាដែលអតិថិជនជួបពេលទិញសាច់ជ្រូកគឺ ត្រូវយកទៅធ្វើខ្លួនឯងបន្ថែមដើម្បីបាននូវបន្ទះ/ដុំសាច់ជំនួយល្មមដើម្បីត្រៀមទុកចំអិនមុខម្ហូប និងបម្រើអាហារទៅតាមប្រភេទមុខម្ហូបនីមួយៗ។ យើងបានជួយកាត់បន្ថយដើមទុន ពេលវេលាកាត់បន្ថយថ្លៃជួលបុគ្គលិកដើម្បីត្រៀមវត្ថុធាតុដើម អាចគណនាដើមទុនក្នុងការលក់និងការគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មបានយ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាព។



លក្ខណៈបច្ចេកទេសស្តង់ដារ 180-200, 200-220, 220-240 ក្រាម/ដុំ និងអាចកាត់ជាស្តេកតាមទំហំខ្នាតដែលត្រូវការប្រើជាក់ស្តែង នៅតាមសាខា។



សាច់ជ្រូកស្បែកចំណិត បន្ទះ ៖ លក្ខណៈបច្ចេកទេសស្តង់ដារ កម្រាស់ 3 ទៅ 5 មម. ប្រវែង ដូចជា សាច់បីជាន់ កាត់ជា 2 ឬ 3 ដុំ នៃបន្ទះសាច់។

22



សាច់ជ្រូកស្នាមុខបន្ទះ កក
Frozen Pork Collar Steak Special
Cut Standard Specification
150-170 ក្រាម/បន្ទះ 20 បន្ទះ/កែស (pcs./ctn.)

23



សាច់ជ្រូកបន្ទះ កក
Frozen Pork Chop Steak
180-200 ក្រាម/បន្ទះ (g./pcs.)
10 គីក./កែស (kg./ctn.)

24



សាច់ជ្រូកបន្ទះដាច់ឆ្អឹង កក
Frozen Pork Chop Steak W/O Fillet
240-200 ក្រាម/បន្ទះ (g./kg.)
10 គីក./កែស (kg./ctn.)

25



សាច់ជ្រូកចំឡកបន្ទះ កក
Frozen Pork Loin Steak
180-200 ក្រាម/បន្ទះ 10 គីក./កែស (kg./ctn.)

26



សាច់ជ្រូកស្នាមុខបន្ទះ កក
Frozen Collar Steak
180-200 ក្រាម/បន្ទះ 10 គីក./កែស (kg./ctn.)

27



សាច់ជ្រូកស្នាមុខ កក សម្រាប់ស៊ីបសាប៊ូ
Frozen Pork Pan Sliced Collar
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

28



សាច់ក្តៅជ្រូក កក សម្រាប់ស៊ីបសាប៊ូ
Frozen Pork Pan Sliced Hip
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

29



សាច់ជ្រូកបីជាន់ កក សម្រាប់ស៊ីបសាប៊ូ
Frozen Pork Pan Sliced Belly
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

30



ថ្លើមជ្រូកបន្ទះ កក
Frozen Pork Pan Sliced Liver
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

31



ក្រលៀនជ្រូកបន្ទះ កក
Frozen Pork Pan Sliced Kidney
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

32



សាច់ចំឡកជ្រូកបន្ទះ កក
Frozen Pork Loin Sliced
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

33



សាច់ជ្រូកស្មាមុខបន្ទះស្តើង កក
Frozen Pork Collar Sliced
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

34



សាច់ជ្រូកបីជាន់បន្ទះស្តើង កក
Frozen Pork Belly Sliced
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

35



ចំឡកសាច់ជ្រូកស្រមាប់ស៊ុបសាប៊ូ កក
Frozen Pork Loin Shabu
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

36



សាច់ជ្រូកស្មាមុខបន្ទះ កក សម្រាប់ស៊ុបសាប៊ូ
Frozen Pork Collar Shabu
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

37



សាច់ជ្រូកប្រឡាក់ កក
Frozen Tenderised Pork
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

38



សាច់ជ្រូកប្រឡាក់ លូស កក
Frozen White Sesame Pork
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

39



សាច់ជ្រូកប្រឡាក់ម្រេចខ្មៅ កក
Frozen Black Pepper Pork
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

40



សាច់ជ្រូកកិនជាមួយសារាយ កក
Frozen Marinate Pork Minced
with Seaweed
1000 ក្រាម/កញ្ចប់ (g./pack) x 10/កែស (ctn.)

41



សាច់ជ្រូកកិន កក
Frozen Flavored Ground Pork
1000 ក្រាម (g.) x 1 x 10/កែស (ctn.)

42



សាច់ជ្រូកចង្កាក់ កក
Frozen Grilled Skewered Milk Pork
45 ក្រាម/ចង្កាក់ (g./pcs.) 40 ចង្កាក់/កញ្ចប់
(pcs./pack) x 10/កែស (ctn.)

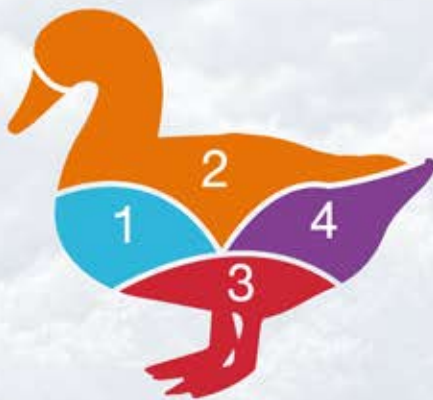
ការបែងចែកក្រុមបំណែកសាច់មាន់ / Chicken Parts



1	សាច់ស្បែក / Fillet	អាំង បំពង់ ដុត និង ចា / Grilled, Fried, Roasted and Stir-Fried
	ទ្រូងមាន់អត់ឆ្អឹង / Boneless Breast	អាំង បំពង់ ដុត ចា និង សម្លៀក / Grilled, Fried, Roasted, Stir-Fried and Curry
2	គល់ស្លាប / Wingstick	អាំង បំពង់ ដុត ខ និង ស្លោ / Grilled, Fried, Roasted, Stewed and Boiled
	ស្លាបទាំងមូល / Whole Wing	អាំង បំពង់ ដុត ខ និង ស្លោ / Grilled, Fried, Roasted, Stewed and Boiled
	ស្លាបកណ្តាល / Middle Wing	អាំង បំពង់ ដុត ខ និង ស្លោ / Grilled, Fried, Roasted, Stewed and Boiled
	ចុងស្លាប / Wing Tip	អាំង បំពង់ ដុត ខ និង ស្លោ / Grilled, Fried, Roasted, Stewed and Boiled
	ក្បួននិងចុងស្លាប / Two Joint Wing	អាំង បំពង់ និង ស្លោ / Grilled, Fried and Boiled
3	កមាស / Neck	បំពង់ និង ស្លោ / Fried and boiled
	ត្បូងមាន់ / Drumstick	អាំង បំពង់ ដុត ខ សម្លៀក និង ស្លោ / Grilled, Fried, Roasted, Stewed, Curry and Boiled
	ត្បូងនិងត្រកៀកមាន់ / Bone in leg	អាំង បំពង់ ដុត ខ សម្លៀក និង ស្លោ / Grilled, Fried, Roasted, Stewed, Curry and Boiled
	ជើងមាន់ / Feet	បំពង់ ខ សម្លៀក និង ស្លោ / Fried, Stewed, Curry and Boiled
	ជើងមាន់ទាំងមូល / Long joint	បំពង់ ខ សម្លៀក និង ស្លោ / Fried, Stewed, Curry and Boiled
4	ជង្គង់ / Knee tendon	បំពង់ / Fried
	ត្រកៀកមាន់ / Thigh	អាំង បំពង់ ដុត ខ និង ស្លោ / Grilled, Fried, Roasted, Stewed and Boiled
	ជើងមាន់គ្មានឆ្អឹង / Boneless leg	អាំង បំពង់ ដុត និង សម្លៀក / Grilled, Fried, Roasted and Curry
	កញ្ចប់មាន់ / Tail	អាំង / Grilled



ការបែងចែកក្រុមបំណែកសាច់ទា / Duck Parts



1	សាច់ស្បែក / Fillet	អាំង បំពង់ ចា និង សម្លៀក / Roasted, Stewed, Stir-Fried and Curry
	ទ្រូងទាអត់ឆ្អឹង / Boneless Breast	អាំង បំពង់ ដុត ចា និង សម្លៀក / Grilled, Fried, Roasted, Stewed and Curry
2	គល់ស្លាប / Wingstick	ដុត ខ និង ស្លោ / Roasted, Stewed and Boiled
	ស្លាបទាំងមូល / Whole Wing	ដុត ខ និង ស្លោ / Roasted, Stewed and Boiled
	ស្លាបកណ្តាល / Middle Wing	ដុត ខ និង ស្លោ / Roasted, Stewed and Boiled
	ស្លាបកណ្តាលនិងចុងស្លាប / Two Joint Wing	ដុត ខ និង ស្លោ / Roasted, Stewed and Boiled
	កទា / Neck	ខ និង ស្លោ / Stewed and Boiled
3	ចំពុះទា / Under Mouth	អាំង បំពង់ ដុត និង ខ / Grilled, Fried, Roasted and Stewed
	ត្បូងទា / Drumstick	ដុត ខ និង ស្លោ / Roasted, Stewed and Boiled
	ត្បូងនិងត្រកៀកទា / Bone in leg	ដុត ខ និង ស្លោ / Roasted, Stewed and Boiled
4	ត្បូងនិងត្រកៀកទាគ្មានឆ្អឹង / Boneless leg	ដុត ខ និង ស្លោ / Roasted, Stewed and Boiled
	ជើងទា / Feet	ខ និង ស្លោ / Stewed and Boiled
	កញ្ចប់ទា / Tail	ស្លោ និង អាំង / Boiled and Grilled



តើអាចដឹងបានថា សត្វស្លាបដែលមានគុណភាពល្អបានយ៉ាងដូចម្តេច ?

តើផ្នែកផ្សេងៗរបស់សត្វស្លាបមានអ្វីខ្លះ ?



- 1 សង្កេតមើលពណ៌របស់ផលិតផល ដរាបណាពណ៌របស់ផលិតផលនៅមានពណ៌ស៊ីជម្ពូ លាយក្រហមព្រឿងៗ ឬពណ៌ទឹកក្រូចស្រស់ បង្ហាញឲ្យឃើញថា សាច់សត្វស្លាបនៅមានគុណភាពល្អ ហើយប្រសិនបើពណ៌មានការផ្លាស់ប្តូរ ឧទាហរណ៍ដូចជា ប្រែទៅជាលឿងស្លេក ឬសាច់ទ្រូងឡើងខៀវ បង្ហាញឲ្យឃើញថា គុណភាពរបស់ផលិតផលបានថយចុះហើយ។

- 1 នៅរូបរាងទាំងមូល (Whole Birds)
ការកាប់សាច់សត្វស្លាបដែលទុក រូបរាងនៅទាំងមូល ភាគច្រើនត្រូវយកទៅប្រើគឺមាន មាន់យកសាច់/មាន់ចិញ្ចឹម មាន់ស្រុក មាន់តូកគី ទា ក្តាន មាន់យកពង ទាយកពង និង សត្វទទា ។



- 2 ការកាត់ជាបំណែកៗ (Parts)
ជាទូទៅក្នុងការកាត់ជាបំណែកៗ មានដូចជា វះជា 2 ចំណែក, ជា 4 ចំណែក, ជា 8 ចំណែក, ទ្រូង, ត្នោត ក្រកួន, ឆ្អឹងក្នុង និងស្លាប។



- 3 ការកាត់ជាលក្ខណៈផ្សេងៗ (Other Parts)
ជាចំណែកដែលកើតចេញពីការវះកាត់ព្រែក ឬកាត់ជាដុំតូចៗ ដូចជា គ្រឿងក្នុង ជើង ស្បែក ឆ្អឹងក្នុងទ្រូង សាច់សេសសល់ចេញពីផ្នែកផ្សេងៗ។



- 2 សង្កេតមើលផ្នែកផ្សេងៗ បើនៅតឹងណែនល្អ មានន័យថាសំណើមរបស់ផលិតផលនៅមានលក្ខខណ្ឌគ្រប់គ្រាន់ ប្រសិនបើផ្ទៃសាច់កើតមានរលក ឬស្ងួត មានន័យថា សំណើមរបស់ផលិតផលធ្លាក់ចុះហើយ។



តើសាច់មាន់ត្រូវស្បែករបស់ម៉ាក្រូ ល្អ យ៉ាងដូចម្តេច ?

- មានអនាម័យ ងាយស្រួល
- គ្មានមេរោគអតិសុខុមប្រាណដែលបង្កឲ្យអាហារមានពិស បង្កឲ្យរលាកពោះវៀន
- កាត់ពន្លឺដោយរោងចក្រដែលមានស្តង់ដារ ទទួលស្គាល់ពីនាយកដ្ឋានបសុសត្វ
- ការវេចខ្ចប់ត្រឹមត្រូវ បិទជិតល្អ
- ជញ្ជីងមានលក្ខណៈស្តង់ដារ ទទួលបានបរិមាណគ្រប់ មិនកេងក្លៃក្នុងជញ្ជីង។



1



មាន់ទាំងមូល កក
Frozen Whole Chicken
15 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

2



មាន់បារាំងទាំងមូល កក
Frozen Turkey-Norbest
2-3 ក្បាល/កេស (pcs./ctn.)

3



ត្នោតមាន់ កក
Frozen Chicken Drum Stick
2 គក. (kg.) x 6

4



ត្នោតនិងត្រគៀកមាន់ កក
Frozen Chicken Bone in Leg
2 គក. (kg.) x 6

5



ត្រគៀកមាន់ កក
Frozen Chicken Thigh
2 គក. (kg.) x 6

6



សាច់ទ្រូងមាន់អត់ឆ្អឹង កក
Frozen Chicken Boneless Breast
2 គក. (kg.) x 6

7



សាច់ទ្រូងមាន់អត់ស្បែក កក
Frozen Chicken Breast Without Skin
2 គី. (kg.) x 6

8



សាច់ទ្រូងមាន់ កក
Frozen Chicken Fillet
2 គី. (kg.) x 6

9



គល់ស្លាបមាន់ កក
Frozen Chicken Wingstick
2 គី. (kg.) x 6

10



ស្លាបទាំងមូល កក
Frozen Chicken Whole Wing
2 គី. (kg.) x 6

11



ស្លាបកណ្តាល កក
Frozen Chicken Middle Wing
2 គី. (kg.) x 6

12



សាច់មាន់ចិញ្ច្រាំ កក
Frozen Chicken Mince
2 គី. (kg.) x 6

13



ឆ្នាំងមាន់ កក
Frozen Chicken Bone
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

14



ជង្គង់មាន់ កក
Frozen Chicken Knee Tendon
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

15



ជើងមាន់ កក
Frozen Chicken Feet
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

16



ចុងស្លាបមាន់ កក
Frozen Chicken End Wing
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

17



កន្ទុយមាន់ កក
Frozen Chicken Tail
2 គី. (kg.) x 6

18



សាច់មាន់សាប៊ូ កក
Frozen Chicken Shabu
2 គី. (kg.) x 6

19



សាច់ឆ្នាំងមាន់ប្រឡាក់គ្រឿង កក
Frozen Fermented Chicken Tendon
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

20



សាច់មាន់ កក
Frozen Chicken BL Trim
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

21



សាច់មាន់កាត់ជាប់ឆ្អឹង កក
Frozen Chicken Cut With Bone
2 គី. (kg.) x 6

22



កមាន់ កក
Frozen Chicken Neck
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

23



ថ្លើមមាន់ កក
Frozen Chicken Liver
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

24



បេះដូងមាន់ កក
Frozen Chicken Heart
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

25



កោះមាន់ កក
Frozen Chicken Gizzard
12 គី. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

26



សាច់មាន់សាតេ កក
Frozen Chicken Satay
1 គី. (kg.) x 10

27



សាច់មាន់ប្រឡាក់ម្រេច កក
Frozen Black Pepper Chicken Steak
1 គី. (kg.) x 10

28



សាច់មាន់ប្រឡាក់គ្រឿងហ៊ីរ កក
Frozen Chicken Spicy For Steak
1 គី. (kg.) x 10

29



ស្លាបមាន់ប្រឡាក់គ្រឿង កក
Frozen New Orleans Chicken Wing
1 គី. (kg.) x 10

30



សាច់មាន់ប្រឡាក់គ្រឿង ប៉ាព្រីកា
Frozen Chicken Paprika
1 គី. (kg.) x 10

31



សាច់មាន់ប្រឡាក់ម្រេចខ្មៅ កក
Frozen Black Pepper Chicken
1 គី. (kg.) x 10

32



សាច់មាន់ប្រឡាក់ល្ង កក
Frozen Sesame Chicken
1 គី. (kg.) x 10

33



សាច់មាន់សាប៊ូប្រឡាក់គ្រឿង កក
Frozen Marinated Chicken Shabu
1 គី. (kg.) x 10

34



សាច់មាន់ប្រឡាក់គ្រឿងតេរីយ៉ាគី កក
Frozen Chicken Teriyaki
1 គី. (kg.) x 10

ផ្នែកសាច់ទាត / Duck Parts



1



សាច់ទាតាំងមូល កក
Frozen Whole Duck
5 ក្បាល/កញ្ចប់ (pcs./pack.)

2



ត្បូងនិងត្រដៀកទា កក
Frozen Duck Bone in Leg
12 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

3



ទ្រូងទាអត់ឆ្អឹង កក
Frozen Duck Boneless Breast
1 គក. (kg.) x 12

4



ស្លាបទាតាំងមូល កក
Frozen Duck Whole Wing
12 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

5



កោះទា កក
Frozen Duck Gizzard
12 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

6



គ្រឿងក្នុងទា កក
Frozen Duck Mix Offal
12 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

7



ចំពុះទា កក
Frozen Duck Under Mouth
1 គក. (kg.) x 12

8



ថ្លើមទា កក
Frozen Duck Liver
1 គក. (kg.) x 12

9



បេះដូងទា កក
Frozen Duck Heart
12 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

10



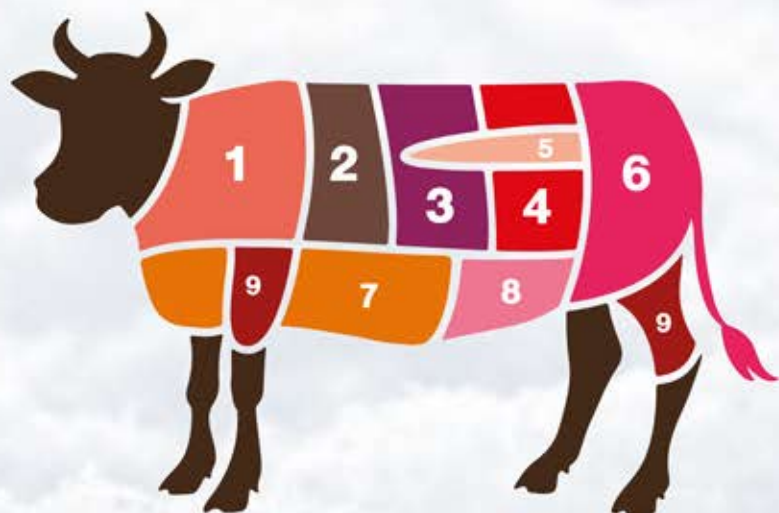
ជើងទា កក
Frozen Duck Feet
1 គក. (kg.) x 12

11



ពោះវៀនទា កក
Frozen Duck Intestine
12 គក. ឡើងទៅ/កែស (kg. up/ctn.)

ផ្នែកសាច់គោ / Beef Parts



1	ផ្នែកសាច់ស្នា	Chuck / Blade / Clod
2	ផ្នែកឆ្អឹងជំនី	Short Rib / Rib Eye
3	ចំឡកក្រៅ	Striploin
4	ឆ្អឹងត្រតៀក	Rump
5	ចំឡក	Tenderloin
6	ផ្នែកក្តៅ	Round
7	ផ្នែកទ្រូង	Brisket
8	ផ្នែកពោះ	Flap / Plate
9	ផ្នែកកំភួនជើង	Shank

សត្វគោ 1 ក្បាល បែងចែកជា 2 ចំណែក គឺ Hindquarter និង Forequarter

ការពន្លះកាត់យកសាច់គោចេញពីបំណែកសាច់ធំ (Wholesale or Primal Cuts) ដោយការបែងចែកពាក់កណ្តាលនៃសាច់គោ (Halving) តាមបន្ទាត់ពាក់កណ្តាលនៃឆ្អឹងខ្នង បន្ទាប់មកយកទៅដាក់បន្លំសាច់ក្នុងបន្ទប់ក្លាស្យែ។ នៅពេលយកមកតុបតែងសាច់ នឹងកាត់ពន្លះរវាងគ្រោងឆ្អឹងទី 12 និង 13 ពេលនោះយើងនឹងបានបំណែកសាច់ខាងមុខ (Beef Forequarter) និងបំណែកសាច់ខាងក្រោយ (Beef Hindquarter)។

សាច់ចំណែកខាងមុខ (Forequarter) មានដូចជា៖

• សាច់ស្នា	(Chuck/Blade)	មីនុយពេញនិយម	ដុត (Roast/Stew)
• សាច់	(Rib Eye)	មីនុយពេញនិយម	ស្តែក (Steak)
• សាច់ទ្រូង	(Brisket)	មីនុយពេញនិយម	ខ/អាំង (Braise/Grill)
• សាច់ពោះ	(Flap/Plate)	មីនុយពេញនិយម	ខ (Braise)

សាច់ចំណែកខាងក្រោយ (Hindquarter) មានដូចជា៖

• ក្តៅ	(Round)	មីនុយពេញនិយម	ឆា/អាំង (Stir Fry/Grill)
• ត្រតៀក	(Rump)	មីនុយពេញនិយម	ឆា/អាំង (Stir Fry/Grill)
• សាច់ឆ្អឹងខ្នង	(Striploin)	មីនុយពេញនិយម	ស្តែក (Steak)
• សាច់ឆ្អឹងក្នុង	(Tenderloin)	មីនុយពេញនិយម	ស្តែក (Steak)
• សាច់កំភួនជើង	(Shank)	មីនុយពេញនិយម	អាំង/ខ (Grill/Braise)



ពូជគោ

1. ពូជគោ វ៉ាហ្គ្យូ (Wagyu Beef)

ពូជគោដែលមានដើមកំណើតពីប្រទេសជប៉ុនតែបានយកមកចិញ្ចឹម អភិវឌ្ឍពូជក្នុងបណ្តាលប្រទេសផ្សេងៗ មានដូចជា អូស្ត្រាលី សហរដ្ឋអាមេរិក និងកាណាដា ជាដើម ដែលជាសត្វគោមានរូបរាងធំ មានលក្ខណៈសម្បត្តិពិសេសគឺ សាច់មានជាប់ខ្លាញ់ក្នុងច្រើនទើបធ្វើឲ្យអ្នកបរិភោគចង់សាកល្បងរសជាតិ និងទទួលបានការពេញនិយមខ្លាំងបំផុត ជាពិសេស គោជនីយដ្ឋានបែបជប៉ុន មុខម្ហូបបែប អាំងដុត ស៊ូស៊ី សាស៊ុមី និងហាងស្តេក។

2. ពូជគោអាំងគូស (Angus Beef)

ពូជគោដែលមានដើមកំណើតមកពីទ្វីបអឺរ៉ុបតែត្រូវគេយកទៅចិញ្ចឹមនិងអភិវឌ្ឍនៅប្រទេសអង់គ្លេស សហរដ្ឋអាមេរិក និងអូស្ត្រាលី ដោយសារតែជាប្រភេទពូជគោដែលផ្តល់ទិន្នផលមានគុណភាពខ្ពស់ សាច់ទន់ល្អ សាច់មានពណ៌ក្រហមឆ្មៅ និងមានជាប់ខ្លាញ់ក្នុងនៅសាច់ដុំ ទើបធ្វើឲ្យមានការពេញនិយម កាន់តែច្រើនឡើងៗ។

3. ពូជគោកូនកាត់អឺរ៉ុប ឆារ៉ូលេស (Charolais)

ពូជគោឆារ៉ូលេស មានកំណើត ពីទីក្រុងឆារ៉ូល ប្រទេសបារាំង ហើយប្រទេសបាននាំយកមកបង្កាត់ពូជជាមួយគោកូនកាត់ ប្រាម៉ាន់ (Brahman) ធ្វើឲ្យសាច់កាន់តែទន់ល្អ និងកាន់តែមានខ្លាញ់ជាប់សាច់ក្នុងកាន់តែច្រើន ដែលជាតម្រូវការរបស់ទីផ្សារសាច់គោដែលមានគុណភាពល្អ។

4. ពូជគោកូនកាត់ប្រាម៉ាន់ (Brahman)

ពូជគោដែលមានដើមកំណើតពីប្រទេសឥណ្ឌា (Bos Indicus) ដែលទទួលបានការសម្រិតសម្រាំងនិងមានការអភិវឌ្ឍពូជឡើងនៅក្នុងសហរដ្ឋអាមេរិក។ ប្រទេសថៃនិយមចិញ្ចឹមពូជគោនេះ ជាគោយុន ដើម្បីយកសាច់បរិភោគនៅក្នុងប្រទេស។



1
TH/AU/NZ/US
សាច់គោចម្បែកក្នុង កក
Frozen Beef Tenderloin
15 គក. ឡើងទៅ/កស (kg. up/ctn.)



2
TH/AU/NZ/US
សាច់គោចម្បែកក្រៅ កក
Frozen Beef Striploin
20 គក. ឡើងទៅ/កស (kg. up/ctn.)



3
TH/AU/NZ/US
សាច់គោជាប់ឆ្អឹង កក
Frozen Beef Rib Eye
15/25 គក. ឡើងទៅ/កស (kg. up/ctn.)



4
AU/NZ/US/TH
សាច់គោដុំកំប្លោក កក
Frozen Beef Chuck Roll
25 គក. ឡើងទៅ/កស (kg. up/ctn.)



5
AU/NZ/US/TH
សាច់ទ្រូងគោ កក
Frozen Beef Brisket
25 គក. ឡើងទៅ/កស (kg. up/ctn.)



6
AU/NZ/TH
សាច់គោចម្បែកក្នុង បន្ទះ កក
Frozen Beef Tenderloin Steak
25 គក. ឡើងទៅ/កស (kg. up/ctn.)

សាច់គោកក (Frozen Beef)

7



AU/NZ/US/TH

សាច់គោកកបន្លែចំឡកក្រៅ កក

Frozen Beef Striploin Steak

10 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

8



AU/NZ/US/TH

សាច់បែរអាយ បន្លែ កក

Frozen Beef Rib Eye-Steak

10 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

9



សាច់គោកកបន្លែចំឡកក្រៅជាបន្លែ កក

AU/NZ Frozen Beef Striploin

20 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

10



US/NZ/AU

សាច់គោកកបន្លែចំឡកក្នុង កក

Frozen Beef Tenderloin

20 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

11



AU/NZ សាច់ទ្រូងគោ កក

AU/NZ Frozen Beef Brisket

20 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

12



សាច់ជាប់ឆ្អឹង ជាបន្លែ កក

AU/NZ Frozen Beef T-Bone Steak

10 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

13



AU/US សាច់ស្មាគោបន្លែ កក

AU/US Frozen Beef Chuck Eye Roll Slice

14



AU/US សាច់គោបន្លែ កក

AU/US Frozen Beef Oyster Blade Slice

250 ក្រាម. (g)

15



AU/US

ឆ្អឹងជំនីគោជាប់សាច់ កក

Frozen Beef Short Rib Slice

250g

16



AU/US អណ្តាតគោបន្លែ កក

AU/US Frozen Beef Tongue

250 ក្រាម. (g)

17



សាច់គោកកបន្លែប៊ីហ្គី កក

Frozen Australian Beef Patty

500 ក្រាម. (g)

18



សាច់គោកក កក

Frozen Minced Beef

20 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

19



AU/NZ សាច់កំភួនជើងចៀមខាងមុខ កក

AU/NZ Frozen Lamb Fore Shank

20 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

20



AU/NZ សាច់ស្មាចៀម កក

AU/NZ Frozen Boneless Lamb Shoulder

20 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

21



AU/NZ ឆ្អឹងជំនីចៀម កក

AU/NZ Frozen Lamb Rack

20 គក. ឡើងទៅ/កេស (kg. up/ctn.)

ត្រី និងគ្រឿងសមុទ្រកក់ / Frozen Fish & Seafood Parts

ដើម្បីរំលាយទឹកកកចេញ និងប្រើត្រឹមត្រូវតាមនីតិវិធី ដើម្បីជាក់លាក់ថា លោកអ្នកនឹងទទួលបាននូវសារធាតុអាហារពេញបរិបូណ៌ អាហារនៅស្រស់ៗ និងរស់ជាតិដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់ ប្រៀបដូចបានទទួលទានអាហារសមុទ្រស្រស់ៗដ៏ពិតប្រាកដអញ្ចឹងដែរ។



ក្រុមទំនិញត្រីទាំងមូល

ជាក្រុមទំនិញត្រីទឹកប្រៃ និងត្រីទឹកសាប មានទាំងត្រីក្នុងទឹកស្រកយើង និងនាំចូលពីបរទេស ត្រីត្រូវត្រៀមទាំងនៅស្រស់ៗនិងនៅរស់តែម្តង ដើម្បីអាចមានត្រីទទួលបានគ្រប់រដូវបាន និងដើម្បីរក្សាភាពស្រស់ៗខណៈពេលដឹកជញ្ជូន។



ក្រុមទំនិញសាច់ត្រីពន្លះជាបន្ទះ

ជាសាច់ត្រីទឹកប្រៃនិងទឹកសាប មានទាំងត្រីក្នុងទឹកស្រកយើង និងនាំចូលពីបរទេស ពន្លះជាបន្ទះៗ មានច្រើនខ្នាតនិងសណ្ឋាន។ ការកាត់ពន្លះអាចជ្រើសរើសយកមកប្រើតាមសេចក្តីត្រូវការទៅតាមមិនុយមុខម្ហូបនីមួយៗ។



ក្រុមទំនិញបង្កង/បង្កា

បង្កងចិញ្ចឹម និងបង្កងសមុទ្រ មានច្រើនបែបនិងច្រើនខ្នាត ត្រៀមរួចជាស្រេចសម្រាប់នាំទៅធ្វើជាអាហារ ទាំងបង្កងនៅ និងស្រស់រួច បែងចែកជាចំណែកជាពិសេស សមល្មមសម្រាប់មិនុយមុខម្ហូបនីមួយៗ។



ក្រុមទំនិញក្តាម

ក្តាមទាំងមូលនិងសាច់ក្តាម មានច្រើនទំហំខ្នាត ឲ្យជ្រើសរើស មានទាំងផលិតក្នុងស្រុក និងនាំចូលពីបរទេស។



ក្រុមទំនិញខ្យង/លៀស/ត្រី

ខ្យងទាំងមូល និងសាច់ខ្យងមានច្រើនប្រភេទ ច្រើនទំហំខ្នាត ឲ្យជ្រើសរើស មានទាំងផលិតក្នុងស្រុក និងនាំចូលពីបរទេស។



ក្រុមទំនិញមីក

ត្រីមីកទាំងមូលនិងជាចំណែកៗ តូចធំ មានច្រើនប្រភេទ ច្រើនទំហំ ឲ្យជ្រើសរើស មានទាំងផលិតក្នុងស្រុកនិងនាំចូលពីបរទេស។



ក្រុមទំនិញគ្រឿងអាហារសមុទ្រផ្សេងៗទៀត ទំនិញគ្រឿងសមុទ្រប្រភេទផ្សេងៗទៀតជាច្រើន ដែលបានរៀបចំទុករួចជាស្រេចសម្រាប់ការយកទៅប្រើ ក្នុងការចម្អិនអាហារ ដូចជា ក្រពះត្រី ពងត្រី ពងមីក និងប្រភេទផ្សេងៗទៀត។

លក្ខណៈពិសេសប្រភេទសាច់ត្រីសាលម៉ុនកាត់ Salmon Fillet Specification



ដើម្បីផ្តល់ភាពងាយស្រួលសម្រាប់អ្នកទទួលបានដែលត្រូវការយកសាច់ត្រីសាលម៉ុន សាច់ត្រីត្រូវនៅស្រស់ល្អ មានអនាម័យ និងគ្មានការប្រឡាក់ប្រឡាក់ ដែលបានធ្វើការកែច្នៃពីកន្លែងលាងជម្រះមេរោគប្រកបតាមកម្រិតស្តង់ដារលំដាប់ពិភពលោក ដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងសេចក្តីត្រូវការរបស់អាជីវករបានយ៉ាងពេញចិត្ត។

Trim A: បានបរិមាណសាច់ (Yield)/ក្បាល ប្រហែល 75%



លក្ខណៈពិសេស (Characteristics):

សាច់ (Collar):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹង (Collar Bone):	មាន (On)
ឆ្អឹងកង (Backbone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងពោះ (Belly Bone):	គ្មាន (Off)
ស្បែក (Skin):	មាន (On)
ឆ្អឹងខ្នង (Pin Bone):	មាន (On)

Trim B: បានបរិមាណសាច់ (Yield)/ក្បាល ប្រហែល 71%



លក្ខណៈពិសេស (Characteristics):

សាច់ (Collar):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹង (Collar Bone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងកង (Backbone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងពោះ (Belly Bone):	គ្មាន (Off)
ស្បែក (Skin):	មាន (On)
ឆ្អឹងខ្នង (Pin Bone):	មាន (On)
ព្រួយពោះ (Ventral fin):	គ្មាន (Off)

Trim C: បានបរិមាណសាច់ (Yield)/ក្បាល ប្រហែល 68%



លក្ខណៈពិសេស (Characteristics):

សាច់ (Collar):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹង (Collar Bone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងកង (Backbone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងពោះ (Belly Bone):	គ្មាន (Off)
ស្បែក (Skin):	មាន (On)
ឆ្អឹងខ្នង (Pin Bone):	មាន (On)
ព្រួយពោះ (Ventral fin):	គ្មាន (Off)
ព្រួយក្រោយ (Dorsal Fin):	គ្មាន (Off)
ជុំព្រួយខ្នាត (Fat Fin):	គ្មាន (Off)
ព្រួយខាង (Anal Fin):	គ្មាន (Off)
ត្បាញចម្រោះពោះ (Belly Flap):	កាត់ (Trimmed)

Trim D: បានបរិមាណសាច់ (Yield)/ក្បាល ប្រហែល 66%



លក្ខណៈពិសេស (Characteristics):

សាច់ (Collar):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹង (Collar Bone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងកង (Backbone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងពោះ (Belly Bone):	គ្មាន (Off)
ស្បែក (Skin):	មាន (On)
ឆ្អឹងខ្នង (Pin Bone):	មាន (On)
ព្រួយពោះ (Ventral fin):	គ្មាន (Off)
ព្រួយក្រោយ (Dorsal Fin):	គ្មាន (Off)
ជុំព្រួយខ្នាត (Fat Fin):	គ្មាន (Off)
ព្រួយខាង (Anal Fin):	គ្មាន (Off)
ត្បាញចម្រោះពោះ (Belly Flap):	កាត់ (Trimmed)
ត្បាញចម្រោះក្រោយ (Dorsal Fat):	គ្មាន (Off)
ត្បាញចម្រោះពោះ (Belly Fat):	គ្មាន (Off)
កន្ទុយ (Tail):	គ្មាន (Off)

Trim E: បានបរិមាណសាច់ (Yield)/ក្បាល ប្រហែល 66%



លក្ខណៈពិសេស (Characteristics):

សាច់ (Collar):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹង (Collar Bone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងកង (Backbone):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងពោះ (Belly Bone):	គ្មាន (Off)
ស្បែក (Skin):	គ្មាន (Off)
ឆ្អឹងខ្នង (Pin Bone):	មាន (On)
ព្រួយពោះ (Ventral fin):	គ្មាន (Off)
ព្រួយក្រោយ (Dorsal Fin):	គ្មាន (Off)
ជុំព្រួយខ្នាត (Fat Fin):	គ្មាន (Off)
ព្រួយខាង (Anal Fin):	គ្មាន (Off)
ត្បាញចម្រោះពោះ (Belly Flap):	កាត់ (Trimmed)
ត្បាញចម្រោះក្រោយ (Dorsal Fat):	គ្មាន (Off)
ត្បាញចម្រោះពោះ (Belly Fat):	គ្មាន (Off)

ត្រីសាលម៉ុន និងត្រីកាម៉ុង



ត្រីសាលម៉ុន និងត្រីកាម៉ុង ដែលម៉ាក្រូយកមកដាក់លក់នោះ ត្រូវបានដាក់ចិញ្ចឹមនៅក្នុងទឹកសមុទ្រដែលត្រជាក់និងមានទឹកថ្លាបរិសុទ្ធ ព្រមទាំងមានស្តង់ដារ តាមនីតិវិធីនៃការផលិត ដែលធ្វើឲ្យទំនិញនៅស្រស់ល្អ និងមានគុណភាពខ្ពស់ រួមទាំងមានសារធាតុអាហារគ្រប់គ្រាន់ ដូចជា ប្រូតេអ៊ីន អូមេហ្គា 3 វីតាមីន និងជាតិជាច្រើនមុខទៀត។

1



ត្រីប៉ាតាហ្គីណេន កក
Frozen Patagonian Toothfish
4-6, 6-8, 8-10 គីឡូ/ខ្ទួន
30 គីឡូ/កេស (kg./ctn.)

2



ត្រីសាបាកណាវេ កក
Frozen Norwegian Mackerel/Saba
Size S, M, L 20 គីឡូ/កេស (kg./ctn.)

3



ត្រីសាបាកជប៉ុន កក
Frozen Japanese Mackerel/Saba
Size SS, S, M, L 20 គីឡូ/កេស (kg./ctn.)

4



ត្រីកាម៉ុង កក
Frozen Indian Mackerel
2-4, 4-6, 6-8, 8-10 ក្បាល/គីឡូ
10 គីឡូ/កេស (kg./ctn.)

5



ត្រីកន្ទុយលឿង កក
Frozen Yellow Tail
200-400, 400-1000, 1000
ឡើងទៅ ក្រាម/ក្បាល (g./pcs.)

6



ត្រីពង កក
Frozen Shishamo / Frozen Capelin
20 គីឡូ/កេស (kg./ctn.)

7



ត្រីសាលម៉ុនកក
Frozen Atlantic Salmon
4-5, 5-6 គីឡូ/ក្បាល (kg./pcs.)
25 គីឡូ/កេស (kg./ctn.)

8



ត្រីសាលម៉ុនកូហូអត់ក្បាល កក
Frozen Head Less Salmon Coho
25 គីឡូ/កេស (kg./ctn.)

9



ត្រីសាលម៉ុនត្រោតអត់ក្បាល កក
Frozen Head Less Salmon Trout
25 គីឡូ/កេស (kg./ctn.)

តើការណែនាំអាហារសមុទ្រយ៉ាងដូចម្តេច ទើបត្រឹមត្រូវ?



10 បន្ទះត្រីសាលម៉ុនកក
Frozen Atlantic Salmon Fillet
10 គក. / កស (kg. /ctn.)



11 ក្បាលត្រីសាលម៉ុនកក
Frozen Salmon Head
15 គក. ឡើងទៅ/កស (kg. up/ctn.)



12 ត្រីសាលម៉ុនកាត់ កក
Frozen Salmon Steak
100 - 150, 151 - 200 ក្រាម/ដុំ



13 សាច់ត្រីសាលម៉ុន កាត់ កក (គីរីមី)
Frozen Salmon Steak (kirimi)
80-90, 140-150 ក្រាម/ដុំ



14 សាច់ត្រីសាលម៉ុន កក
Frozen Salmon Portion
170-190 ក្រាម/ដុំ



15 ពោះសាច់ត្រីសាលម៉ុន កក
Frozen Salmon Belly
1 គក. x 10



16 ព្រុយត្រីសាលម៉ុនកក
Frozen Salmon Fin
1 គក. (kg.) x 10



17 ចំណិតត្រីសាលម៉ុនឆ្អើរ កក
Frozen Smoked Salmon Trout Slice
100 ក្រាម./បន្ទះ - 500 ក្រាម./បន្ទះ



18 ត្រីធូណាសាកូ កក
Frozen Tuna (Saku)
10 គក.



19 បន្ទះត្រីដូរី កក
Frozen Pangasius Fillet
(Red Meat Off)
1 គក. (kg.) x 10



20 បន្ទះត្រីដូរី កក
Frozen Pangasius Fillet
(Red Meat On)
1 គក. (kg.) x 10



21 បន្ទះត្រីដូរី កក
Frozen Pangasius Fillet
(Red Meat On)
1 គក. (kg.) x 10



22 សាច់ត្រីដូរី កក
Frozen Pangasius Strip
1 គក. (kg.) x 10



23 ចំណិតត្រីដូរី កក (អត់ស្បែក)
Frozen Pangasius Slice (Skin Off)
1 គក. (kg.) x 10



24 បន្ទះត្រីរណាន់ កក (កាត់តូច)
Frozen Ronan Fillet (Small Cut)
1 គក. (kg.) x 10

គ្រឿងសមុទ្រ

25



ក្បាលត្រីតុកកែ កក
Frozen Grouper Head
25 គី. (kg.)

26



ក្តាមស្លកទន់ កក
Frozen Soft Shall Crab
1 គី. (kg.) x 18

27



ក្តាមយក្ស កក
Frozen King Crab
10 គី. (kg.)

28



ក្តាមអុបបី កក
Frozen Three Spotted Crab
10 គី. (kg.)

29



ក្តាមសេះ កក
Frozen Blue Swimming Crab
10 គី. (kg.)

30



សាច់កមីកយក្ស កក
Frozen Giant Squid Neck
30 គី. (kg.)

31



បន្ទះសាច់កមីកយក្ស កក
Frozen Giant Squid Fillet (Skin Off)
30 គី. (kg.)

32



សាច់ស្លាបកមីកយក្ស កក
Frozen Giant Squid Wing
30 គី. (kg.)

33



សាច់កមីកយក្ស កក
Frozen Giant Squid Tentacle
30 គី. (kg.)

34



មីកកាត់រង្វង់ កក
Frozen Squid Ring
1 គី. (kg.) x 10

35



មីកកាត់បែបម្នាស់ កក
Frozen Squid Pineapple Cut
1 គី. (kg.) x 10

36



មីកយក្សកាត់បែបម្នាស់ កក
Frozen Giant Squid Pineapple Cut
1 គី. (kg.) x 10

37



មីកបំពង់ កក (អត់ស្បែក)
Frozen Squid Tube (Skin Off)
1 គី. (kg.) x 10

38



ប្រមោយមីក កក
Frozen Squid Tentacle
1 គី. (kg.) x 10

39



បង្កាបកដាប់កន្ទុយ កក
Frozen Pealed Deveined
Tail On Shrimp
1 គី. (kg.) x 10

40



បង្កាស្រុះបកជាប់កន្ទុយ កក
Frozen Cooked Peeled
Deveined Tail On Shrimp
1 គី. (kg.) x 10

41



សាច់បង្កា កក
Frozen Broken Shrimp
1 គី. (kg.) x 10

42



សាច់បង្កាស្រុះ កក
Frozen Broken Cooked Shrimp
1 គី. (kg.) x 10

43



ខ្លាញ់បង្កា កក
Frozen White Shrimp Fat
500 ក្រាម. (g.) x 20

44



ក្បាលបង្កា កក
Frozen Shrimp Collar
1 គី. (kg.) x 10

45



សាច់គ្រីចំពុះទា NZ កក
Frozen New Zealand Green
Mussel Half Shell
1 គី. (kg.) x 10

46



សាច់គ្រីចំពុះទា ឈីលី កក
Frozen Chilean Mussel Half Shell
1 គី. (kg.) x 10

47



សាច់គ្រីចំពុះទា កក
Frozen Chilean Mussel Meat
1 គី. (kg.) x 10

48



គ្រីផ្លិតមានពង កក
Frozen Scallop Half Shell Roe On
1 គី. (kg.) x 10

49



សាច់គ្រីផ្លិត កក
Frozen Scallop Half Shell
(Roe Off)
1 គី. (kg.) x 10

50



សាច់គ្រី កក
Frozen Boiled Hotate
16-20, 26-30, 51-60

51



សាច់គ្រីផ្លិត កក
Frozen Scallop Meat (Roe Off)
1 គី. (kg.) x 10

52



ខ្យងប៉ាវ៉ា កក
Frozen Top Shell
2 គី. (kg.) x 5

53



សាច់ងាវ កក
Frozen (Short Necked)
Clam Meat
1 គី. (kg.) x 10

54



សាច់ងាវឈាម កក
Frozen Blood Clam Meat
1 គី. (kg.) x 10

55



គ្រឿងសមុទ្រចម្រុះ 3 មុខ
Frozen Seafood Mixed 3
Ways
1 គី. (kg.) x 10

56



គ្រឿងសមុទ្រចម្រុះ 4 មុខ
Frozen Seafood Mixed 4 Ways
1 គី. (kg.) x 10

ដំឡូងបារាំងក្លាស៊ីក / Frozen French Fries

ផលិតផលដំឡូងបារាំង

ដំឡូងបារាំងក្លាស៊ីក គឺជាទំនិញពេញនិយមបំផុតក្នុងការទទួលទាន ព្រោះងាយស្រួលសម្រាប់ការផ្សព្វផ្សាយនិងអាចដាក់បម្រើជូនភ្ញៀវបានតែម្តង។ ក្រៅពីដំឡូងបារាំងក្លាស៊ីកជាចំណីត្រង់ៗ ឬចំណីតរលក តាមរូបដែលដាក់បង្ហាញហើយនោះ ជាទូទៅ ម៉ាកនៅមានដំឡូងបារាំងក្លាស៊ីកឱ្យរូបរាងជាលក្ខណៈពិសេសសម្រាប់ក្រុមអតិថិជននីមួយៗ ដើម្បីបង្កើនភាពទាក់ទាញនិង តម្លៃរបស់ទំនិញឱ្យកាន់តែប្រសើរឡើង។



ដំឡូងបារាំងចំណិតតូច ទំហំ 7 ម.ម
Shoestring Cut 7 mm.



ដំឡូងបារាំងចំណិតតូច ទំហំ 10 ម.ម
Shoestring Cut 10 mm.



ដំឡូងបារាំងចំណិតរលក ទំហំ 12 ម.ម
Crinkle Cut 12 mm.



ដំឡូងបារាំងមានរចនាប្រភេទជាប្រភេទ
Special Potatoes

1. ដំឡូងបារាំងចំណិតតូច ទំហំ 7 ម.ម ជាដំឡូងបារាំងនិយមប្រើបំផុត ដោយមានលក្ខណៈពិសេសគឺ អ្នកទទួលទាននឹងមានអារម្មណ៍ថា ឆ្ងាញ់ស្រួយ នៅពេលទទួលទានភ្លាម បន្ទាប់ពីបំពង់ខ្លាញ់។
2. ដំឡូងបារាំងចំណិតត្រង់ ទំហំ 10 ម.ម និយមប្រើសម្រាប់ផ្លូវនិងអាហារចម្បងក្នុងពេលអាហារ ដូចជា ស្កេត។
3. ដំឡូងបារាំងចំណិតរលក ទំហំ 12 ម.ម និយមប្រើដូចនឹងទំហំ 10 ម.ម ដែរ តែមានលក្ខណៈពិសេសត្រង់មានរូបរាងជាសញ្ញាទឹករលក បង្កើនភាពទាក់ទាញរបស់អាហារអោយកាន់តែពិសេសមួយកម្រិតទៀត។
4. ដំឡូងបារាំងមានរចនាប្រភេទជាប្រភេទ ឬមានការផ្សព្វផ្សាយដើម្បីមើលទៅឃើញស្រស់ស្អាត និងឱ្យមានច្រើនមុខមនុស្សឱ្យកាន់តែមានភាពទាក់ទាញកាន់តែខ្លាំងឡើង ដូចជា រូបរាងអក្សរ និងរូបកាត់បត់ផ្សេងៗជាដើម។

1



ដំឡូងបារាំង កក
ARO French Fries
Straight Cut 7 mm.
1 គី. (kg) x 12

2



ដំឡូងបារាំង កក
ARO French Fries
Shoestring Cut 7 mm.
2 គី. (kg) x 6

3



ដំឡូងបារាំង កក
ARO French Fries
Shoestring Cut 10 mm.
2 គី. (kg) x 6

4



ដំឡូងបារាំង កក
ARO French Fries
Crinkle Cut 12 mm.
2 គី. (kg) x 6

5



ដំឡូងបារាំង កក
Savepak French Fries
Shoestring Cut 7 mm.
2 គី. (kg) x 6

6



ដំឡូងបារាំង កក
Savepak French Fries
Straight Cut 10 mm.
2 គី. (kg) x 6

7



ដំឡូងបារាំង កក
Savepak French Fries
Crinkle Cut 12 mm.
2 គី. (kg) x 6

8



ដំឡូង កក 7 មម
Farm Frite Shoes String cut 7 MM
2គី. (kg) x 6

9



ដំឡូង កក 10 មម
Farm Frite Straight cut 10 mm
2គី. (kg) x 6

10



ដំឡូង កក រាងចំណិតអង្កាញ់
Farm Frite crinkle cut 12 mm
2គី. (kg) x 6

11



ផ្លែស្រូប៊ី កក
Aro Frozen Strawberry
1គក. (kg.) x 10



12



ផ្លែឫប៊ី កក
Aro Frozen Wild Blueberry
1គក. (kg.) x 10



13



ផ្លែក្រូច កក
Aro Frozen Mandarin
Orange Segment
1 គក. (kg) x 10



14



ផ្លែរ៉ាសប៊ី កក
Aro Frozen Raspberry
1គក. (kg.) x 10



15



ផ្លែប៊ីច័រុះ កក
Aro Frozen Mixed Berries
500 ក្រាម (g.) x 18



16



ផ្លែគី កក
Aro Frozen Sliced Kiwi
1គក. (kg.) x 10



17



ផ្លែប្លែកប៊ី កក
Aro Frozen Blackberry
1គក. (kg.) x 10



18



ផ្លែគ្រែនប៊ី កក
Aro Frozen Cranberry
1គក. (kg.) x 10



19



ផ្លែគូលែន កក
Aro Frozen Lychee Meat
1 គក. (kg) x 10



20



ទឹកក្រូចឆ្មារ កក
Aro Frozen Lemon
1គក. (kg.) x 10



21



ទឹកផាសិនអត់គ្រាប់
Aro Frozen Passion
Fruit Juice Seedless
1 គក. (kg) x 10



22



ទឹកផាសិនមានគ្រាប់
Aro Frozen Passion
Fruit Juice Seed in
1 គក. (kg) x 10



23



បន្លែចម្រុះ កក
Aro Frozen Mixed
Vegetable
1គក. (kg.) x 10



24



គ្រាប់ពោត កក
Aro Frozen Sweet Corn
1គក. (kg.) x 10



25



ស្បៃស្ពីណាច កក
Aro Frozen Spinach Leaf
1គក. (kg.) x 10



26



សណ្តែកខៀវ កក
Aro Frozen Green Soybean
1គី. (kg.) x 10

27



សណ្តែកខៀវ កក
Aro Frozen Green Pea
1គី. (kg.) x 10

28



មើមឈូកចំណិត កក
Aro Frozen Sliced
Lotus Root
1គី. (kg.) x 10

29



វ៉ាសាប៊ី កក
Aro Frozen Wasabi Paste
500 ក្រាម (g.) x 20

30



មីអ៊ូដុង
ARO Frozen Udon
Noodle
5 កញ្ចប់ (pack) x 8

31



Aro សារ៉ាយ កក
Aro Frozen Seasoned
Seaweed Salad
1គី. (kg.) x 10

32



Aro សាច់ក្ដាម កក
Aro Frozen Imitation
Crab
1គី. (kg.) x 10

33



Savepak សាច់ក្ដាម កក
Savepak Imitation
Crab Stick
1គី. (kg.) x 10

34



Aro តៅហ៊ីត្រី កក
Aro Fish Tofu
1គី. (kg.) x 10

35



Aro ខ្យហ្សាបន្លែ កក
Aro Guyza Vegie
20 ក្រាម (g) x 30 ដុំ (pcs) x 12

36



ខ្យហ្សាសាច់ជ្រូក
Aro Guyza Pork
23 ក្រាម (g) x 30 ដុំ x 12

37



ខ្យហ្សាសាច់មាន់
Aro Guyza Chicken
22 ក្រាម x 30 ដុំ x 12

38



អ៊ីប៊ីរ៉ូល
Aro Ebi Roll
50 ដុំ (pcs) x 10

39



អ៊ីប៊ីបន្ទះ កក
Aro Frozen Roti
Sheet
20 បន្ទះ/កញ្ចប់ (sheet./pack) x 6



40



អ៊ីប៊ីបង្ការនិងមីស្ករ កក
Aro Frozen Shrimp
Bean Vermicelli
Spring Roll
20 ក្រាម (g.) x 40 ដុំ (pcs./Pack) x 10



41



អ៊ីប៊ីសាច់ត្រីបន្ទះ កក
Aro Fish Chip
500 ក្រាម (g.) x 20



42



រ៉ូលសាច់មាន់
CP Chicken Roll
1គី. (kg.) x 10



43



នំ ហាភៅ
Jade Dragon
Ha Kao
432 ក្រាម (g.) x 12



44



នំប៉ាវស្លែសាច់ជ្រូក
Jade Dragon
Steamed Pork Bun
360 ក្រាម (g.) x 8



45



នំប៉ាវស្លែបាប៊ីយូ
Jade Dragon
BBQ Pork Bun
360 ក្រាម (g.) x 8



46



នំប៉ាវស្លែក្រម
Jade Dragon
Cream Bun
360 ក្រាម (g.) x 8



47



ស៊ីវ៉ែមីសាច់ជ្រូក
Jade Dragon
Pork Siu Mai
432 ក្រាម (g.) x 12



48



ស៊ីវ៉ែមីសាច់បង្ការ
Jade Dragon
Shrimp Siu Mai
432 ក្រាម (g.) x 12



49



ស៊ីវ៉ែមីសាច់ជ្រូក
Aro Pork Siu Mai
16 ក្រាម (g.) x 70នំ/កញ្ចប់
(pcs/pack) x 6



50



តាកូយ៉ាគី
Frozen Takoyaki
480 ក្រាម (g) x 10



51



ស៊ីរ៉ូម៉េមីកក
Pan Food Frozen Ika Shu Mai
18 ក្រាម (g)

52



ហាកៅសាច់បង្ការ
Aro Shrimp Ha Kao
15 ក្រាម (g.) x 70 កំពូល
(pcs/pack)



53



ប្រហិតត្រីវែង
Pan Food Frozen Fish Finger
1 គីឡូ (kg) x 10

54



ដុំឈើសឆែ
Pan Food Frozen Cheese Stick
50 ដុំ (pcs/pack)

55



ប្រហិតត្រីដុំ
Pan Food Frozen Fish Nugget
40-42 ក្រាម (g)

56



ពងបង្ការកក ពណ៌ខ្មៅ
Pan Food Frozen Ebiko Black
500 ក្រាម (g)

57



ពងបង្ការកក ពណ៌បៃតង
Pan Food Frozen Ebiko Green
500 ក្រាម (g)

58



ពងបង្ការកក ពណ៌ត្នោត
Pan Food Frozen Ebiko Brown
500 ក្រាម (g)

59



ពងបង្ការកក ពណ៌ទឹកក្រូច
Pan Food Frozen Ebiko Orange
500 ក្រាម (g)

60



ពងបង្ការកក ពណ៌ក្រហម
Pan Food Frozen Ebiko Red
500 ក្រាម (g)

61



ពងបង្ការកក ពណ៌លឿង
Pan Food Frozen Ebiko Yellow
500 ក្រាម (g)



ប្រភេទបង្ការ
PFP Frozen BBQ Shrimp
1 គីឡូ (kg) x 10



ប្រភេទពងក្អាម
PFP Frozen Crab Egg Yolk
500 ក្រាម (g) x 20



ប្រភេទសាច់ក្អាម
PFP Frozen Imitation
Crab With Claw
480 ក្រាម (g) x 20



ប្រភេទបន្លែ
PFP Frozen Vegetable
Meatball 50 ដុំ (pcs/pack)
500 ក្រាម (g) x 20



ប្រភេទត្រីរាងផ្កាយ
PFP Frozen MiKi Star Fish Cake
480 ក្រាម (g) x 20



ប្រភេទត្រីអូរូបូ
PFP Frozen Orobo
480 ក្រាម (g) x 20



ប្រភេទក្អាមជាតិប្រៃតិច
PFP Frozen Crab Stick (Less Salted)
240 ក្រាម (g) x 40



ប្រភេទសាច់ក្អាម
PFP Frozen Imitation Crab
250 ក្រាម (g) x 40



ប្រភេទឈើគូរ៉ាក់
PFP Frozen Chikuwa
1 គីឡូ (kg) x 10



ប្រភេទបំប៉ាវផ្សិត
PFP Frozen Mushroom Chinese Bun
500 ក្រាម (g) x 20



ប្រភេទត្រីថៃ
PFP Frozen Thai Fish Cake
1 គីឡូ (kg) x 10



ប្រភេទត្រី
PFP Frozen Fish Tofu bar
1 គីឡូ (kg) x 10

74



សាច់ក្លាយការីវ៉ាន់
PFP Frozen Kaniwan Imitation Crab
500 ក្រាម (g) x 20

75



ប្រហិតត្រីរាងកងមូល
PFP Frozen Imitation Fish Ring
1 គីឡូ (kg) x 10



76



តៅហ្វូត្រីបន្ទះ
PFP Frozen Tofu Sheet
500 ក្រាម (g) x 20

77



តៅហ្វូឌីមសំសាច់ត្រី
PFP Frozen Fish Tofu Dim Sum
1 គីឡូ (kg) x 10

78



តៅហ្វូស្គលប្រឡឹងសមុទ្រ
Frozen Seafood Tofu Curd
1 គីឡូ (kg) x 10

79



ណាហ្គែតសាច់មាន់កក
CP Frozen Chicken Nugget
1 គីឡូ (kg) x 10

80



ទាជាមួយទឹកជ្រូកសណ្តែកសៀង
CP Frozen Soya Duck
1.8 គីឡូ (kg) x 2

81



សាច់ជ្រូកកក
CP Frozen Soya Pork Knuckle
3 គីឡូ (kg) x 5

82



ស្លាបមាន់កក
CP Frozen Mexican
Chicken wing
1 គីឡូ (kg) x 10

83



ស្លាបមាន់កក
CP Frozen BBQ
Chicken wing
1 គីឡូ (kg) x 10

84



ស្លាបមាន់កណ្តាលអាំងកក
CP Frozen BBQ Middle
Chicken wing
1 គីឡូ (kg) x 10

85



រ៉ូលសាច់មាន់កក
CP Frozen Chicken Roll
1 គីឡូ (kg) x 10

កាដេមី / Ice Cream



កាដេមីរសជាតិរូមៀ
Magnolia Take Home Ruammitr
420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីរសជាតិត្រាវ
Magnolia Take Home Taro
420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីរសជាតិវ៉ានីឡា
Magnolia Take Home Vanilla
1គី. (kg.) x 10420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីរសជាតិសូកូឡា
Magnolia Take Home
Chocolate Chip
420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីរសជាតិសូកូឡាឆ្វីស
Magnolia Take Home Choco Twist
420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីរសជាតិស្រ្តូប៊ី
Magnolia Take Home Strawberry Kiss
420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីសូកូឡាឈឺប
Magnolia Take Home
Double Choc Chip
420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីរសជាតិស្ករត្នោត
Magnolia Take Home Sugar Palm
420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីរសជាតិយុកយីនិងក្រែម
Magnolia Take Home Cookie & Cream
420 ក្រាម (g) x 6



កាដេមីរសជាតិចំរុះ
Magnolia Lia Take Home
Cotton Candy
420 ក្រាម (g) x 6



របៀបធ្វើកាដេមីបាយដំណើប

គ្រឿងផ្សំ៖

- បាយដំណើប៖ អង្ករដំណើប 340g ខ្ទឹះដូង 250ml ទឹកស្អាត 60ml ស្ករ 340g
- គ្រឿងបន្ថែម៖ whipped cream គ្រាប់អាល់ម៉ុង ឬសណ្តែកដីកាដេមី (រសជាតិណាមួយក៏បាន)

វិធីធ្វើ៖

- ចំហុយអង្ករដំណើបរយៈពេល 20 ទៅ 25 នាទី
- លាយបាយដំណើបដែលស្ងួតជាមួយខ្ទឹះដូងទុកចោល 10 នាទី
- រៀបបាយដំណើបជាមួយស្ករ និងទឹកស្អាតយកចូលក្នុងក្របីដល់ស្លឹកទឹក
- ដួសបាយដំណើបដាក់ចានរួចដាក់កាដេមី whipped cream និងរាយគ្រាប់អាល់ម៉ុង ជាការប្រសើរ។

1

Electrolux



ចង្ក្រានអគ្គិសនី
Induction Electrolux
#ETD29KC

2

Electrolux



ម៉ាស៊ីនកំដៅ
Electrolux Oven
#EOT38DXB 38L

3

Electrolux



ចង្ក្រានហ្គាសមុខពីរ
Electrolux Gas Hob
#ETG728

4



ទូរគ្រឿងកំដៅ INTERCOOL
Intercool Chill 1 door
#SPA-0403

5



ទូរគ្រឿងកំដៅ INTERCOOL
Intercool A
#SPA-0903A

6



ទូរកក INTERCOOL
Intercool Freezer
#YPM-165P

7



ធុងទឹកកក
Plastic Cooler
150 L

8



ធុងទឹកកក
Plastic Cooler
200 L

9



ធុងទឹកកក
Plastic Cooler
300 L

makro
ដៃគូអាជីវកម្មរបស់អ្នក

ដៃគូអាជីវកម្មផ្នែកអាហារ



ឧបត្ថម្ភដោយ



ម៉ាក្រូ ខេមបូឌា

អគារលេខ ៥៧៣៤ ផ្លូវ១០០៣ ភូមិបាយ៉ាប សង្កាត់ភ្នំពេញថ្មី ខណ្ឌសែនសុខ រាជធានីភ្នំពេញ



023 977 355



www.makrocambodia.com



Makro Cambodia