



歡迎加入我們! 這個指引為你提供最佳貼士，說明如何介紹 TiNDLE – 用植物製造的雞肉。

## 菜單指引

### 菜式命名建議

菜式名稱中應使用 TiNDLE。

TiNDLE 的知名度正在提昇，很多消費者想享受到 TiNDLE 菜式，而不是純素、素食或植物肉菜式。

將 TiNDLE 標示為植物性菜式選擇，很多消費者比較接受這種說法。

### 避免這樣說

不要將 TiNDLE 說成是純素、素食或蔬菜類菜式。市場上有很多喜歡吃肉的消費者，對他們來說純素或素食意味著健康但乏味的食物。

市場上有很多喜歡吃肉的消費者，對他們來說純素或素食意味著健康但乏味的食物。

不要稱之為假肉、人造肉或仿製肉。消費者認為這些說法令人沒有食慾，無法聯想美味。

### 絕對百變

TiNDLE 百變萬用，可以取代任何蛋白質。現在你可以輕輕鬆鬆，讓整份菜單具有更多人也能享用的菜式!

### 實用貼士

1. 在資料或產品上第一次提及 TiNDLE™ 時，請加上 ™ 標誌 (可以是貼紙或圖案形式)；其後可以單獨標示 TiNDLE 而毋需加上 ™。
2. 避免以「全天然」描述 TiNDLE，因為這種說法太主觀。
3. 盡可能使用 **TiNDLE** 標誌 這樣消費者更容易認出 TiNDLE。

### TiNDLE 菜式例子

- **TiNDLE 雞肉漢堡** 以植物製造的豐腴多汁雞肉漢堡，贏得最講究的雞肉粉絲歡心。
- **TiNDLE 宮保雞丁** 植物性雞肉與花生和花椒炒香，香辣惹味。
- **TiNDLE 青醬意大利粉** 啖啖嫩滑的植物性雞肉，配合青醬糙米意大利粉，撒上羊奶芝士。
- **TiNDLE 沙嗲** 以完美火候烤得微焦的植物性雞肉串，配上香烤花生、青瓜和醃蘿蔔。
- **TiNDLE 基輔炸雞扒** TiNDLE 雞扒釀入香蒜、味噌和香芹牛油，裹上麵包糠後酥炸。

下載 TiNDLE 標誌，在你的餐廳使用。

需要協助嗎？我們樂意幫助！

我們的電郵地址是 [partners@tindle.com](mailto:partners@tindle.com)，歡迎隨時聯絡我們！