



欢迎加入!这本快手指南呈现了植物鸡肉 TiNDLE 的最佳技巧。

菜单指南

菜式命名建议

菜式名称中应使用 TiNDLE。

TiNDLE 的知名度正在提升,比起纯素、素食或植物肉菜式,很多消费者更愿意享用 TiNDLE 菜式。

将 TiNDLE 标示为植物性菜式选择,很多消费者比较接受这种说法。

注意避免

不要将 TiNDLE 说成是纯素、素食或蔬菜类菜式。

市场上有很多喜欢吃肉的消费者,对他们来说纯素或素食意味着健康但乏味的食物。

不要称之为假肉、人造肉或仿制肉。

消费者认为这些说法令人没有食欲,无法联想美味。

绝对百搭

TiNDLE 百搭万用,可以用来取代蛋白质。现在你可以轻轻松松,拥有一份能够让更多人享用不同菜式的菜单!

实用贴士

1. 在资料或产品上第一次提及 TiNDLE™ 时,请加上 ™ 标志(可以是贴纸或图案形式)。之后可以单独标示 TiNDLE 而无需加上 ™。
2. 避免使用“纯天然”的字眼来描述 TiNDLE,因为这种说法太主观。
3. 尽可能使用 **TiNDLE** 这样消费者更容易认出 TiNDLE。

TiNDLE 菜式范例

- **TiNDLE “鸡肉”汉堡** 以植物制造的丰腴多汁鸡肉汉堡,赢得最讲究的鸡肉粉丝欢心。
- **TiNDLE 宫保鸡丁** 植物性鸡肉与花生和花椒炒香,香辣入味。
- **TiNDLE 青酱意粉** 嫩滑的植物性鸡肉,配合青酱糙米意粉,撒上羊奶芝士。
- **TiNDLE 沙嗲** 以完美火候烤得微焦的植物性鸡肉串,配上香烤花生、青瓜和腌萝卜。
- **TiNDLE 基辅炸鸡扒** TiNDLE 鸡扒酿入香蒜、味噌和香芹牛油,裹上面包糠后酥炸。

[下载](#) TiNDLE 标志,在你的餐厅使用。

需要更多帮助?随时联系!

给我们发邮件:partners@tindle.com。我们来帮忙。