



CASE STUDY

magnetic

LONDON | ISTANBUL

Lee Kum Kee Group has become a globally renowned ethnic Chinese enterprise spanning three centuries. It provides over 220 choices of sauces and condiments to over 100 countries and regions across the five continents.

Our multi-disciplinary design and communication agency Magnetic, was appointed by them to design the online prize draw game and the website for their Summer Carnival Campaign in the UK.



WEBSITE DEVELOPMENT

Summer Carnival
BBQ!
 your way to **Asia!**

Fancy a holiday in
Hong Kong?!

Play & Win at
www.LKKcarnival.com
 between **15 Jun** and **9 Aug**

More **BBQ recipes**
 are available online

T&Cs apply. See www.LKKcarnival.com
 1st Prize: 2 return tickets to Hong Kong. And also chances to win more than
 800 amazing prizes.

Products available at Tesco, Waitrose and selected Asda and Sainsbury's.

Lee Kum Kee Europe | @LKKEurope | enquiry@lkk.com

Start point: Key visual

We were given the original campaign poster designed by their Hong Kong HQ as a starting point to develop the website layout.



Graphic elements

Vibrant rainbows, summery colours, vector graphics and bold type were used to create a playful layout while the cutout product images helped to increase the brand exposure.

RALEWAY
(TITLES)

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

SINTONY
(PARAGRAPHS)

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

HAPPY

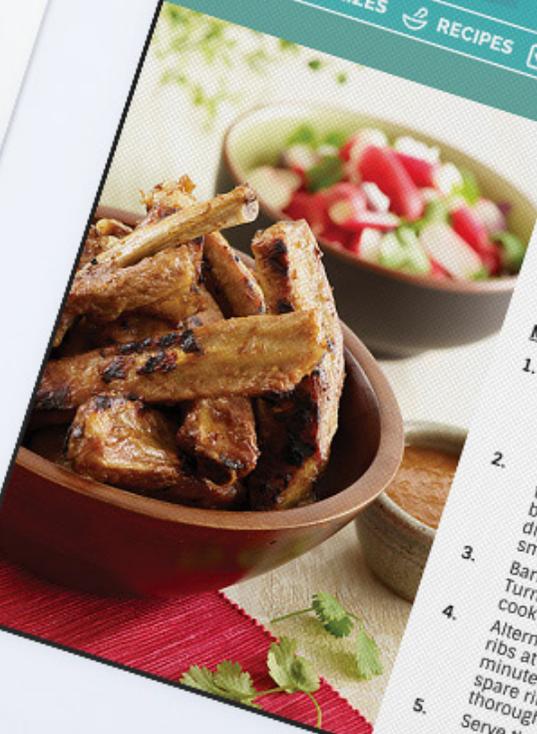


No SIM
lkkcarnival.com/recipe/show/11
10:34
91%

Summer Carnival BBQ your way to Asia!

李錦記
LEE KUM KEE
HONG KONG

HOME PRIZES RECIPES BBQ TIPS SAUCES WINNERS



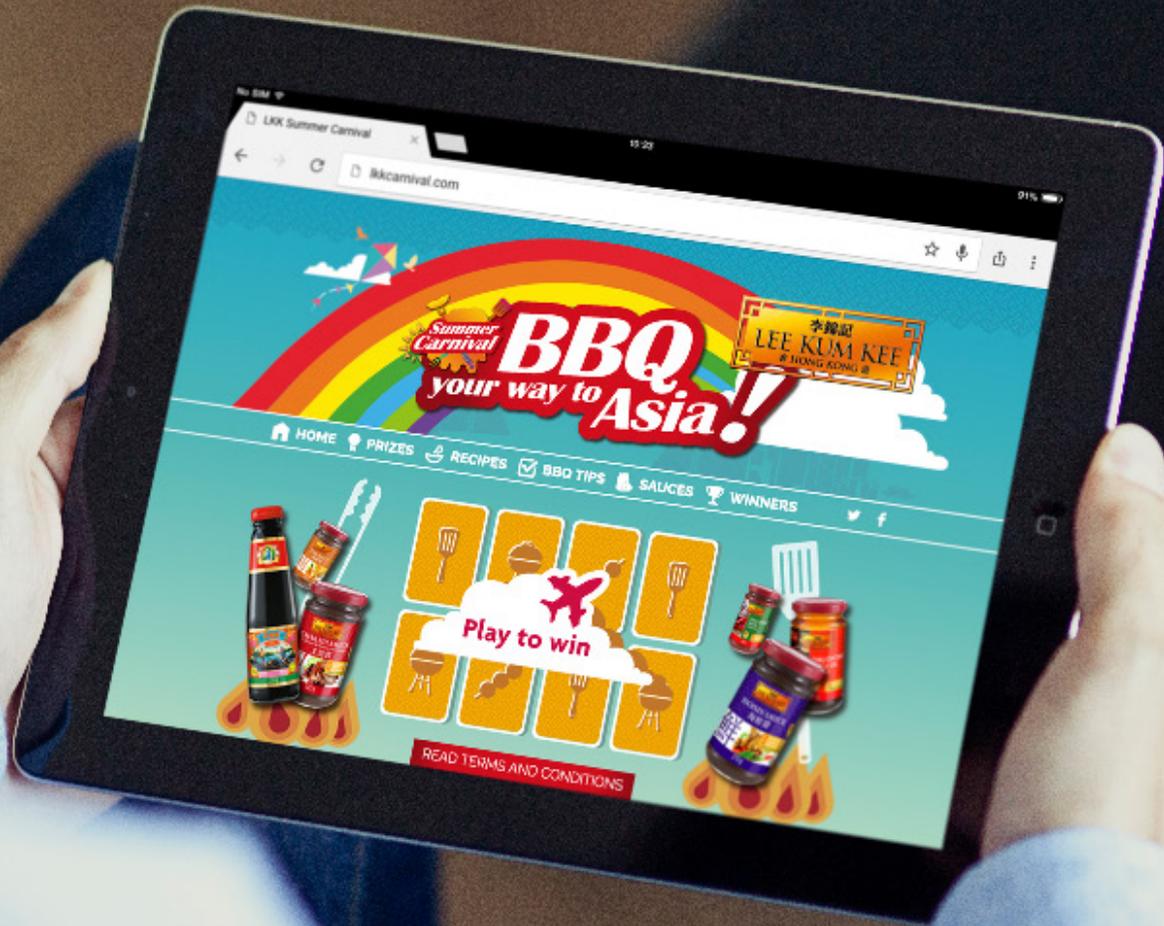
ROASTED SPARE RIBS IN TERIYAKI SAUCE

METHOD:

1. Peel the apple and roughly chop, put into a food processor with the other marinade ingredients and blend well. Pour over the ribs and marinate in the refrigerator for 3-4 hours.
2. Meanwhile make the dipping sauce. Peel the apple, roughly chopped, out into a blender or food processor with the other dipping ingredients and blend until smooth.
3. Barbecue in chargrill to medium heat. Turning occasionally for 20 minutes or cook until it is done.
4. Alternatively, roast the marinated spare ribs at 170°C in pre-heated oven for 25 minutes depending on the size of the spare ribs. Turn once and cooked thoroughly.
5. Serve the ribs with the dipping sauce.

TIPS:

Back Print Share Share



PRINT AND DIGITAL COMMUNICATION

Play and win at



www.LKKcarnival.com



[@LKKEurope](https://twitter.com/LKKEurope) [f Lee Kum Kee Europe](https://www.facebook.com/lee.kum.kee.europe) [李錦記歐洲](https://www.weibo.com/lee-kum-kee) [✉ enquiry.europe@LKK.com](mailto:enquiry.europe@LKK.com)

李錦記
LEE KUM KEE
香 HONG KONG 港

Summer Carnival **BBQ!**
your way to Asia!

CLICK TO WIN A TRIP TO HONG KONG

Free return tickets to Hong Kong. And also chances to win more than 600 amazing prizes. T&C apply. See www.LK&Carnival.com

Special offers

Summer Carnival **BBQ!**
your way to Asia!

李錦記
LEE KUM KEE
香 HONG KONG 港

Win a trip to Hong Kong at
www.LK&Carnival.com

李錦記
LEE KUM KEE
香 HONG KONG 港

Summer Carnival **BBQ!**
your way to Asia!

CLICK TO WIN A TRIP TO HONG KONG

Free return tickets to Hong Kong. And also chances to win more than 600 amazing prizes. T&C apply. See www.LK&Carnival.com

李錦記
LEE KUM KEE
香 HONG KONG 港

Summer Carnival **BBQ!**
your way to Asia!

Win a trip to Hong Kong
AND FIND MORE RECIPES AT
www.LK&Carnival.com

Free return tickets to Hong Kong. And also chances to win more than 600 amazing prizes. T&C apply. See www.LK&Carnival.com

Digital banners for Time Out and Foodism magazines and Tesco Supermarkets (digital and POS).

RECIPE POSTCARDS



STEAK MINUTE AUX LÉGUMES GRILLÉS

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 4 steaks minute/entrecôtes fines, de 1 cm d'épaisseur
- 4 champignons Portobello de taille moyenne, nettoyés, cœur de bœuf coupée en tranches épaisses (ou 2 belles tomates grappe fumé)
- 1 tomate belles de bacon maigre fumé
- 6 tranches de laitue sucrine coupée en quatre, en veillant à garder le cœur pour maintenir les feuilles entre elles

Sauce:

- 4 c. à soupe de Sauce Hoisin Lee Kum Kee
- 4 c. à café de sauce tomate
- 4 c. à café de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de vin blanc
- 1 c. à soupe de sauce noire fraîchement moulu

炭烤薄塊牛排

4位用

材料:

- 4塊 薄塊牛排, 約1厘米厚
- 4個 Portobello蘑菇, 拔走主莖及洗淨
- 1個 大蕃茄, 切片
- 6塊 煙燻煙肉
- 1個 小生菜, 切成4份但不要切掉主莖

調味醬料:

- 4湯匙 李錦記海鮮醬
- 4茶匙 茄汁
- 4茶匙 法國黃芥辣
- 黑胡椒

方法:

- 將調味醬料與2-3湯匙水混合, 備用。
- 將所有材料放到烤爐上, 以中火燒至轉色。輕輕將調味醬料塗於牛排及生菜上, 再繼續燒烤每面2-3分鐘, 留意勿將材料燒黑。
- 將牛排、蘑菇、生菜及煙肉放於碟上。將剩餘的調味醬料灑上即可。



CUISSÉS DE POULET À LA SAUCE HOISIN
海鮮醬香燒雞腿

↓ Pour 4 personnes ↓ 4位用

Ingrédients:
4 cuisses de poulet dépeçées et désossées

Marinade:
2 c. à soupe de Sauce Hoisin Lee Kum Kee
Le jus d'un demi citron
10 g de gingembre finement émincé
1 petite échalote finement émincée
½ canette de bière brune (Guinness)

Sauce:
2 c. à soupe de Sauce Hoisin Lee Kum Kee
1 c. à café de Sauce Soja Réduite pour Poissons et Fruits de Mer Lee Kum Kee
1 c. à café de sucre
¼ échalote finement émincée

Préparation:

- Coupez chaque cuisse de poulet en deux. Mélangez tous les ingrédients de la marinade avec 3 c. à soupe d'eau. Nappez les morceaux de poulet avec le mélange puis laissez reposer 2-3 heures.
- Faites cuire au barbecue pendant 8-10 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
- Mélangez la vinaigrette et badigeonnez le poulet. Faites cuire au barbecue pendant 1 ou 2 minutes supplémentaires. Servez.
- Accompagnez de légumes grillés ou simplement d'une salade de semoule.

材料:
2塊 雞腿肉(去皮及骨)

醃料:
2湯匙 李錦記海鮮醬
½ 個 檸檬(取汁)
10克 薑, 切碎
1個 紅蔥頭, 切碎
½ 罐 黑啤酒

調味醬料:
2湯匙 李錦記海鮮醬
1茶匙 李錦記蒸魚豉油
1茶匙 糖
½ 紅蔥頭, 切碎

方法:

- 把雞腿肉切塊, 混入醃料及3湯匙清水, 醃製2-3小時。
- 每邊雞腿肉燒烤8-10分鐘, 或至熟。
- 拌勻調味醬料, 並掃於雞腿肉上。
- 再燒烤1-2分鐘即可。
- 建議可配燒烤過的蔬菜, 或 cous cous。

www.LKK.com @LKKEurope Lee Kum Kee Europe 李錦記歐洲 enquiry.europe@LKK.com



CÔTELETTES DE PORC APILATES AU BARBECUE
叉燒蒜香豬排

↓ Pour 4 personnes ↓ 4位用

Ingrédients:
4 gousse d'ail frais
4 côtelettes de porc avec os (environ 200 g chacune)
1 tranche de thym
4 à 6 c. à soupe de Sauce Char Siu Lee Kum Kee
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Accompagnement:
200 g de haricots verts émincés
1 oignon rouge finement haché
1 œuf à la coque pour servir
Sauce for Dumplings Lee Kum Kee

Préparation:

- Placez la gousse d'ail entière sur le grill. Laissez la cuire jusqu'à ce qu'elle se fendille et flambe. Faites cuire pendant 35 minutes environ jusqu'à ce que l'odeur soit presque nœc.
- Posez les côtelettes sur une surface plate et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez-les de manière à ce qu'elles fassent 2 cm d'épaisseur, en laissant l'os dessus.
- Faites griller les côtelettes sans ajouter ni assaisonnement ni huile. Retournez les côtelettes pour obtenir une cuisson uniforme et laissez cuire jusqu'à ce que la viande brunisse. Retournez une dernière fois les côtelettes après avoir badigeonné de sauce Char Siu.
- Faites cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante pendant environ 5 minutes pour une cuisson al dente. Égouttez, rafraîchissez-les sous un filet d'eau froide, versez dessus un assaisonnement puis ajoutez l'oignon rouge et la Sauce pour raviolis (Sauce for Dumplings). Mélangez.
- Concassez la gousse d'ail époussée, ajoutez les morceaux d'ail moulu cuits et écrasés sur une assiette, parsemez de thym, puis assaisonnez avec de l'huile d'olive. Servez avec la salade de haricots.

材料:
4個 蒜頭
4塊 帶骨豬排 (每塊約200克)
1塊 百里香葉
4-6湯匙 李錦記叉燒醬
鹽及胡椒

傳食蔬菜:
200克 法國豆, 剪成段
1個 紅蔥頭, 切片
2湯匙 李錦記餃子醬汁

方法:

- 將原隻蒜頭放在烤爐上烤約35分鐘, 讓其自然裂開及燒香, 直至熟透。
- 用裱麵棍將豬排壓扁至約2厘米厚, 並蓋上骨頭。
- 將滾滾上調味料或油的豬排燒烤, 反覆翻轉豬排, 直至全黃。最後掃上叉燒醬。
- 用明火煮法國豆約3分鐘, 再過冷水, 然後倒至大碗內, 與紅蔥頭及餃子醬汁混在一起。
- 壓碎蒜頭並放於碟上, 放上豬排, 及灑上 Thyme 香葉及橄欖油, 伴以法國豆沙拉一起食用。

www.LKK.com @LKKEurope Lee Kum Kee Europe 李錦記歐洲 enquiry.europe@LKK.com



STEAK MINUTE AUX LÉGUMES GRILLÉS
炭烤薄塊牛排

↓ Pour 4 personnes ↓ 4位用

Ingrédients:
4 steaks minute/entrecôtes fines, de 1 cm d'épaisseur
4 champignons Portobello de taille moyenne, nettoyez-les et laissez sécher à l'égouttoir
1 tomate cœur de bœuf coupée en tranches épaisses (ou 2 belles tomates grappe coupées en 2)
6 tranches de bacon maigre fumé
1 petite patate sucrée coupée en quatre, en veillant à garder le cœur pour maintenir les feuilles entre elles

Sauce:
4 c. à soupe de Sauce Hoisin Lee Kum Kee
4 c. à café de sauce tomate
4 c. à café de moutarde de Dijon
1 c. à soupe de vin blanc
Poivre noir fraîchement moulu

Préparation:

- Mélangez la sauce avec 2 ou 3 c. à soupe d'eau et réservez pour badigeonner la viande.
- Placez les ingrédients sur le grill à une température suffisamment élevée pour que la viande dore. Badigeonnez légèrement le steak et la patate avec la sauce et laissez griller jusqu'à entendre un léger froissement. La sauce et l'effet barbecue n'en seront que plus prononcés. Faites cuire pendant 2-3 minutes de chaque côté, en veillant à ce qu'aucun morceau ne grille trop.
- Disposez le steak sur l'assiette, puis les champignons, la patate et enfin le bacon grillé. Nappez l'assiette avec le reste de sauce et servez chaud.

材料:
4塊 薄塊牛排, 約1厘米厚
4個 Portobello 蘑菇, 拔走主莖及洗淨
1個 大蕃茄, 切片
6塊 煙燻煙肉
1個 小生菜, 切成4份但不要切掉主莖

調味醬料:
4湯匙 李錦記海鮮醬
4茶匙 茄汁
4茶匙 法國黃芥辣
黑胡椒

方法:

- 將調味醬料與2-3湯匙水混合, 備用。
- 將所有材料放到烤爐上, 以中火燒至轉色。輕輕將調味醬料塗於牛排及生菜上, 再繼續燒烤每面2-3分鐘, 留意勿將材料燒焦。
- 將生菜、蘑菇、生菜及煙肉放於碟上, 將剩餘的調味醬料灑上即可。

www.LKK.com @LKKEurope Lee Kum Kee Europe 李錦記歐洲 enquiry.europe@LKK.com



GAMBAS GRILLÉES AU BARBECUE
炭燒蠔肉老虎蝦

↓ Pour 4 personnes ↓ 4位用

Ingrédients:
20 gambas fraîches (avec la tête)
20 asperges fraîches et coupées en morceaux
150g de champignons blancs coupés grossièrement
1 citron vert coupé en quartiers

Vinaigrette:
8 c. à soupe de Sauce saveur huître marque premium Lee Kum Kee
Le jus de 2 citrons verts
50 g de beurre fondu
12 petites feuilles de menthe
1 menthe rouge fraîche, épluchée et émincée finement

Préparation:

- Placez les asperges et les champignons sur le barbecue. Déposez ensuite les gambas sur la partie la plus chaude jusqu'à ce qu'elles soient saisies et portent les marques du grill. Elles auront ainsi une saveur particulière.
- Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette. Réservez quelques feuilles de menthe pour le dressage. Placez la vinaigrette sur le côté du barbecue pour la faire tiédir.
- Tournez les asperges, les champignons et les gambas lorsqu'ils sont bien colorés. Comptez 7-8 minutes pour les crevettes, 10 minutes pour les asperges et les champignons. Retirez ensuite du grill et placez le tout dans un saladier. Arrosez de la moitié de la vinaigrette, puis mélangez bien.
- Placez le mélange asperges et champignons sur une assiette et posez les gambas cuites sur le dessus. Verser le reste de la vinaigrette, parsemez de feuilles de menthe et ajoutez un quartier de citron dans chaque assiette. Servez chaud.

材料:
20隻 老虎蝦 (保留頭部及殼)
20條 蘆筍, 洗淨及切段
150克 蘆筍, 切粒
1個 青檸, 切成4份

傳食醬料:
8湯匙 李錦記蠔皇柱特級蠔油
2個 青檸, 榨汁
50克 牛油, 溶化
12片 薄荷葉
1個 紅辣椒, 取出種子及切粒

方法:

- 將蘆筍及蘑菇放在烤爐上, 並將老虎蝦放在爐上最熱的位置燒烤, 使上邊燒焦, 味道更香。
- 將傳食醬料拌勻, 留下幾片薄荷葉作裝飾。老虎蝦燒烤7-8分鐘已熟, 蘆筍及蘑菇則為10分鐘。將炒好的老虎蝦、蘆筍及蘑菇放到大碗內, 加入一半的傳食醬料, 並拌勻。
- 將蘆筍及蘑菇取出, 置於碟上, 再將老虎蝦放在上面。灑上剩餘的傳食醬汁及薄荷葉, 碎上青檸, 即可。

www.LKK.com @LKKEurope Lee Kum Kee Europe 李錦記歐洲 enquiry.europe@LKK.com

We also designed a set of recipe postcards in 2 languages to encourage the audience to use LKK sauces to get new results in their BBQs.

magnetic:
LONDON

www.magnetic-london.co.uk

hello@magnetic-london.co.uk
+44 (0) 20 3290 5226