

MACY-GAZINE

家嫂「喜」談 Hearty Express

農曆新年是我最喜歡的節日之一，因為恒興行全店上下將會休息7天，我也會暫時放下工作，專心陪伴家人。

不過一如以往，農曆年假前，店內店外例必會忙得不可開交，因為大家都趕著辦年貨和為一年一度的團年飯做好準備。今年，我會照樣為大家預備金元寶鳳凰盆菜、鹿福齊來鹿筋煲、金元寶花膠煲、琥珀千子糕等賀年美食，歡迎大家訂購，輕鬆過新年。各位亦千萬別忘記一試今年新推出的家常炆冬菇，分味香肉滑的AA冬菇和較爽口的AA天白花菇兩款，是團年、開年必備的傳統菜式。

我還特別找來專人為大家提供蛇年生肖健康運程，謹祝大家來年身體健康、老少平安！

Macy's



恒興天譽有限公司

地址:上環高陞街19號

電話:2548 0153(4線)

營業時間:早上9時至下午6時(星期一至星期六)

網址:www.hanghing1960.com.hk

Facebook: Hang Hing Prestige Company Limited



蛇年生肖健康運程

蛇 肖蛇的來年犯太歲，容易為事情感到憂心，影響心理質素。而且今年交際應酬特別多，要注意腸胃健康，尤以胃部為甚，過份寒涼和燥熱的飲食皆不宜。石斛益胃生津、滋陰清熱，可配鮑魚煲湯飲用。



石斛

豬 豬人來年精神容易恍惚，易發脾氣與人爭吵，不論工作、運動和娛樂，也需特別留神。其餘健康問題不大，宜保持充足睡眠，有助寧神。石斛清肝火，胎菊明目，鮑魚護肝，都宜食用。



鮑魚

馬 馬人在蛇年事事順景，但不要被勝利沖昏頭腦。工作忙碌，應酬多，易受酒色傷身，積勞成疾，宜多休息，寧神，留意皮膚和腸胃問題。花膠有效滋潤皮膚，土茯苓則可排毒，宜多烹調食用。



花膠

鼠 肖鼠者蛇年到處受歡迎，吃喝玩樂應酬多，小心腸胃應付不來，也要留心控制情緒，不要亂發脾氣。海參能消除疲勞和增強免疫力，野生花旗參有效清熱，五指毛桃則可健脾化濕，煲湯正好。



野生花旗參

羊 屬羊的人來年工作壓力大增，易有小毛病，留心腸胃，少吃生冷食物，老年人尤其要留意血壓與心臟保健，注意要保持心境開朗和休息，以免精神不振，脾氣欠佳。蓮子和百合皆可滋補元氣，海參則可消除疲勞，可煲湯飲用。



百合

牛 牛人來年思想複雜，睡眠少，用腦多，宜補腦；情緒亦容易波動，導致脾氣差。可以用補腦的益智仁加蓮子、元肉煲鮑魚，同時護肝去肝火。



益智仁

猴 肖猴的在蛇年多走動，不論是出外工作還是就學娛樂，小心筋骨受傷。來年比較容易胡思亂想，精神恍惚。用骨碎補和鹿筋煲湯，可強筋骨。



鹿筋

虎 屬虎的人今年顯得懶散，做事不起勁，容易感到疲倦、精神不振，需留心腸胃健康。冬蟲夏草、海參和花膠都有增強免疫力和消除疲勞的功效，不妨多吃。



冬蟲夏草

雞 來年要思考的事情多，易影響情緒，面對所有事情皆宜冷靜，小心控制情緒。健康尚可，但工作繁重，容易令人廢寢忘食或暴飲暴食。可多吃補腦的益智仁和核桃。



核桃

兔 肖兔的在蛇年特別容易感到疲倦，好像睡多久也不夠，而且睡不穩，宜寧神，並保持情緒穩定，特別留意心和肝的健康。元肉寧神，南棗益氣補虛，可燉水飲用。



元肉

狗 蛇年健康尚可，會容易生小病如感冒和呼吸道敏感。不過總覺心緒不寧，疑神疑鬼，做事舉棋不定。吃些蓮子可安神靜心。



蓮子

龍 龍人來年會比較多小毛病如傷風感冒等，飲食以固本培元為主，尤其要注意胃和肝的保健。黨參可補氣虛不足，海參則能增強抵抗力，收固本培元之效。



海參



Mom's Cooking Studio 正式揭幕

為了答謝各恒興行VIP會員的長期支持，Macy特別開設了Mom's Cooking Studio，日後將不時舉行會員私房菜、烹飪班等，與大家分享家嫂的獨門烹飪心得和健康美食，共度輕鬆時光。

上月，Macy就為21位恒興行VIP會員準備了兩場聖誕Tasting Dinner暨烹飪班。活動兩天，Macy在下午親自教授大家製作海參意大利飯和手造意大利麵，晚上再奉上9道菜的精選Tasting Dinner，包括15頭秘製滷心中東乾鮑、花膠清雞湯、慢燜新西蘭羊架、煎鹿柳等。同場更請來葡萄酒及咖啡專家，與大家分享有關知識，參與會員還有機會親自嘗試咖啡拉花。

Mom's Cooking Studio位處火炭，特設設備齊全的廚房和時尚用餐區。在未來的日子，Macy將安排不同聚會，為恒興行VIP會員提供研習廚藝和交流心得的地方；並會請來不同範疇如中醫藥、美容、親子等專家，舉辦各式講座。

Macy說：「很多恒興行VIP會員都是追求健康和享受美食的時尚人士，有了Mom's Cooking Studio，我和大家便可以更多見面，一起研究健康飲食和生活的秘訣，再將心得帶回家裡，跟家人及親友分享。」



新春會員優惠

恒興行VIP會員於2013年1月24日至2013年2月9日期間，凡購物滿HK\$2,000或以上（以折實價錢及單一發票計算），將獲贈以下產品，送完即止。

- \$2,000-\$2,999 送：特級胎菊王1罐
- \$3,000-\$3,999 送：特級胎菊王2罐
- \$4,000-\$4,999 送：喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包
- \$5,000-\$5,999 送：麻辣汁1樽 + 麻油1支
- \$6,000-\$6,999 送：意大利葡萄籽油1支
- \$7,000-\$7,999 送：鹽焗法國合桃仁1包（150克）
- \$8,000-\$9,999 送：鴛鴦燻（1斤）
- \$10,000-\$14,999 送：意大利葡萄籽油1支 + 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包
- \$15,000或以上 送：新西蘭三菇鹿尾湯1份（試用庄）

以上優惠不包括購買任何「家嫂賀年即食系列」及「賀年禮物籃」。



歡迎包場

Mom's Cooking Studio歡迎VIP會員包場舉辦私人聚會。家嫂會親自為你設計合適的菜單和下廚，每位消費由HK\$1,800起，最少8人，最多12人。查詢請聯絡Anny，電話：2540 7721。

麻辣汁伴鮑魚手造意大利麵



手造意大利麵

材料：				
意大利00麵粉	210克	意大利蛋黃	2只	
粗粒小麥粉	50克	橄欖油	1湯匙	
意大利雞蛋	2只	喜馬拉亞山粉紅岩鹽	1茶匙	

做法：

1. 將意大利00麵粉和粗粒小麥粉過篩。
2. 雞蛋和蛋黃拌勻。
3. 將已過篩的麵粉和小麥粉放於桌上，開一火山口，注入蛋液、橄欖油和鹽，慢慢揉勻至粉糰軟滑。
4. 用保鮮紙包著粉糰，置室溫1/2小時後，把粉糰擱薄切成麵條。

麻辣汁

材料：					
A. 糖	6湯匙	• 雞粉	2湯匙	• 花椒粉	1/2湯匙
• 鹽	1湯匙	• 辣椒粉	1/2湯匙	• 熱水	7湯匙
B. 麻蓉	1-1/2湯匙	• 花生醬	1-1/2湯匙		
C. 老抽	3/4湯匙	• 鎮江醋	4湯匙	• 魚露	3/4湯匙
• 白醋	1/2湯匙				
D. 花椒油	1湯匙	• 辣椒油	4湯匙	• 麻油	3湯匙

做法：

1. 先將A材料拌勻，置小火上邊煮邊攪拌。
2. 加入B材料，拌勻。
3. 加入C材料後拌勻煮滾，熄火。
4. 最後加入D材料拌勻，放涼。

鮑魚伴麵

材料：	
1.5頭南非野生鮑魚	1/2隻
喜馬拉亞山粉紅岩鹽	1/2茶匙

做法：

1. 鮑魚切粒。
2. 滾水下鹽，放入手造意大利麵滾5分鐘（麵條軟硬程度視乎個人喜好）。
3. 將麵放入冰水過冷河，瀝乾水。
4. 下一湯匙麻辣汁和鮑魚粒，拌勻。

家嫂教路：

冷水放冰，可令麵條快些變凍，口感較煙韌。



合桃蓮子栗子粟米鹿脰湯

材料：	
鹿脰	500克
急凍螺頭（中）	3個
乾螺頭	4粒
栗子	1/2斤
湘蓮	1/2兩
合桃	5粒
粟米	2支
羅漢果（去芯）	1/4個
陳皮	小片
水	18碗
喜馬拉亞山粉紅岩鹽	適量

做法：

1. 急凍螺頭和鹿脰解凍後出水洗淨。
2. 粟米去衣洗淨，切小段。
3. 乾螺頭浸4小時。陳皮浸軟刮囊。
4. 栗子去殼及去衣。合桃、湘蓮、羅漢果洗淨。
5. 所有材料煲滾後續以大火滾20分鐘，轉中小火煲2小時，下鹽調味即成。



醫師教路：

此湯具補脾益胃、養心補血、補腎強筋、益氣溫陽的作用。

賴曼君醫師



花膠蓮藕髮菜炆腩仔

材料：	
益食花膠	10隻
髮菜	少許
蓮藕	1/2斤
腩仔	12兩
薑	2片
老抽	1茶匙
生抽	1湯匙
南乳	1茶匙
柱侯醬	1茶匙
蠔油	1茶匙
蒜片	4片
酒	少許
水	7杯
喜馬拉亞山粉紅岩鹽	適量

做法：

1. 花膠浸5小時後出水、洗淨。
2. 髮菜浸軟。
3. 蓮藕洗淨去皮，拍扁切段。
4. 腩仔洗淨出水，抹乾，用老抽醃20分鐘至上色，後走油，切段。
5. 以油和薑片起鑊，爆香蓮藕、豬腩，下南乳、柱侯醬、蠔油、蒜片兜均，贊酒，倒入水和生抽，滾起後轉小火炆2小時，最後放入花膠和髮菜煮15分鐘至收汁，下鹽調味即成。

送一籃健康賀新年

過年送禮，名貴得體又健康有營的參茸海味當然是首選。Macy從世界各地搜羅多款優質食材，包括鮑魚、花膠、海參、燕窩、蠔豉、花菇、髮菜等，設計了四款賀年禮物籃。無論是饋贈親戚朋友還是生意夥伴，均大方得體，盡顯關懷美意。



1 鴻運之選：【比利時杜鵑】 HK\$8,168

金牌野生南非罐裝鮑魚 (1.5頭)	3 罐
極品益食特大花膠禮盒	225 克
極品AA花菇禮盒	450 克
極品髮菜禮盒	75 克
極品蠔豉 (LL) 禮盒	375 克
極品南美刺參禮盒	375 克
極品白燕窩禮盒	225 克
新西蘭三菇鹿尾把湯包	1 盒
新西蘭乾鹿筋禮盒	1 斤



2 富貴之選：【富貴菊】 HK\$4,980

金牌新西蘭翡翠清湯鮑 (1頭)	2 罐
金牌野生南非罐裝鮑魚 (1.5頭)	1 罐
極品8頭扎膠禮盒	300 克
極品AA花菇禮盒	450 克
極品竹笙禮盒	150 克
極品髮菜禮盒	75 克
新西蘭三菇鹿尾把湯包	1 盒
極品S元貝禮盒	225 克
美國千子果 (2包)	1 磅
本港臘腸皇	375 克
本港鮮潤腸	375 克



3 金玉之選：【金枝玉葉】 HK\$2,580

金牌新西蘭翡翠清湯鮑 (1頭)	1 罐
極品一級美國紅螺頭禮盒	225 克
極品AA花菇禮盒	450 克
極品竹笙禮盒	150 克
極品髮菜禮盒	75 克
極品蠔豉(LL)禮盒	375 克
極品益食特大花膠禮盒	225 克
土耳其千子果	1 磅
特級杭州胎菊王	2 罐



4 吉祥之選：【大麗花】 HK\$1,880

極品AA花菇禮盒	450 克
極品竹笙禮盒	150 克
極品髮菜禮盒	75 克
極品益食特大花膠禮盒	225 克
極品一級美國紅螺頭禮盒	225 克
美國千子果 (2包)	1 磅
本港臘腸皇	375 克
本港鮮潤腸	375 克

家嫂賀年即食系列

由1月16日起接受預訂，不設送貨。



金元寶鳳凰盆菜 HK\$1,560
HK\$1,680

內有南非金鮑魚16隻、南美刺參、花膠、日本蠔豉、新西蘭鹿筋、AA花菇、鹽香雞半隻等12種精緻食材，寓意盆滿珠圓。



鹿福齊來鹿筋煲 HK\$360
HK\$400

以鮑汁炆新西蘭鹿筋、澳洲禿參和AA花菇，香濃入味。



金元寶花膠煲 HK\$638
HK\$688

用上8頭扎膠、6隻(12頭)南非金鮑魚和AA花菇這些珍貴食材，以鮑汁炆煮而成。



家嫂即食中東乾鮑 HK\$866
HK\$963

常備30頭，另可預訂16-17頭、18-19頭、20-21頭和60頭，價錢由每斤HK\$2,800起。隻隻透心，宴客之選。



家常炆冬菇 HK\$68
HK\$78
HK\$88
HK\$100

傳統賀年炆冬菇，分味香肉滑的AA冬菇和較爽口的AA天白冬菇兩款。



麻辣海參 HK\$180
HK\$200

秘製麻辣汁拌南美洲海參，香辣醒胃。



琥珀千子糕 HK\$88
HK\$98

以無花果、紅棗、杞子、胎菊、桂花、蜂蜜和沖繩黑糖煮成的甜品，有益健康。



精製鮑魚 HK\$385
HK\$428
HK\$324
HK\$360

以秘製精製鮑汁醃製精選南非鮑魚，肥美彈牙，啖啖酒香，送禮自用皆宜。



慢烤新西蘭羊架 HK\$218
HK\$243

新西蘭天然羊架，以喜馬拉亞山粉紅岩鹽醃製，再用慢烤方法製作，肉質嫩滑。食用時只需略為煎香，簡單方便。



麻辣汁 HK\$43
HK\$52

用十多種調味料和香料調配而成，麻辣味道恰到好處，適合用作涼伴、撈麵、調味等，風味獨特。



家嫂高湯冰粒 HK\$99
HK\$111

以鮮雞、金華火腿、元貝和瘦肉慢火熬4小時而成，絕無味精。使用方便，適用於烹調魚翅、鹿筋及海參等，或日常煮麵、餃子或作火鍋湯底。



鹽焗法國合桃仁 HK\$90
HK\$98

法國合桃仁鬆化不苦澀，鹽焗後成有益小食，適合放於賀年全盒內，大人細路都鍾意。

*凡額外購物滿HK\$1,000者即可以會員價選購家嫂賀年即食系列。

家嫂問答



如何選購臘腸？

買臘腸要看外表，頭尾要尖如櫟核，腸身有坑，即代表製造時溫度適中，能將腸肉由內烘乾到外。切忌購買腸身鼓脹、頭尾圓鼓的，因為有機會表示烘製時溫度過高，外乾內濕，容易變壞，不宜食用。

另外，腸衣也要通透，臘肉顏色鮮明，肥瘦分明。若是模糊一片，則腸肉不是切肉而是攪碎，肉質鬆散。

最好選購本地製作的臘腸，品質更有保證。恒興行的臘腸皇全部本港製造，食得放心。



鹿柳有甚麼食療功效？

最近鮮牛肉和豬肉相繼加價，大家不妨以鹿肉代替。鹿肉性溫和，有補脾益氣的功效，其補益腎氣之功為所有肉類之首，補命門，暖腰腎，對腎氣衰、陽虛腰脊冷痛之病人，或經常手腳冰涼的人特別有益。新西蘭鹿在全天然環境牧養，品質有保證。



中東鮑魚的質素如何？

中東鮑魚生長於印度洋海域，水質清澈無污染，每年只在11及12月出產。製作乾鮑時全天然曬乾，絕無加添化學劑；隻隻透心，味道清香。



家嫂義賣

心中有愛 行動無礙

作為良心老字號，去年中秋，恒興行特別履行企業社會責任，在三水同鄉會劉本章學校舉行「心中有愛 行動無礙」慈善活動，與一班輕度智障學生，攜手將節日溫暖送給貧困的獨居長者。

活動當日，超過200位嘉賓、學生、家長、教職員，聯同恒興行員工齊集學校禮堂，由Macy親自教授一班智障學生，焗製愛心酥皮奶皇月餅，贈予慈善機構「盈愛行動」，透過義工家訪，將節日溫暖送給貧困的獨居長者。

中六學生李青棋亦有份參與月餅製作。「今次好開心有機會與媽媽一起學做月餅，加上這些月餅全是送給公公婆婆的，特別有意義。」

會場還即時義賣100盒家嫂酥皮奶皇月餅和100本最新出版的《家嫂廚房2—健康食•療•效》，合共籌得HK\$43,359，全數捐予盈愛行動，作舉辦關懷獨居長者活動之用。

Macy說：「今次活動充份顯示出智障學生也可以為別人送暖，我很高興與他們不小看也不吝嗇自己的能力，主動去關心有需要的人。其實我們每一個人也可以付出愛心，助人自助，為社會出一分力。」

三水同鄉會劉本章學校是由恒興行創辦人劉本章創辦的一所特殊學校，致力為智障學生提供適當教育，協助他們自力更生，同時鼓勵學生相信自己的能力，主動關心其他有需要人士，推動傷健共融。



再接再勵 廣傳愛心

由1月16日起至2月9日，恒興行每賣出一個金元寶鳳凰盆菜，即會捐出HK\$50，以資助三水同鄉會劉本章學校的智障學生參與課外活動，增長見聞，投入社會。希望大家多多支持，在享用家嫂特製的足料盆菜之際，共襄善舉。