

MACY-GAZINE

家嫂「喜」談
Hearty Express

大家好！祝新一年萬事如意，最重要是身體健康。新一年我想跟大家分享一下健康的心得，相信大家一直都知道優質食材的重要，可惜得時候卻忽略調味料的重要性。試想想，不管我們在家裏吃或在外面吃，不管吃甚麼，我們都需要用鹽、糖來調味。如我們天天進食劣質的調味料，日復日、年復年，身體豈不是積聚了很多毒素？參茸海味不是天天吃，但調味料卻是天天進食，所以我們都應該持著和挑選參茸海味一樣的嚴謹態度去挑選。

想要完全從食療中得到養生就必須從基本做起，挑選優質的參茸海味再加上優質天然的調味料，這樣便可真正達至養生之道。

現在我可以將自己完整的理念宣揚給恒興行的忠實顧客，除了優質參茸海味，也可以在恒興行買到天然之沖繩石垣島天然海鹽和沖繩島天然優質黑糖和黑糖薑蜜，美味的秘密。是要從每個細節開始，最基本的材料才愈見重要，學懂這道理，自然可打開美味之門。

★
Monthly highlight

為回饋客人，現凡於恒興行惠顧滿港幣\$1000（指定產品，燕窩及冬蟲草除外），即可成為VIP，享會席一年，會員即時可獲9折優惠。敬愛的客人可定期收到恒興行最新資訊及享有獨家優惠，會員買滿\$600即享免費送貨服務（送貨範圍包括港島、九龍及新界部分地區包括沙田、荃灣及將軍澳港鐵沿線）。



恒興天譽Prestige會員卡

Macy's

★ Special Offer

顧客於1月12日至2月12日期間，凡購物滿\$2,000或以上（燕窩及冬蟲草除外，另以折實價錢及單壹發票計算），可免費換取以下贈品，送完即止。

★ 賀年推介 CNY Recommendations



有營禮籃 \$1,888

全新有營禮籃有別傳統，禮籃內除有恒興行熱賣的鹿尾耙及鹿筋連湯包，更包括有沖繩天然黑糖、沖繩生薑黑糖、石垣島天然海鹽、日本巨峰提子乾、日本奈良手打拉麵三盒、新西蘭翡翠罐頭鮑魚(兩罐)、新西蘭鹿筋(壹斤)裝連四款湯包、新西蘭鹿尾耙連燉湯、法國紅酒壹枝。



十全十美盆菜 \$888 (6至8人用)

恒興行首創以上乘材料，並由老闆娘Macy親自監製，炮製出十全十美精品盆菜，以南乳、鮑汁自家高湯及蝦籽調味，用料矜貴，真材實料。材料包括有南非罐頭鮑魚、新西蘭鹿筋、日本蠔豉、鮮雞、冬菇、蓮藕、蘿葡、芋頭、枝竹、木耳。
(由2月1日至2月13日供應，敬請預訂。)



高湯翅 \$498 (2人用)

高湯翅湯底用金華火腿、元貝、瘦肉及3斤重鮮雞經數小時慢火熬成，入口鮮甜而不濁，加上用自家打沙的什脊翅製作，不經漂魚染，健康有營，味道不會像漂染翅般離口。每煲足4兩發起魚翅，舀起來全翅針條條鮮明有口感，吃罷湯底鮮甜不絕在喉底打轉，滋味無窮。



「家嫂」高湯冰粒 \$108

百分百私房炮製，以3斤重鮮雞加上金華火腿、元貝、瘦肉慢火熬3小時而成，再急凍成冰粒。使用時只須因應需要放入菜餚即成，省時方便，而且絕無味精，味道清甜有層次。可用於烹調高湯翅、上湯麵、上湯菜、上湯餃子或作火鍋湯底等。



「鹿福齊來」鹿筋煲 \$238

鹿筋煲去年大受歡迎，今年的出品繼續以真材實料的鹿筋、海參及冬菇製作，而鮮味的鮑汁烹煮，凸顯鹿筋的味道，回家翻熱，即成一道美味佳餚，是賀年之最佳美饌。

祝 新春進步 萬事如意！

恒興行

地址： 上環高陞街19號

營業時間：早上9時至下午6時(星期一至星期六)

電話： 2548 0153(4線)

網址： www.hanghing1960.com.hk



★家嫂 Reminder

“揀海味 不要一味求白”

不同海味會因應產地而有不同顏色，只求雪白分分鐘買到「加工」貨。罐頭鮑魚例如紐西蘭的「Blackfoot」鮑魚，因食海藻關係全隻會呈灰綠色，而且這種天然顏色有助牠們防UV，故這種鮑魚罐內的水也是綠色的。只要一開罐，沒經漂染的鮑魚香味濃郁。若是經漂染的話會有刺鼻的化學品味，完全聞不到鮑魚香。另外，南非的青底鮑有一層青色層，有些商人為求美觀會將整個青色底層切走，非常浪費；但同為南非的孟德拉島鮑魚，是鮑魚中的優質貨，鮑身卻呈黑色，不知情者還誤當劣質貨。由此可見不同產地鮑魚顏色各異，反而純白色的鮑魚則較少，因此不能單單以顏色來衡量優劣。

是月推介：新西蘭翡翠鮑 \$158/罐

Super

★本月健康推介 Monthly Recommendations



沖繩石垣島天然海鹽 \$48/包

百分百的海鹽，以窯小火蒸三日而成，含豐富之珊瑚礦物質，不像加工鹽般「死鹹」，質感幼細，充滿海水的鮮味，用以調味可提升菜式之層次，只要撒丁點在菜餚上，已鮮味十足。



沖繩幼黑糖 \$48/包

黑糖特別適合女性食用，可行氣活血，在月經前飲用，也可幫助月經排放舒暢，再者黑糖比白糖的糖份低，怕肥的女孩子可放心食用。日常可以黑砂糖取代白砂糖，屬於自然的鹼性食品。用來煲番薯糖水、燉燕窩，或加入花旗參石斛茶、胎菊茶、咖啡或奶茶等皆可。



沖繩黑糖(粗粒) \$28/包

保留了甘蔗的原始香味，而且不經任何純化及化學程序，那甜度不會糊著喉嚨，入口有一朕炭烤的香氣，回甘充滿蔗糖清香。觀的黑糖首選沖繩名產，沖繩氣候溫暖，艷陽充份洗禮下盛產出上乘之甘蔗。在當地，製作黑糖技術已有超過360年的歷史，而日本人的天然無添加之製法，更讓黑糖的風味表露無遺。可用來代替片糖或冰糖使用，適用於一般糖水，或可配花旗參茶。



沖繩島生薑黑糖蜜 \$58/枝

用天然沖繩老薑加黑糖製成，天然健康。只要以兩茶匙，泡以熱水拌勻，即時嗅到清香的薑味，冬天喝驅寒解冷，可達益中氣，補血養肝之效。



日本巨峰提子乾 \$76/包

巨峰提子乾由日本直接入口，以原粒巨峰提子曬乾而成，濃縮了巨峰提子所有的甜味，入口甜而清香，就算連核吃也不帶苦澀。



奈良手打拉麵 \$45/盒 (兩個裝)

由日本奈良進口的手打素麵，有茶漬、煮麵、蕎麥麵三種口味選擇，麵條幼細，香滑柔軟，有小麥清香，口感一流。煲滾水煮或用熱水焗一會即成，方便又美味。

家嫂廚房

Mom's Kitchen

2月5日正式面世



你縱然並非大廚般擁有高超廚藝，但我相信你仍可烹調出一席讓家人、朋友喜歡的美饌。白天我既要打理「恒興行」參茸海味老字號之生意，晚上亦要照顧家人之飲食，一人身兼兩角，因此令我鑽研出一套既美味、又省時的「家嫂烹飪心經」，現誠意跟大家分享我的快樂食譜，包括—

- 12款美麗健康湯水
- 11款家傳鮑參翅肚美饌
- 13款家嫂家常味道
- 5款暖窩心甜品

出版日期：2010年2月5日
售賣點：恒興行、I Love Kitchen、Dymocks、Page One、商務及各大書店有售
預訂請電：2548 0153
原價 \$128 會員價 \$100

★ 3月6日《Macy Love Kitchen》新書美麗約會

Macy將於尖沙咀全新地標K11商場內之《I Love Kitchen》舉行一個簡單而隆重之新書發佈會。屆時Macy會親身跟大家分享她多年來入廚之心得，並會即席示範多個菜式，VIP客人可免費品嘗。該日Macy簽名之食譜將以\$98特價發售，隨書附送精美匙羹乙隻，當日售賣食譜之全數收益將撥捐香港癌症基金會 (Hong Kong Cancer Fund)。

日期：2010年3月6日(星期六)
時間：2:30pm-4:30pm
地點：《I Love Kitchen》尖沙咀河內道18號K11地庫1樓B104室
示範菜式：新西蘭焗羊架、「鹿福齊來」鹿筋煲、炆冬菇、杏汁燉燕窩等等。
查詢：2548 0153

