

MACY-GAZINE

家嫂「喜」談 Hearty Express

在那麼多喜慶節日之中，我最喜愛中秋節。很喜歡那又圓又大的月亮，總給我很多美好回憶。

自從兩個兒子三年前去了外國讀書，我家的中秋節團圓飯便會提早舉行。三個孩子的喜好，我很清楚，大兒子最愛吃清湯牛腩，二兒子最喜歡家嫂鹽香雞，女兒最鍾情焗羊架。

當然，靚湯是不能缺少，由於家中老人家常有咳嗽問題，所以今年決定炮製雪耳雙果燉鵪鶉煲南非急凍大鮑魚。

慶

團

圓

另一指定過節菜，就是我最手到拿來的花膠海參冬菇煲。

至於我們的「一家之主」，只要是我烹調的，他都會「讚好」。

團圓飯的壓軸，是奉上我和女兒親手做的「家嫂奶皇月餅」作為甜品。聽到一家人歡樂的笑聲，及看到他們吃到不能停的模樣，一整天的辛勞也全消，心裡只有一種「老懷安慰」的感覺。

Macy Lau

- 鮑魚最新情報
- 2011美食博覽快訊
- 家嫂月餅 首次曝光
- 中秋有禮



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

恒興行
HANG HING
COMPANY
1960

恒興
PRESTIGE
1960

日本地震急轉彎

家嫂真情細說

日本東北一個大地震，震撼整個香港海味界，有人立即做 big spender 大手掃貨，有人高呼日本鮑 miss you much，有人跟乾瑤柱忍著淚說 goodbye，總之大家都受影響，亦名副其實地「難為了家嫂」，作為海味界「案內人」的 Macy，對事件自有一番真知卓見。



Q1：日本大地震對貨源必定做成很大的影響，當然貨源是否嚴重短缺？哪些產品最受影響？

Macy：大地震一發生，海味界便立即告短缺，鮑魚、海參、乾瑤柱均情況告急，業內互相搶購情況前所未有的出現，價格亦是天天不同。其他日本產品如海鹽、黑糖、薑蜜等雖然出產於沖繩，比韓國更遠離災區，但搶購潮亦同時出現。以海鹽最為嚴重。為了人人能購買海鹽，我們只能每人限購兩包，以解大家之需。

Q2：現在大地震過了數個月，情況有沒有舒緩下來？對貨源有沒有很長遠的影響？

Macy：大地震的影響可謂非常深遠，由於鮑魚、海參、元貝皆在災區出產，所以到目前也沒有來貨，究竟5年後仍然如此，或是10年後可慢慢恢復過來，只有粗略估計，還未能準確預算。至於沖繩產品，由於遠離災區，供應和購買亦已恢復正常。

Q3：據你所知，日本的海產，現在漲價了多少？

Macy：由於現時日本已沒有鮑魚、乾瑤柱及海參來貨，現有存貨也大致漲價了三分之二至一倍不等。當然部分上漲價格原因是日元持續上升、兌換率高企的結果，再加上地震後，價格才會有那麼大幅度的調整。

Q4：現時行內的存貨，可以維持供應多久？

Macy：是的，現時都只能出售存貨，老實說，沒有人知道自己的存貨可賣多久，視乎行內個人的看法，有人可能喜歡一次過散貨，亦有人可能選擇慢慢出售。我個人認為至少要維持到新年時期，畢竟是中國人的重要節慶，過年過節大家都想吃得豪華一點，或送禮大手筆一些。

Q5：大地震一發生，是否出現「掃貨」情況？

Macy：的而且確，在大地震發生的頭兩星期，不斷有人「掃貨」，很多顧客都一次過購買十幾廿斤鮑魚，以足夠一兩年食用，始終愛吃日本鮑魚的，很難轉口味吃其他品種。日本鮑魚和日本遼參是高價貨品，只限於高檔食肆和中國市場購買，一般香港酒樓搶購的，反而是乾瑤柱，因為做湯、熬汁不能缺少它。

Q6：據你所知，囤積食材是不是一項良好投資策略？

Macy：我從事參茸海味批發的，必須要做到一個大數量才可得到利潤。在入貨方便亦要有達到一個數目，而且批發商亦要有一定存貨，才可以維持生意。所以對我來說，只是在做批發商的本份事宜，亦不會「囤積食材」這回事。

Q7：有何產品可以取代以往的日本鮑魚？

Macy：其實是沒有，日本鮑魚真是難以代替。只可以有其他選擇而不能代替，例如中東鮑魚也是一個好的選擇，但當地已封海達3年之久，應該於今年年底開始重新有中東鮑魚上市，但供應情況和價格尚言之過早。另有南非鮑，智利鮑，新西蘭，澳洲和墨西哥鮑，包括罐頭，乾鮑及急凍。說到底，日本鮑魚、中東鮑魚、南非鮑魚是截然不同的貨品，就像女人使用化粧品，挑上適合的品牌，就很難立即轉變，需要一段時間以適應口味及調整心理。

Q8：與以往的日本貨相比，那些「代替品」的價格又如何？

Macy：其實所有鮑魚的價格都上升了不少。一來是匯率影響，二來中國市場對鮑魚需求有增無減，除了一線城市供不應求，連二線城市如重慶、成都也開始富裕起來，對鮑魚需求甚殷。

Macy三大產品推介

萬能罐裝南非鮑魚

出身：好遠水路的南非。當地封海5年後，野生鮑魚於去年底才重新上市。

特點：野生品種，更具鮑魚鮮味，價錢雖然稍貴，但亦非常值得。

強項：用途廣泛，由於沒有漂染，用來蒸飯、凍食、做沙律，以最簡單的方法食用就能嘗出真正的鮑魚鮮味。



滋陰靚靚花膠

出身：亞洲區巴基斯坦的鱉魚肚。

特點：沒經漂染，咀嚼感佳，發頭很好。一般印度加工，經漂染的不能媲美。隨了美味亦有豐富食療作用。

強項：用來煲湯，具滋陰潤肺養顏功能，也可做成花膠扒，上檯宴客大方得體。



厚肉爽滑南美刺參

出身：南美洲墨西哥。

特點：肉厚夠爽，而且毫無腥味，具有補腎、養血潤燥功效，高血壓和糖尿病患者亦適宜。

強項：用來煲湯甚至炒和紅燒等皆色香味俱全。

中秋有禮 家嫂奶皇月餅初登場

中秋佳節，人月團圓，合家歡喜，也不妨將幸福散播到各角落，為親友及客戶獻上誠意與心意。說到送禮，難道我們又送月餅，或者生果籃？好像太沒新意啊，亦似乎未能盡顯送禮者體貼之情。有見及此，Macy為大家精心設計了3款中秋禮籃，內容包括鮑魚、花菇、竹笙、發菜、蠔豉、花膠、燕盞、鹿筋、鹿尾、無花果等，與及家嫂Macy手工製作的無添加奶皇月餅，不但豪華大方，而且補身養顏，還特設3款價錢，豐儉由人，定能滿足各位的不同需要。

禮籃價錢由\$2,000至\$10,000



金枝玉葉

優雅之選：【金枝玉葉】

金牌新西蘭翡翠清湯鮑 (1頭)	1罐
極品美國紅螺頭禮盒	225克
極品AA花菇禮盒	450克
極品竹笙禮盒	150克
極品發菜禮盒	75克
極品蠔豉禮盒	375克
極品特大白花膠禮盒	225克
土耳其無花果	1磅
特級杭州胎菊王	2罐
家嫂奶皇月餅一盒	4個



富貴菊

豪華之選：【富貴菊】

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AA花菇禮盒	450克
極品竹笙禮盒	150克
極品發菜禮盒	75克
新西蘭三菇鹿尾尾湯包	1盒
新西蘭乾鹿筋禮盒	1斤
極品美國紅螺頭禮盒	225克
土耳其無花果	1磅
極品8頭扎膠禮盒	300克
家嫂奶皇月餅一盒	4個



比利時杜鵑

極品特選：【比利時杜鵑】

金牌野生南非罐裝鮑魚 (1.5頭)	3罐
極品特大白花膠禮盒	225克
極品AA花菇禮盒	450克
極品發菜禮盒	75克
極品蠔豉禮盒	375克
極品南美刺參禮盒	375克
極品白燕盞禮盒	225克
新西蘭三菇鹿尾尾湯包	1盒
新西蘭乾鹿筋禮盒	1斤
家嫂奶皇月餅一盒	4個



家嫂 x Valcucine(Demodé)

中秋月餅班

有否想過自己在家炮製心愛的月餅，今年家嫂Macy決定公開她的造餅秘方，邀請大家到城中著名意大利廚具品牌Valcucine (Demodé) 的廚房入廚，一齊整餅，報讀之學員可親身感受到高貴廚櫃的美觀實用，更可學到製作奶黃月餅之秘技。學完整月餅，憑\$500學費收據更可到恒興行換取南非野生鮑魚罐頭乙罐(原價\$520)。今個中秋加餸話咁易呢!

家嫂x Valcucine(Demodé)中秋月餅班(1)

日期：20/8(星期六) 3-6pm

家嫂 x Valcucine(Demodé)中秋月餅班(2)

日期：3/9(星期六) 3-6pm

課程內容：-介紹挑選鮑參翅肚的基本知識

-製作家嫂奶黃月餅

-製作南非野生鮑魚雞粒蒸飯

上課地點：DEMOMÉ Flagship Store

香港灣仔駱克道150-158號祥友大廈1樓

報名熱線：25480153/Anny

註：憑收據可到恒興行換取南非野生鮑魚罐頭乙罐，換完即止。



家嫂廚房 Mom's Kitchen



第二版熱賣中

Members corner

現凡於恒興天譽購物滿\$1,500，即可成為VIP，享用會籍一年，指定貨品即時可獲9折優惠。會員可定期收到恒興天譽之最新資訊及獨家優惠，購買滿\$800即可享免費送貨服務(送貨範圍不包括離島、愉景灣、西貢、青衣、新界及馬鞍山。)

生日你有Jetso

**會員若在生日月份惠顧，可再獲額外2%折扣。
(會員必須出示身份證明，另折扣不包括指定產品：燕窩及冬蟲草)



恒興天譽Prestige會員卡

恒興行全新網站現正啟動



客人只需登入www.hanghing1960.com.hk瀏覽，即可看到耳目一新的網站，網站內客人可供查閱貨品種類、最新推介、會員通訊、優惠、活動及Mom's Kitchen食譜下載等，時時刻刻跟家嫂及恒興行緊密聯繫。

員工有say



Hello, 我叫Shirley, 在恒興工作達15年，一直是Macy的秘書，亦一直都沒有升過職……(偷笑)……這15年工作生涯的最大樂趣，好簡單，就是開心！因為老闆及同事好像一家人，相處得好融洽！而且可免費吃到鮑魚，燕窩……(又偷笑)……雖然我只是當秘書，但現在對參茸海味的認識已很專業。我最鍾意吃鮑魚，中東清心鮑最正，南非罐頭鮑都好好味……(繼續在偷笑)

鮑魚三弄

01
《南非野生鮑魚
雞粒蒸飯》(4人分量)

材料：
南非野生鮑魚
澳洲無添加賀爾蒙雞腩肉
白米
薑絲
雞腩醃料
豉油
蠔油
鮑魚汁
蛋白
粟粉
糖
鹽
胡椒粉
芝麻油

1罐
250克
200至250克
適量
1茶匙
1茶匙
1湯匙
1茶匙
1茶匙
半茶匙
半茶匙
少許
數滴

做法：

- 1) 將雞腩肉切粒，加上醃料，放入雪櫃醃2小時後，拿出來置於室溫1小時，備用。
- 2) 將南非野生鮑魚切粒，備用。
- 3) 將白米洗淨加適量水和鮑魚汁連鮑魚粒放進器皿，入爐蒸35分鐘，取出。
- 4) 將醃好的雞腩肉和薑絲置於白飯上，再入爐蒸10分鐘，完成。

家嫂教路：

1. 必定要選擇沒經漂染的天然罐頭鮑魚，因為不含任何化學成份，採用鮑魚汁亦毫無故慮。
2. 蒸飯不佐豉油可凸顯鮑魚鮮美，佐以豉油則夠惹味。



泰國紅米 \$31/kg

除了白米，各位不妨考慮選擇加入1/3紅米，它營養十足、纖維質高，因粘性極低，做成的飯顆粒分明，軟硬適中，美味可口，拿來做炒飯亦不錯。

材料：
新西蘭翡翠鮑魚
家嫂高湯冰粒
急凍南美刺參
羅馬生菜
意大利車厘茄
水牛芝士

1罐
4粒
2條
1包
10粒
100克

調味料
無花果醋
橄欖油
海鹽
黑椒
薑

隨量
隨量
少許
少許
一片

做法：

- 1) 將新西蘭翡翠鮑魚原罐放入雪櫃最少3小時，備用，留鮑魚汁用。
- 2) 將浸發好南美刺參解凍，備用。
- 3) 將家嫂高湯冰粒溶解，跟鮑魚汁1杯混合，放一塊薑片，加熱。
- 4) 把南美刺參切成粒狀，將湯倒入，然後用保鮮紙蓋好燜至水凍。如不夠診，可重覆一次。刺參燜水後瀝乾雞湯，放進雪櫃，備用。
- 5) 將翡翠鮑魚從雪櫃取出，切成粒狀。
- 6) 將車厘茄切半，跟洗淨的羅馬生菜拌勻，再與刺參、鮑魚粒混合，隨個人口味澆上無花果醋、橄欖油、海鹽及黑椒。
- 7) 水牛芝士切成片狀，鋪於沙律上。亦可將鮑魚切成片狀鋪於表面，以作裝飾。



家嫂教路：

1. 翡翠鮑必須冷藏3小時以上，更能帶出鮑魚之鮮味。
2. 做沙律之刺參必須選擇浸發後較軟身的刺參來做。

無花果醋 \$68/支
以天然材料釀製的無花果醋，可以凍滾水沖成飲品，味道含獨特果香味且醒胃，更可助消化及具抗氧化和軟化血管等作用。

02
《鮑魚刺參(4人分量)
水牛芝士沙律》03
《雪耳雙果
鷓鴣鮑魚湯》
(4-6碗湯)

家嫂教路：

1. 急凍南非鮑非常鮮甜，軟滑有嚼頭，鮑魚味濃。很多人對南非鮑都有誤解，認為是較次等的貨色，但其實南非鮑是很優質的鮑魚，只是市面上充斥著許多劣質的水貨。
2. 南非急凍鮑魚汆水時，緊記要凍水下鮑魚，如熱水下鮑魚，鮑魚便會爆裂，影響味道。

材料：

南非急凍鮑魚	1隻 (約重0.75-1公斤/隻)
鷓鴣	1隻 (去皮)
無花果	4個 (剪開)
蘋果	2-3個
瘦肉	6兩
雪耳	30克
南杏	18克
北杏	3克
果皮	1片
薑	1片
海鹽	少許



土耳其無花果 \$51/盒

無花果有滋潤作用，而且能令湯更清甜。但切記要選用無漂染的無花果，否則會令湯變酸。

做法：

- 1) 洗淨鷓鴣、瘦肉及南非鮑魚並汆水及將南北杏洗淨。
- 2) 汆水後，將南非鮑魚去腸洗淨。
- 3) 將雪耳浸至軟身，再去絞和沙，然後將果皮浸軟。
- 4) 將蘋果去皮及去芯。
- 5) 將25碗水入煲，再把所有材料放進去，大火煲約20分鐘，轉中慢火煲3小時，然後熄火，備用。
- 6) 享用前以大火滾約20分鐘，加少許海鹽，即成。

2011美食博覽 8月11日至8月15日

恒興行約定你食鮑魚!

好消息! 今年恒興行的攤位比往年更大更寬敞, 除了在1樓(攤位NO.1B-C24)設有逾48平方米攤位外, 今年更在展館新增之「尊貴美食區」(2樓S221室)設專區, 客人可一站式選擇到揀手之鮑參翅肚及健康食材, 即場Macy更會跟大家分享烹飪的心得, 如此精彩的節目, 大家又豈可錯過呢!



●日本7頭網鮑
11/8
NO.1B-C24

驚喜!
美食博覽請你吃
極品七頭網鮑

11/8

眾所周知, 日本海嘯後的鮑魚已買少見少, 家嫂Macy卻絕不囤積居奇, 決定於會展首天(11/8)免費炮製日本7頭網鮑(每日一隻, 分20份試食, 先到先得), 以饗饕客, 次日於尊貴美食區繼續獨家免費試食3頭鯊魚肚、日本7頭網鮑。(每日一隻, 分20份試食, 先到先得!)



●\$1/隻南非罐頭鮑
11-15/8
NO.1B-C24

地點: 灣仔會議展覽中心1樓Hall 1(新翼), 攤位NO.1B-C24

試食詳情:

- 11/8 免費試食日本7頭網鮑 (每日一隻, 分20份試食, 先到先得!)
- 11/8-15/8 \$1/隻南非罐頭鮑 (每日限量100隻, 先到先得)

地點: 香港灣仔會議展覽中心2樓(舊翼)「尊貴美食區」S221室

試食詳情:

- 12/8 3頭鯊魚肚 (每日一隻, 分20份試食, 先到先得)
- 13/8 日本7頭網鮑 (每日一隻, 分20份試食, 先到先得)



●3頭鯊魚肚
12/8
S221

新西蘭有營食品



1.新西蘭土伏苓鹿尾肥湯包
原價每盒 \$865/4份
Food Expo價 \$778/4份
VIP優惠價 \$692/4份



2.新西蘭三菇鹿尾肥湯包
原價每盒 \$570/兩份
Food Expo價 \$513/兩份
VIP優惠價 \$456/兩份



3.新西蘭鹿尾肥花果茶
原價每盒 \$550/套
Food Expo價 \$495/套
VIP優惠價 \$460/套



4.新西蘭鹿筋(乾/已浸發)
原價 \$430/斤
Food Expo價 \$387/斤
VIP優惠價 \$370/斤



5.新西蘭法式切割羊架
原價 \$224/公斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$140/包
\$260/兩包



6.新西蘭一級鹿柳
原價 \$458/公斤
Food Expo價 \$410/公斤
VIP優惠價 \$387/公斤



7.新西蘭翡翠鮑魚(1頭)
原價 \$204/罐
Food Expo價 \$184/罐
VIP優惠價 \$170/罐



8.新西蘭鹿腰(每包500克)
原價 \$53/包
Food Expo價 \$48/包
VIP優惠價 \$45/包

日本天然貨品



9.日本沖繩石垣島海鹽
原價 \$62/包
Food Expo價 \$58/包
VIP優惠價 \$110/2包 (附贈200包)



10.日本沖繩島幼黑砂糖
原價 \$51/包
Food Expo價 \$46/包
VIP優惠價 \$43/包



11.日本巨峰提子乾
原價 \$84/包
Food Expo價 \$76/包
VIP優惠價 \$65/包



12.日本沖繩島粗黑糖
原價 \$31/包
Food Expo價及VIP優惠價 買3送一



13.日本沖繩島生美黑蜜
原價 \$64/支
Food Expo價及VIP優惠價 \$100/兩支



14.日本沖繩島粗黑糖(兩包) + 家禮廚房系列(特級胎菊王)(兩罐)
原價 \$152/套
Food Expo價及VIP優惠價 \$110/套



15.日本 LL 罐鼓
原價 \$285/斤
Food Expo價 \$256/斤
VIP優惠價 \$240/斤

16.日本 L 罐鼓
原價 \$220/斤
Food Expo價 \$198/斤
VIP優惠價 \$190/斤

2011美食博覽 8月11日至8月15日

特選急凍貨品



17.南非急凍巨型鮑魚
原價 \$662/磅
Food Expo價 \$596/磅
VIP優惠價 \$550/磅(超低價)



18.足乾一級印尼白燕鹽
原價 \$850/兩
Food Expo價及VIP優惠價 \$720/兩



19.AA花菇
原價 \$114/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$180/兩斤



20.土耳其無花果乾(絕無漂染)
原價 \$51/盒
Food Expo價及VIP優惠價 \$80/兩盒

家嫂廚房系列



21.家嫂廚房系列〈特級胎菊王〉
原價 \$45/罐
Food Expo價及VIP優惠價 買3送一



(第二版)

22.家嫂廚房〈烹飪書〉
原價 \$128/本
Food Expo價及VIP優惠價 \$100/本



23.意大利葡萄籽油
原價 \$68/支
Food Expo價及VIP優惠價 \$110/兩支



24.意大利無花果甜醋
原價 \$68/支
Food Expo價及VIP優惠價 \$110/兩支

意大利貨品系列

精選海味



29.南美刺參(另有已浸發半斤庄)
原價 \$1,210/斤
Food Expo價 \$1,089/斤
VIP優惠價 \$950/斤



30.〈8頭〉扎膠公肚
原價 \$2,900/斤
Food Expo價 \$2,610/斤
VIP優惠價 \$2,400/斤

〈7頭〉扎膠公肚
原價 \$3,000/斤
Food Expo價 \$2,700/斤
VIP優惠價 \$2,500/斤



31.白花膠
原價 \$900/斤
Food Expo價 \$810/斤
VIP優惠價 \$780/斤



32.特大白花膠
原價 \$1,250/斤
Food Expo價 \$1,125/斤
VIP優惠價 \$1,100/斤



33.花膠(4頭)
原價 \$17,500/斤
Food Expo價 \$15,750/斤
VIP優惠價 \$15,400/斤

花膠(7頭)
原價 \$10,500/斤
Food Expo價 \$9,450/斤
VIP優惠價 \$9,200/斤



34.日本網鮑(4頭)
原價 \$85,000/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$68,000/斤

精選海味



25.澳洲特大禿參
(另有已浸發半斤庄)
原價 \$1,201/斤
Food Expo價 \$1,080/斤
VIP優惠價 \$1,000/斤



26.日本關東遠參(40支)
(另有已浸發半斤庄)
原價 \$12,000/斤
Food Expo價 \$10,800/斤
VIP優惠價 \$10,200/斤



27.日本關中遠參(55支)
(另有已浸發四兩庄)
原價 \$7,500/斤
Food Expo價 \$6,750/斤
VIP優惠價 \$6,400/斤



28.日本關中遠參(70支)
(另有已浸發四兩庄)
原價 \$7,500/斤
Food Expo價 \$6,750/斤
VIP優惠價 \$6,400/斤



35.日本吉品鮑(18頭)
原價 \$34,000/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$27,200/斤

日本吉品鮑(32頭)
原價 \$15,000/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$12,200/斤

日本吉品鮑(48頭)
原價 \$8,000/斤
Food Expo價及VIP優惠價 \$6,400/斤

36.南非野生罐頭鮑魚(1.5頭)
原價 \$520/罐
Food Expo價 \$468/罐
VIP優惠價 \$442/罐

南非罐頭鮑魚(19-22頭)
原價 \$290/罐
Food Expo價 \$261/罐
VIP優惠價 \$245/罐

南非罐頭鮑魚(15-18頭)
原價 \$300/罐
Food Expo價 \$270/罐
VIP優惠價 \$255/罐

南非罐頭鮑魚(24-30頭)
原價 \$275/罐
Food Expo價 \$247.5/罐
VIP優惠價 \$234/罐

【其他優惠】

- 憑即日發票(以一張計算)購物滿\$3,000,送「家嫂廚房」烹飪書乙本。
- 凡購物滿\$1,000,即時成為會員,可享有VIP價,加送潮袋乙個。
- VIP會員,凡購物滿\$500,即送潮袋乙個,凡購物滿\$1,000,或以上,送砂膠杯蓋乙個。
- 優惠之價錢於美食博覽期間在上環店同時適用(優惠貨品不設送貨服務)。

【免費試飲試食】

- 新西蘭三菇鹿尾肥湯
- 新西蘭鹿尾肥花果茶
- 新西蘭鹿尾肥仁骨膠原湯
- 日本沖繩生薑黑蜜
- 冰凍沖繩黑糖胎菊茶
- 家常炒冬菇

家嫂愛廚房



Macy不單愛廚房，而且與廚房為伴，她說：「平日要上班時間，回家後我喜歡留在廚房。周末時，午餐、下午茶甚至晚餐都於廚房進行。中秋之際，我更常在廚房工作至睡覺時間，鑽研一些新菜式。」家嫂煮一手好菜，當然要有完善的廚房設備。早陣子Macy添置了新的廚房爐具，她解釋：「我覺得廚房毋須靚得像display kitchen，最重要是齊全、實際、好用、就手。」究竟家嫂的廚房有多好用就手？就由她邀請大家到廚房參觀一下。

可靠焗爐：

選擇這個焗爐是老公的主意。「這焗爐的面積夠大，可烤焗乳豬或pizza，最重要是焗爐的溫度好穩定，上下、左右、前後的熱度分佈都非常均勻，對於愛整蛋糕的我簡直是愛不釋手。」

萬能蒸爐：

「有了這蒸爐，廚房工作方便許多，做鮑魚雞粒蒸飯，前後蒸45分鐘便完成，操控容易又乾手淨腳。還可以把食品先蒸後煮，以冬瓜為例，蒸過後才用上湯燉煮，的確省回不少時間。這蒸爐亦有翻熱功能，可代替微波爐。」

夠猛炒爐：

「這是酒樓廚房使用的專業炒爐，內裡置有10支火槍，好夠火喉，炒出來的菜式特別夠風味，用來炒鹿筋更具效果，鑊氣十足，色香味都一齊來。」

