

MACY-GAZINE

家嫂「喜」談 Hearty Express

秋去冬來，又是「圍爐取暖」的時間，相信你跟我一樣，親友聚會不是圍著燒烤爐就是電磁爐或氣體爐。今期Macygazine我會為大家介紹一些BBQ和打邊爐的健康有益新煮意。

這些好介紹的所需食材，大部份都可以在恒興行的工展會攤位，或者新開的銅鑼灣city'super專櫃買到。我還創作了幾款新食譜，方便大家在冬至或農曆新年「露兩手」，與親朋好友一同享用。不想下廚的，亦可選購家嫂廚房即食系列，應節又省時。

Macy



恒興行

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

f Hang Hing Prestige Company Limited



全年無休發售優質海味 恒興行落戶銅鑼灣city'super



為了方便顧客選購一系列優質的參茸海味及健康食品，恒興行最近特別與city'super合作，在其銅鑼灣店開設專櫃，從此大家便能於下班後或假期間，輕易買到恒興行的高質海味及健康食品。

家嫂Macy說：「city'super專營優質食材的理念與目標客戶群，均與恒興行不謀而合，彼此商討合作，可謂一拍即合。加上一直有不少在職顧客，希望恒興行能延長營業時間，讓他們可於下班後選購海味食品。」

銅鑼灣city'super的恒興行專櫃，設計高貴典雅，除了發售從世界各地搜羅回來的一級參茸海味，亦有家嫂Macy特製的即食食品如瀟心中東鮑和特備過節菜式如家常炆冬菇、花膠海參煲和鹿筋煲等。

專櫃跟上環總行不同的是，Macy為了方便香港一般小家庭，特別以小包裝發售海味食品：花膠可以逐隻購買，鹿筋、海參、鮑魚全部可以少量選購，一般煲湯常用的藥材如原色淮山、石斛、海底椰等，每包份量大約為四人家庭四次之用。既節省儲物空間，又可確保食材新鮮。而所有海味均設代為浸發服務，加倍方便。



家嫂Macy一直鼓勵客人透過日常飲食調理身體，身為職業婦女，她深明忙碌的都市人因為急速的生活節奏和緊迫的工作壓力，經常食無定時，又或食之不得其所，往往不自覺地虛耗身體健康。今次在銅鑼灣city'super開設專櫃，希望能讓客人更方便地選購各式參茸海味和有益食材，為自己、為家人煮出日常美饌，吃出健康與神采。

燒烤、火鍋新煮意

火鍋篇

●下火湯底

白鑊下薑、黑豆40克炒香。下少許油，放入新西蘭鹿腰500克再爆香，加水、再放石斛、已浸軟切絲的白背木耳、猴頭菇、陳皮、杞子同煲30分鐘即成。建議先喝一碗幫助下火，才開始打邊爐。

●新西蘭鹿筋

已浸發鹿筋中央較硬的部分取出來，用滾水焗軟洗淨。多食可強筋骨。

●竹笙

浸軟後切去頂部硬塊。

●益食花膠

用清水浸2小時，再氽水1-2分鐘。多吃有效養顏，滋潤皮膚。

●新西蘭鹿柳

切成大片。性溫和，有補脾益氣之效。

●單葉雲耳

雲耳浸30分鐘去腳洗淨。

●南美刺參

已浸發南美刺參用滾水焗軟，切片。能增強抵抗力，固本培元。增強腎氣，無膽固醇。



燒烤篇

●慢烤新西蘭羊架

法式羊架取自新西蘭天然牧場的羊隻，經喜馬拉亞山粉紅岩鹽醃製，再以慢烤的方式煮至半熟，只需略為燒香表面即成，既可保持嫩滑多汁，同時因為減少接觸炭火的時間，無礙健康。



●串燒新西蘭鹿柳配車厘茄

燒烤主要以肉食為主，容易造成「偏食」，多肉少菜。為了增加進食蔬果的機會，可以將新西蘭鹿柳切塊，下少許岩鹽和黑胡椒碎，與車厘茄串起同燒，入口多汁。如果買到意大利來的車厘茄，則更加香甜。



●金銀蒜素菜包

平時燒烤，即使有準備素菜包，多是牛油煮金菇之類。不妨換換口味，以切成小塊的竹笙、單葉雲耳和白背黑木耳，拌入炸蒜蓉、生蒜蓉、新鮮羅勒葉，加一點橄欖油、喜馬拉亞山岩鹽和黑胡椒碎，用錫紙包好同燒至熟，一點軟一點脆，別有一番風味。



●雪梨薏米蜜糖水

洗淨3個雪梨，去芯後連皮切塊，與生、熟薏米各38克、薑2片和水8碗一同煲滾，轉中小火再煲1小時待和暖，加入熱帶雨林蜂蜜調味即可飲用，有滋潤降火之效。



薏米作用：健脾利濕

中醫淺談：上火・下火

文：賴旻青醫師



人體的正常體溫在攝氏37度左右，「上火」就會感到不適，會出現很多紅、腫、熱、痛、煩等具體表現。例如胃火盛會引致胃疼、便乾；肺火盛則會有咳嗽、黃痰；肝火盛人就煩躁，容易失眠，女性甚至會乳房脹痛等。眼睛紅腫、口角糜爛、小便赤黃等都是上火症狀。

上火

有說「有火則生、無火則死」。一般而言，「火」與脂肪一樣，在一定的範圍內是必需的，超過正常範圍就是「邪火」。中醫一般用火來形容身體內某些熱性症狀，所謂上火，就是人體陰陽失衡後出現的內熱症。輕微上火可以靠身體自然調節，但對老年人或者有心血管疾病的人來說則要特別留意。

一般來說內生的火熱情況比外感的火熱多。經過燒烤，食物的性質偏向燥熱，而具刺激性的調味品，都屬於熱性食材，會刺激胃腸蠕動及消化液的分泌，有可能損害消化道黏膜，還會影響體質的均衡，令人上火。而火鍋裡的湯水煮久了就變得燥熱。常吃的雞肉、羊肉等都偏溫，令人「燥上加燥」。所以經常燒烤和吃火鍋的人容易上火，出現咽喉腫痛、聲音嘶啞、口腔潰瘍、口唇乾裂、小便赤黃等症狀。

那麼燒烤和吃火鍋時可如何避免上火？

下火

燒烤食物塗上生蜂蜜，可清熱，其味甜柔，亦有潤肺解毒之效。

蔬菜含大量維生素及葉綠素，其性多偏涼，不僅能消除油膩，還能清涼、解毒、去火，可多吃去火的蔬菜如菠菜、油菜、芹菜、冬瓜、白蘿蔔、黃瓜、藕、茄子、絲瓜、紫菜、金針菇、海帶、竹筍、綠豆芽等，但不要久煮。腸胃系統有火者，更要多進食含豐富纖維素的蔬菜，以增加腸道蠕動。大便乾燥的話，可以每日飲一杯蜂蜜。

豆腐具有清熱瀉火、除煩止渴的作用，對減輕上火有特殊效果。在火鍋湯內適當放入豆腐，還能補充多種微量元素。火鍋湯底宜清不宜濃，亦可放中藥同煎，例如石斛、麥冬、蓮子各10克，用紗布包好。放在火鍋中同煮15至20分鐘取出，即可灼食，有滋陰降火的作用，可防止上火。

一般來說，吃燒烤食品或火鍋後30分鐘，吃些涼性水果如梨、香蕉、蘋果、葡萄、柚子、橙、柿子、甘蔗、金桔等，可收良好的消火作用。但要避免進食熱性水果如荔枝、橘子、菠蘿、桂圓、石榴等。

蔥、薑、蒜、辣椒、酒、胡椒、花椒、煙薰食品等都容易上火，宜少吃。可以的話，亦可吃蓮子、松子、百合、銀杏、大棗、南瓜子、玫瑰花、杏仁等。

飲料方面，可以選菊花茶、綠茶、綠豆湯，都有清火作用。夏枯草、桑葉、菊花或金銀花煲水飲效果亦不錯，可用黑糖、片糖或蜂蜜調味。如果是虛寒體質的人，一般不容易上火，喝紅茶就會起到保健作用。千萬別飲用反覆煮沸的火鍋湯底，除了營養已被破壞，各類食物長時間一起烹煮，更可能會產生不良的化學反應。

上火後，吃東西要多加注意以下幾點：

1. 多攝入水分。
2. 飲食要以易於消化和吸收的食品為主，最好以蒸燉煮燒的方式烹調，少食油膩食物。
3. 不吃辛辣燥熱的食品，以免生熱助火，灼傷津液，加重病情。
4. 實火者宜多吃寒涼清熱食物；虛火者應注意多吃銀耳、百合等補益滋陰食物，不宜多食生冷瓜果以及各種寒涼食物。
5. 生活中要注意勞逸結合，飲食上要注意多吃含維生素的蔬菜水果，少喝酸甜飲料，少吃辛辣煎炸食品，少食過於油膩性的食物，少抽煙喝酒。
6. 中醫針灸、拔罐等對於治療上火也有很好的輔助作用。

請注意，每年冬季因吃火鍋而引發急性痛風性關節炎發作的患者不少。鮮美的海鮮、動物內臟、蘑菇等，再加上大量飲用酒精飲品，容易令尿酸在血液中沉積，引致痛風病。腦力勞動者、中老年人、肥胖者是高危一族，吃火鍋時更應特別注意。

另外，剛從火鍋中取出鮮燙的食物，不宜馬上送入口中，應放在碗內稍涼一下再吃，以免燙傷食道黏膜，造成潰瘍或口腔膜起泡。過燙的食物還會引起牙齒和上消化道病變。亦忌把吃剩的菜和湯放在火鍋中過夜。過夜的殘菜和湯同樣會含有過多的銅氧化物，吃後容易引起中毒，輕則頭暈、噁心，重則損害心、肝和腎。

材料：

1. 已浸發南美刺參(小) 6支
2. 有機雞脾肉 170克
3. 金華火腿 15克
4. 竹筴 90克

調味料：

1. 生粉 1/4 茶匙 (用少許水開勻)
2. 鹽 1/4 茶匙
3. 糖 1/3 茶匙
4. 生抽 1 茶匙
5. 蛋白 1 湯匙
6. 胡椒粉 適量
7. 麻油 數滴
8. 水 1 湯匙
9. 酒 1/4 茶匙
10. 雞湯 1 1/2 杯

做法：

1. 洗淨已浸發好的海參，如未夠稔，可煲起滾水，放下海參熄火燜至水凍。如未夠稔，可重覆以上程序一次。
2. 雞脾肉去皮洗淨，抹乾，切粒剁碎。
3. 金華火腿剁成茸。
4. 竹筴浸軟後去除頂部較硬部份，洗淨，切成小粒。
5. 將所有調味料加入雞肉撈勻，搞至起膠，再加入竹筴、金華火腿拌勻。
6. 海參用乾布抹乾，於內部塗上少許生粉，釀入雞肉。
7. 下少許油於鑊中，待油熱後放下釀海參(雞肉向下)，煎至金黃色，反轉海參(雞肉向上)，下雞湯，慢火煮5分鐘，取起海參，用少許生粉埋茨，淋上海參即成。

金華火腿竹筴釀海參

家嫂教路：

海參表面有層薄膜，可用硬毛牙刷刷淨。
雞湯如已調味可下少許水，如不則下一點鹽調味。
煮好的海參可撒上蝦子，味道更鮮。

石斛、海底椰、沙參玉竹湯

材料：

- | | |
|----------|-----|
| 豬骨 | 1斤 |
| 非洲塞舌爾海底椰 | 18克 |
| 石斛 | 8克 |
| 沙參 | 30克 |
| 玉竹 | 30克 |
| 南杏 | 20克 |
| 北杏 | 4克 |
| 薏米皇 | 10克 |
| 熟薏米 | 20克 |
| 土耳其無花果 | 4粒 |
| 陳皮 | 1片 |
| 薑 | 2片 |
| 水 | 16碗 |

做法：

1. 豬骨洗淨、汆水。
2. 陳皮浸軟。
3. 無花果洗淨後一開為二。
4. 其餘材料洗淨。
5. 水滾後將所有材料以大火滾起後煲20分鐘，轉中小火再煲2½小時，飲用前翻滾20分鐘，以鹽調味即成。

家嫂教路：

春夏時飲用此湯，可增加少量生薏米，有助排水去腫。

醫師教路：

秋冬氣候以收藏補陽養陰為主。沙參、玉竹、石斛均可滋養肺腎之陰，又清脾胃之積熱，以免因乾燥上火之氣候或食物而傷害人體之津液。海底椰為潤燥果王，其有滋潤肺腎，益氣生津之效果。

金蠔花菇蒸肉餅

材料：

- | | |
|--------|-----------------|
| 枚頭豬肉 | 150克 |
| 韓國蠔豉5L | 2隻 |
| S元貝 | 1粒 |
| 花菇 | 2隻 |
| 鹽 | 1/2 茶匙 |
| 生抽 | 1 茶匙 |
| 糖 | 1/4 茶匙 |
| 酒 | 1/4 茶匙 |
| 胡椒粉 | 適量 |
| 麻油 | 數滴 |
| 蛋白 | 1 湯匙 |
| 水 | 1 湯匙 |
| 生粉 | 1/4 茶匙 (用少許水開勻) |
| 油 | 1 茶匙 |
| 蔥花 | 少量 |

做法：

1. 豬肉洗淨，切粒後剁碎。
2. 蠔豉、冬菇浸軟切幼粒。
3. 元貝浸軟撕碎。
4. 豬肉加入所有調味料(除生油)撈勻，向一個方向搞至起膠，下油再拌勻。再放下剁碎蠔豉、冬菇。
5. 將豬肉薄薄鋪於碟中，灑上元貝絲，蒸10分鐘。
6. 下蔥花，淋上熟油即成。

家嫂教路：

韓國蠔豉味鮮，不及日本蠔豉味重，也沒有中國蠔豉的腥味。
適合用於蒸煮的菜式，煮前宜浸較長時間。

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

金牌南非罐裝鮑魚 (8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
極品韓國(4L)蠔豉禮盒	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
金牌南非罐裝鮑魚 (8頭)	1 罐
極品10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
新西蘭三菇鹿尾湯包	1 盒
極品S元貝禮盒	225 克
土耳其千子果	1 磅
鮮味臘腸皇	375 克
鬆化鮮潤腸	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
極品韓國(4L)蠔豉禮盒	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\$1,968

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
極品一級紅螺頭禮盒	225 克
土耳其千子果	1 磅
鮮味臘腸皇	375 克
鬆化鮮潤腸	375 克

家嫂賀年即食系列

由1月7日起接受預訂，不設送貨。



海參鮑魚冬菇煲 [即食] HK\$438
[零售] HK\$488

南美刺參、南非鮑魚、4A天白花菇、韓國蠔豉共煮一爐，滋味無窮。



鹿福齊來鹿筋煲 [即食] HK\$360
[零售] HK\$400

以鮑汁炆新西蘭鹿筋、澳洲禿參和4A天白花菇，香濃入味。



金元寶花膠煲 [即食] HK\$638
[零售] HK\$688

用上扎膠肚、4隻南非金鮑魚和4A天白花菇這些珍貴食材，以鮑汁炆煮而成。



家嫂即食中東乾鮑 [即食] HK\$866
[零售] 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。隻隻瀟心，宴客之選。



家常炆冬菇 [即食] 4A天白花菇
[零售] HK\$136/盒
[零售] HK\$150/盒

4A天白花菇在冬天最凍的時候出產，口感爽滑，菇味較濃。



麻辣海參 [即食] HK\$180
[零售] HK\$200

秘製麻辣汁涼拌南美海參，香辣醒胃。



琥珀千子糕 [即食] HK\$88
[零售] 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。



糟鹵鮑魚 (10隻/罐) [即食] HK\$398
[零售] HK\$428
(20隻/罐) [即食] HK\$338
[零售] HK\$360

以秘製糟鹵汁醃製精選南非鮑魚，肥美彈牙，啖啖酒香，送禮自用皆宜。



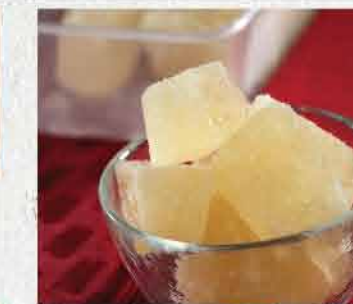
慢烤新西蘭羊架 [即食] HK\$208
[零售] HK\$243
(每排約8支)

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 [即食] HK\$43
[零售] HK\$52

選用十多種調味料和香料精製而成，麻辣味道恰到好處，適合用作涼伴、撈麵或烏冬、調味等，風味獨特。



家嫂高湯冰粒 [即食] HK\$99
[零售] HK\$111
(16粒約2碗份量)

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 [即食] HK\$90
[零售] HK\$99
(150克)

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



如何分辨海底椰的優劣？

圖中左邊的是價值較高的非洲塞舌爾海底椰，由於其體積龐大，所以不可能完整切出圓型一片，切面亦較為凹凸不平；而右邊的是廉價的海底椰，因為體積細小，可以切出一個小小圓型，切面平滑。



以鹿肉燒烤或打邊爐會否增加燥性？

新西蘭鹿肉取自全天然牧場的鹿隻，脂肪含量低，且含豐富鐵質，品質有保證，並且不如牛肉般燥熱，是燒烤和火鍋的肉食好選擇。



火鍋湯底放入石斛有何益處？

石斛益胃生津，有效降虛火。火鍋湯底加入石斛，可減低吃火鍋的燥性。



2013工展會掃貨全攻略

家嫂Macy為你準備了六款驚喜超值組合

(2013年12月14日 - 2014年1月6日) 恒興行攤位: 6C23 近天后入口



驚喜1

- 益食花膠1斤
- 新西蘭1頭翡翠鮑1罐

原價 \$ 755/套
優惠價 \$ 498/套



驚喜2

- 新西蘭法式切割羊架2包
- 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包
另送橙色冰袋一個

原價 \$ 536/套
優惠價 \$ 408/套



驚喜3

- 益食特大花膠4隻
- 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包
- 百搭湯包1包

原價 \$ 474/套
優惠價 \$ 368/套



驚喜4

- 新西蘭一級鹿柳1條
- 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包
另送灰色冰袋一個

原價 \$ 459/套
優惠價 \$ 318/套



驚喜5

- 新西蘭鹿腿4包(500克/包)
- 喜馬拉亞山粉紅岩鹽1包
另送灰色冰袋一個

原價 \$ 328/套
優惠價 \$ 238/套



驚喜6

- 沖繩生姜黑蜜1支
- 胎菊花果茶6包

原價 \$ 109.9/套
優惠價 \$ 93/套

恒興天譽有限公司
Hang Hing Prestige Co Ltd

地址: 香港上環高陞街19號
電話: (852) 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

商界最關懷
caring company
Awarded for the Hong Kong Charitable Social Service
香港社會服務發展局



精選海味



33.日本關東遼參(60支/90支)
(另有已浸發半斤庄)
原價 \$9100/斤
工展會價及VIP優惠價 \$8000/斤



34.日本關中遼參(70支/98支)
(另有已浸發四兩庄)
原價 \$4500/斤
工展會價及VIP優惠價 \$3900/斤



35.南美刺參(乾)
原價 \$1,210/斤
工展會價 \$1,089/斤
VIP優惠價 \$950/斤



36.南美刺參(已浸發半斤庄)
原價 \$1,250/斤
工展會價 \$1,125/斤
VIP優惠價 \$990/斤



37.澳洲大禿參
(乾) 原價 \$1100/斤
(已浸發半斤庄) 工展會價及VIP優惠價 \$990/斤
\$1140/斤 \$1030/斤



38.一級乾螺頭
原價 \$387/斤
工展會價 \$348/斤
VIP優惠價 \$328/斤



39.百搭湯包
原價 \$58/包
工展會價及VIP優惠價 \$52/包



40.益智仁、合桃補腦湯包
原價 \$52/包
工展會價及VIP優惠價 \$46/包

臘味 (絕無加色素和亞硝酸鈉)



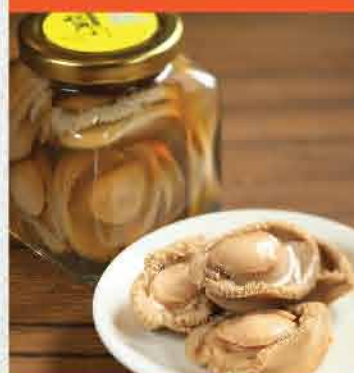
41.鬆化鮮腸
原價 \$108/斤
工展會價 \$97/斤
VIP優惠價 \$88/斤



42.鮮味臘腸皇
原價 \$118/斤
工展會價 \$106/斤
VIP優惠價 \$98/斤



43.鴛鴦腸
原價 \$113/斤
工展會價 \$102/斤
VIP優惠價 \$93/斤



44.糟鹵鮑魚(10只)(20只)
原價 \$428/樽 \$360/樽
工展會價及VIP優惠價 \$398/樽 \$338/樽



45.慢烤新西蘭羊架(約8支一排)
原價 \$243/排
工展會價及VIP優惠價 \$208/排



46.麻辣汁
原價 \$52/樽
工展會價及VIP優惠價 \$43/樽

【其他優惠】

- 憑即日發票(以一張計算)購物滿 \$3800送【家嫂廚房-2】烹飪書乙本。
- 凡購物滿 \$1,200即時成為會員, 可享有 VIP 價, 並加送潮袋乙個。
- VIP 會員 - 凡購物滿 \$500, 即送砂膠杯蓋乙個, 凡購物滿 \$1,000, 即送潮袋乙個。
- VIP 會員 - 凡購物滿 \$3,200或以上, 可免費提供送貨服務。
(不包括離島、愉景灣、西貢、青衣、新界及馬鞍山。)

★ 全部優惠僅於工展會期間在上環本店同時適用。

★ 會員於工展會購物時, 要出示恒興行VIP卡, 才可享有會員優惠。

【免費試飲試食】

1. 新西蘭三菇鹿尾肥湯
2. 冰凍沖繩黑糖胎菊茶
3. 胎菊花果茶
4. 家常炆冬菇
5. 日本沖繩生姜黑蜜

新西蘭有營食品



1.新西蘭鹿尾杞土伏苓湯包

原價每盒 \$865/4份
工展會價 \$778/4份
VIP優惠價 \$692/4份



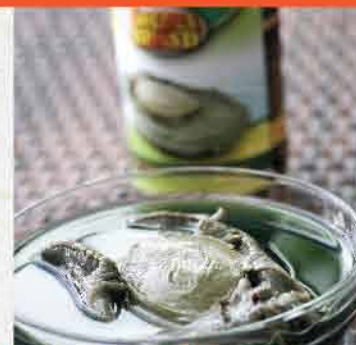
2.新西蘭三菇鹿尾杞湯包

原價每盒 \$570/兩份
工展會價 \$513/兩份
VIP優惠價 \$456/兩份



3.新西蘭鹿尾杞花果茶

(40包花果茶+1兩鹿尾杞粉)
原價每盒 \$550/套
工展會價 \$495/套
VIP優惠價 \$460/套



4.新西蘭翡翠鮑魚(1頭)

原價 \$215/罐
工展會價 \$193/罐
VIP優惠價 \$190/罐



5.新西蘭法式切割羊架

原價 \$320/公斤
工展會價及VIP優惠價 \$200/包



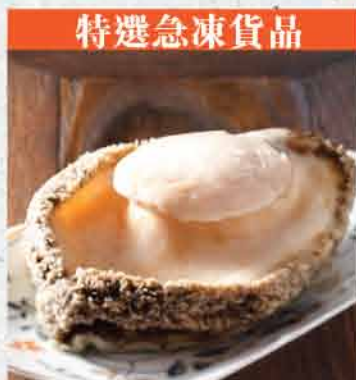
6.新西蘭一級鹿柳

原價 \$458/公斤
工展會價 \$380/公斤
VIP優惠價 \$360/公斤



7.新西蘭鹿肝(每包500克)

原價 \$68/包
工展會價 \$62/包
VIP優惠價 \$55/包



8.特大南非急凍鮑魚(450克以上/只)

原價 \$662/磅
工展會價 \$596/磅
VIP優惠價 \$580/磅
南非急凍鮑魚(251-350克/只)
原價 \$662/磅
工展會價及VIP優惠價 \$550/磅

特選急凍貨品



9.沖繩粗黑糖

原價 \$31/包
工展會價及VIP優惠價 買三送一



10.沖繩黑砂糖

原價 \$51/包
工展會價 \$45/包
VIP優惠價 \$120/3包



11.沖繩生薑黑蜜

原價 \$64/支
工展會價 \$56/支
VIP優惠價 \$100/2支



12.喜馬拉亞山粉紅岩鹽

原價 \$56/包
工展會價及VIP優惠價 \$80/2包



13.沖繩粗黑糖(兩包)+杭州特級胎菊王(兩罐)

原價 \$152/套
工展會價及VIP優惠價 \$95/套



14.杭州特級胎菊王

原價 \$45/罐
工展會價及VIP優惠價 買二送一



15.胎菊花果茶(20包/盒)

原價 \$153/盒
工展會價及VIP優惠價 \$135/盒



16.家嫂廚房系列烹飪書

(一、二冊)
原價 \$128/本
工展會價及VIP優惠價 \$100/本

精選乾貨



17.AA花菇

原價 \$114/斤
工展會價及VIP優惠價 \$180/2斤



18.AA天白花菇

原價 \$260/斤
工展會價及VIP優惠價 \$234/斤



19.日本L蠔鼓

原價 \$280/斤
工展會價及VIP優惠價 \$252/斤



20.韓國蠔鼓 5L 4L

原價 \$260/斤 \$220/斤
工展會價及VIP優惠價 \$234/斤 \$198/斤



21.特級竹筴

原價 \$235/4兩
工展會價及VIP優惠價 \$212/4兩



22.元貝

原價 \$580/斤
工展會價 \$522/斤
原價 \$540/斤
工展會價及VIP優惠價 \$493/斤 \$486/斤



23.髮菜

原價 \$100/2兩
工展會價及VIP優惠價 \$90/2兩



24.土耳其無花果乾(1磅庄)

(無漂染)
原價 \$51/盒
工展會價及VIP優惠價 \$80/2盒

精選海味



25.足乾一級印尼白燕蓋

原價 \$9800/斤
工展會價及VIP優惠價 \$8300/斤



26.扎膠公肚(10頭)

原價 \$3300/斤
工展會價及VIP優惠價 \$2900/斤



27.益食花膠

(特大花膠) 原價 \$1420/斤
工展會價 \$1278/斤
VIP優惠價 \$1207/斤
(大花膠) 原價 \$1000/斤
工展會價 \$900/斤
VIP優惠價 \$850/斤
(中花膠) 原價 \$850/斤
工展會價 \$765/斤
VIP優惠價 \$730/斤



28.南非罐頭一口金鮑魚

(19-22頭) 原價 \$320/罐
工展會價 \$288/罐
VIP優惠價 \$270/罐
(27-29頭) 原價 \$290/罐
工展會價 \$261/罐
VIP優惠價 \$250/罐



29.中東乾鮑

(以下頭數可免費代客人焗)
原價 工展會價及VIP優惠價
<16-17頭> \$7100/斤 \$6200/斤
<38-42頭> \$4400/斤 \$3800/斤
<60頭> \$3200/斤 \$2800/斤
*80頭可代焗,但不能限定日期取貨



30.中東乾鮑

(以下頭數不會免費代客人焗)
原價 工展會價及VIP優惠價
<14-15頭> \$7600/斤 \$6500/斤
<18-19頭> \$6900/斤 \$5900/斤
<44-52頭> \$4000/斤 \$3500/斤
<80頭> \$2700/斤 \$2430/斤



31.日本網鮑

原價 工展會價及VIP優惠價
<4頭> \$80,000/斤 \$68,000/斤
<7頭> \$48,000/斤 \$28,000/斤



32.日本吉品鮑

原價 工展會價及VIP優惠價
<18頭> \$25,000/斤 \$20,000/斤
<21頭> \$25,000/斤 \$19,800/斤
<27頭> \$20,000/斤 \$16,500/斤