

恒興行為你準備了三款精選賀年禮物籃，過年送禮，健康又體面。



【賀年禮籃】HK\$2,380

極品AA花菇禮盒	450克	極品發菜禮盒	75克
台灣阿里山冷萃雪耳(10份/包)	1包	極品A金筒花膠禮盒	225克
法國有機紅藜麥	1包	極品一級乾螺頭禮盒	225克
台灣頂級有機蔴油	1樽	土耳其千子果	600克
台灣頂級有機白蔴油(薄鹽)	1樽	鮮味臘腸皇	375克
台灣紅麴千歲腐乳	1瓶	鬆化鮮腸腸	375克
台灣香辣千歲腐乳	1瓶		



【賀年禮籃】HK\$3,980

糟鹵鮑魚(10頭)	1樽	西班牙有機果味橄欖油	1樽
日本北海道S元貝	225克	台灣頂級有機白蔴油(薄鹽)	1樽
巴西10頭扎膠禮盒	300克	台灣紅麴千歲腐乳	1瓶
日本LL螺鼓禮盒	300克	台灣阿里山冷萃雪耳(10份/包)	1包



【賀年禮籃】HK\$6,180

金牌南非罐裝鮑魚(8頭)	1罐	台灣頂級有機白蔴油(薄鹽)	1樽
日本關東遼參禮盒	300克	台灣紅麴千歲腐乳	1瓶
日本北海道S元貝	225克	台灣阿里山冷萃雪耳(10份/包)	1包
日本LL螺鼓禮盒	300克	摩德納葡萄黑醋(15年)	1瓶
韓國原木小花菇禮盒	375克	胎菊花果茶(20份/盒)	1盒

除以上3款禮物籃外客人可揀選其他貨品組合，每個自選禮物籃需另加\$600（包括包裝費及運輸費），如客人自取禮物籃可減\$100個

個個都水腫，唔通個個都想水腫咩？

從中醫的角度看，水腫屬於肺脾腎病症候群：

【肺虛氣弱】

原因：血液循環差、心肺功能不佳、缺乏運動。

症狀：容易疲倦，說話氣若游絲，丹田不足，稍微有點怕冷且不易流汗。

解決方法：多做運動，鍛鍊心肺功能。

【脾虛痰濕】

原因：愛吃重口味食物，尤其是甜食、零食、冷飲等；也有可能是居住的地方太潮濕，或者因為長期疲倦或大病之後損傷脾陽所造成。

症狀：四肢無力，容易脹氣，經常消化不良，特別容易下肢水腫，也會有濕疹等皮膚疾病。

解決方法：戒除上述容易引起脾虛痰濕的食物。

【腎虛痰濁】

原因：多半因為懷孕後荷爾蒙改變而水腫，又或者是房事過勞、愛吃生冷食物導致體質虛寒；起居作息不正常，經常熬夜，或大病之後損傷腎陽。

症狀：

經常有莫名的腰酸、筋骨酸痛，非常怕冷，經期紊亂甚至停經，易有不孕的現象，亦容易發胖，皮膚也顯得水腫而緊繃，缺乏彈性，以手按壓時會出現明顯的凹痕。

解決方法：改變飲食習慣，多吃溫腎除濕的食物如生薑、肉桂、芡實等。節制房事次數和避免熬夜。

要調整體內造成水腫的水分，可多攝取含鉀的食物：

1. 芋頭：能排出體內多餘的鹽分，防止水腫
2. 山藥：有很強的利尿作用，有助身體排出多餘鹽分，減少水腫
3. 紅豆：有助於排出鹽分及老廢物質，提升水分代謝
4. 薏仁：利水滲濕，健脾消腫，特別對脾虛痰濕類型的人有用。不過因為薏仁消水腫的作用溫和，需要服用比較大的份量才有效用。喝薏仁水也能有效消腫。不過薏仁偏涼，有促進子宮收縮的效果，會滑胎，所以不建議孕婦水腫者食用。

中醫淺談 文：賴曼青中醫師



MACY-GAZINE



家嫂「喜」談 HEARTY EXPRESS

歲末年初，是親朋相聚的好日子。

打邊爐一向很受香港人歡迎，無分季節由年頭邊到年尾，所以有「四季火鍋」之說。這兩個月家嫂就安排和出席了很多邊爐聚會，所以今期就介紹大家一些美味的邊爐湯底、食材和醬料，讓大家參考，一齊開心邊。另外當然少不了家嫂的新食譜，還有家嫂即食系列，宴客不失禮。工展會還未買齊賀年禮品的，恒興行有加推優惠，最後召集。

預祝大家戊戌狗年一團和氣，出入平安，身壯力健！



恒興行

地址：上環高陞街19號

電話：2548 0153(4線)

營業時間：星期一至星期六上午9時至下午6時(星期日及勞工假期休息)

網址：www.hanghing1960.com.hk

f Hang Hing Prestige Company Limited

56839960 Hanghing1960 恒興行





一起在家打邊爐



湯底

無湯底不成邊爐。有人喜歡清湯，有人喜歡辣湯。家嫂喜歡雞煲式邊爐：煲一個材料豐富的有營濃湯，大家先飲湯和吃掉部份食物後，才再加水打邊爐。特別推薦這款粟米紅蘿蔔鹿膠螺片花膠湯，滋補養顏——打邊爐都要靚！

急凍日本北海道宗谷野生帶子 \$330/盒（1公斤）

買元貝，大家都以北海道宗谷元貝為最好，因為宗谷出產的野生帶子特別鮮美。這款刺身級急凍宗谷帶子，放雪櫃解凍後洗淨並撕去枕，再用廚房紙抹乾水份，再橫切一開二，灼約20秒即可，極為鮮甜。撕去的枕雖然肉韌，但不要丟棄，可放入湯底內同滾，增加湯底鮮味。



急凍南澳野生青邊鮑（1-2頭）\$680/磅

青邊鮑除了用來煲湯，其實還可以炒和灼。將急凍青邊鮑放雪櫃慢慢解凍後，洗淨切薄片即可。這些野生青邊鮑生長於澳洲南部之間的小島，水質清澈而水流不斷，食物豐富多樣，所以特別肥美、結實、有彈性。用來打邊爐，更顯鮑魚味濃。



急凍日本廣島蠔（3L）\$150/包（1公斤）

很多人打邊爐愛吃美國桶蠔，貪其肥美。其實日本廣島蠔成長於冷暖水交界，3L大小毫不輸蝕，隻隻飽滿，入口creamy且蠔味鮮濃，煮熟後亦不會大縮水，肉質亦不韌。放雪櫃解凍後洗淨即可。



西班牙黑毛豬梅頭肉 \$320/公斤

西班牙黑毛豬出名油花平均，豬肉味濃而不腥，肉質爽滑，家嫂除了愛用來自製食神叉燒，亦愛用它來做其他豬肉菜式，切片打邊爐，絕不比肥牛遜色。



急凍新西蘭有機走地雞腿 \$55/包（400克）

平時買雞最怕有生長激素荷爾蒙抗生素之類，這款新西蘭有機雞腿都沒有這些古怪的東西，全天然飼養，生長於優美寧靜的環境下，雖然是凍肉，但雞有雞味，肉質、味道都不比活雞差。

台灣有機黑木耳 \$100/包（5兩）

黑木耳富含纖維及鐵質；纖維可提高飽肚感，有助控制食量及排便；鐵質則是血液的重要主要成份。研究指出，黑木耳具活血、補血之效，有助增加血管的彈性，促進血液流動；同時也可減低血液的黏稠度，舒緩血壓。把黑木耳浸軟後洗淨去蒂，切成合適大小即可用作打邊爐，入口爽脆。



特級竹筴 \$243/盒（4兩）

產自貴州的竹筴清香爽滑，用來打邊爐可以飽吸湯汁，美味鮮甜又爽脆。

日本昆布 \$109/包（8兩）

日本昆布是日本師傅煮高湯的靈魂，用來打邊爐有兩種方法，一是用濕布抹淨後浸軟剪開作湯底材料，凍水放，水滾前瀝起，令湯底透著鮮味；二是當邊爐食材。昆布含豐富礦物質及纖維，有良好的排毒功效，而且飽肚——打邊爐太易吃過多，先吃點昆布增加飽肚感，便不怕吃過量。



醬料：台灣頂級有機蔘油 \$88/支 台灣紅麴千歲腐乳 \$48/樽 台灣魚子醬 \$98/樽 家嫂秘製麻辣汁 \$45/樽

又是豉油和辣椒豉油？家嫂教你混兩款醬料，再自己加豉油、蒜、蔥等，保證畫龍點睛令食物生色不少。



火鍋醬（1）

- | | |
|-------------|-----|
| 材料： | |
| 1. 白芝麻 | 2湯匙 |
| 2. 台灣紅麴千歲腐乳 | 2件 |
| 3. 台灣頂級有機蔘油 | 1湯匙 |
| 4. 生油 | 2湯匙 |

- 做法：
1. 白芝麻白鑊炒香後磨碎。
 2. 紅麴千歲腐乳壓碎。
 3. 拌勻全部材料。

火鍋醬（2）

- | | |
|------------|-----|
| 材料： | |
| 1. 家嫂秘製麻辣汁 | 2湯匙 |
| 2. 台灣魚子醬 | 1湯匙 |
| 3. 白芝麻 | 1湯匙 |

- 做法：
1. 白芝麻白鑊炒香後磨碎。
 2. 拌勻全部材料。

美顏潤燥湯

Green Papaya Soup with Sea Cucumbers and Venison



材料：		Ingredients:	
青木瓜	1個	Green papaya	1
已浸發小刺參	8-10支	Soaked small sea cucumber	8-10 pcs
土耳其無花果乾	4粒	Turkish dried fig	4 pcs
急凍新西蘭鹿腿	500克	New Zealand venison hock	500g (1 pack)
湘蓮子	38克	Lotus seed	38g
海玉竹	38克	Sea yuzhu	38g
龍牙百合	38克	Dried lily pulp	38g
南杏	30克	Sweet almond	30g
北杏	8克	Bitter almond	8g
薑	2片	Ginger	2 slices

做法：

1. 南杏和北杏洗淨。
2. 海玉竹洗淨後浸1小時，剪開成2-3段。
3. 湘蓮和百合洗淨，浸20分鐘。
4. 無花果洗淨，剪開一分為二。
5. 小刺參解凍後洗淨。
6. 把青木瓜去皮、去籽、切塊，白蠟加薑炒約5分鐘。
7. 新西蘭鹿腿解凍備用。
8. 將所有材料（除百合外）用15碗水以大火滾起後煲20分鐘，轉小火煲2小時，下百合再煲20分鐘後以鹽調味即成。

Directions:

1. Rinse the almonds.
2. Rinse the sea yuzhu and soak for 1 hour. Cut each of them into 2-3 pieces.
3. Rinse and soak the lotus seeds and dried lily pulp for 20 minutes.
4. Rinse the dried figs and cut each of them into 2 pieces.
5. Defrost the soaked small sea cucumbers and rinse well.
6. Peel and seed the green papaya. Cut into bite-sized pieces. Stir fry with ginger slices (without oil) for 5 minutes.
7. Defrost the venison hock.
8. Bring all ingredients, except the dried lily pulp, to boil with 15 bowls of water over high heat. Boil for 20 minutes. Turn to low heat and continue to simmer for 2 hours. Add the lily pulp and continue to simmer for 20 minutes. Season with salt.

家嫂教路：

青木瓜含大量花青素和木瓜酵素，飲湯之餘最好把青木瓜一併吃下。海參非常有益，開始煲湯時即下海參，會將其溶化於湯中，不愛吃海參的人只要喝湯，一樣能吸收海參的養份。

Tips:

Green papaya has a lot of anthocyanidin and enzymes. Eat the papaya as well when enjoying the soup. Sea cucumbers are nutritious. Long-time boiling will melt them into the soup, so even those who do not like to eat sea cucumbers can enjoy the benefits when having this soup.

炆西班牙黑毛豬肋條和小刺參

Braised Iberico Finger Ribs and Sea Cucumbers



材料：		Ingredients:	
西班牙黑毛豬肋條	500克	Spanish iberico finger rib	500g
已浸發小刺參	8-10支	Soaked little sea cucumber	8-10 pcs
蕃茄	1個	Tomato	1
花椒	1茶匙	Fagara	1 tsp
八角	3粒	Star anise	3 pcs
蒜頭	6粒	Garlic	6 cloves
油蔥酥	1湯匙	Deep-fried shallot slice	1 tbsp
五香粉	1茶匙	Five-spice powder	1 tsp
鹽	1茶匙	Salt	1 tsp
糖	½茶匙	Sugar	½ tsp
豆瓣醬	1茶匙	Chilli bean sauce	1 tsp
台灣有機蔴油	1湯匙	Taiwanese organic black bean sauce	1 tbsp
花雕酒	¼杯	Shaoxing	¼ cup
熱水	3杯	Hot water	3 cups

做法：

1. 豬肋條和小刺參解凍後洗淨抹乾。
2. 蕃茄洗淨去蒂。
3. 花椒、八角以白蠟炒香後用攪拌器打碎。
4. 蒜頭原粒用油爆香，下花椒、八角碎兜勻，加入豆瓣醬和豬肋條略炒，贊酒，煮滾後下蕃茄、油蔥酥、蔴油、五香粉、鹽、糖和水，再以大火煮滾。
5. 轉中火炆1小時後加入海參再炆½小時。

Directions:

1. Defrost the finger ribs and sea cucumbers. Rinse and pat dry.
2. Clean the tomato and remove the stem.
3. Stir fry the fagara and star anise without oil. Grind them with a electric grinder.
4. Peel the garlic and fry until brown. Add fagara and star anise powder. Stir well. Add chili bean paste and finger ribs. Stir again. Add wine and bring to boil. Put in the tomato, shallot, black bean sauce, five-spice powder, salt, sugar and water. Bring to boil over high heat.
5. Turn to medium heat and simmer for 1 hour. Add the sea cucumbers and simmer for another ½ hour. Season with salt.

家嫂教路：

炒花椒、八角時要細火，炒至出香氣便可。

Tips:

Use low heat to stir fry the fagara and star anise until you smell the aroma.

木瓜雪耳糖水

Snow Fungus and Papaya Sweet Soup



材料：		Ingredients:	
夏威夷木瓜	半個	Hawaiian papaya	Half
南杏	20克	Sweet almond	20g
北杏	4克	Bitter almond	4g
土耳其無花果乾	約1-2粒	Turkish dried fig	1-2 pcs
台灣阿里山冷萃雪耳	1包	Taiwan Alishan dried snow fungus	1 pack
清水	2 ½杯	Water	2 ½ cup

做法：

1. 南北杏洗淨後用清水浸4小時。
2. 無花果洗淨後剪成細粒。
3. 木瓜去皮、去籽後切塊。
4. 南杏、北杏、無花果和清水一起煲20分鐘後，下木瓜再煲10分鐘，熄火，下冷萃雪耳，燜10分鐘即成。

Directions:

1. Soak the almonds for 4 hours.
2. Rinse the dried fig. Cut it into small cubes.
3. Peel and seed the papaya. Cut into bite-sized pieces.
4. Bring the almonds, figs and water to boil for 20 minutes. Add papaya and continue to boil for 10 minutes. Remove from heat. Add in the snow fungus. Cover the pot and leave it there for 10 minutes before serving.

家嫂教路：

如果大家不嗜甜，可選用菲律賓木瓜較好。

Tips:

If you prefer the soup to be less sweet, use a Philippines papaya instead.

蜜糖香茅黑毛豬梅頭

Honey-glazed Iberico Pork Collar Butt



材料：		Ingredients:	
西班牙黑毛豬梅頭肉	600克	Spanish iberico pork collar butt	600g
香茅	4枝	Lemongrass	4 stalks
洋蔥	¼個	Onion	¼
乾蔥	4粒	Shallot	4 cloves
薑	3片	Ginger	3 slices
芫荽梗	4枝	Parsley stem	4 stalks
糖	3 ½湯匙	Sugar	3 ½ tbsp
鹽	1茶匙	Salt	1 tsp
西班牙紅椒粉	1茶匙	Spanish paprika	1 tsp
魚露	4湯匙	Fish sauce	4 tbsp
台灣有機蔴油	2湯匙	Taiwanese organic black bean sauce	2 tbsp
青檸汁	1½湯匙	Lime juice	1½ tbsp
花雕酒	1茶匙	Shaoxing	1 tsp
蜜糖	1茶匙	Honey	1 tsp

做法：

1. 黑毛豬梅頭肉解凍，打橫片開成三份，用叉在肉上平均刺孔。
2. 香茅洗淨後拍扁切碎。洋蔥、乾蔥去衣切碎。
3. 將香茅、洋蔥、乾蔥、薑和芫荽梗用攪拌機打碎，加入魚露、蔴油、青檸汁、花雕酒、糖、鹽和紅椒粉拌勻成醃料。
4. 梅頭肉以醃料抹勻，醃3小時。
5. 以攝氏120度預熱焗爐，放入梅頭肉20分鐘。
6. 將梅頭肉兩面煎香（每面各煎1-2分鐘），搽上蜜糖後切細片即成。

Directions:

1. Defrost iberico pork collar butt. Cut horizontally into three portions. Stab with a fork evenly to create small holes.
2. Clean and bruise the lemongrass stalks. Cut into small pieces. Peel the onion and shallots. Also cut into small pieces.
3. Grind lemongrass, onion, shallots, ginger slices and parsley stems. Mix well with fish sauce, black bean sauce, lime juice, shaoxing, sugar, salt and paprika.
4. Marinate the pork with the mixture for 3 hours.
5. Preheat oven to 120°C. Bake the pork for 20 minutes.
6. Pan-fry the pork until brown (fry each side for 1-2 minutes). Brush with honey and slice to serve.

家嫂教路：

梅頭肉切時厚度要盡量一致，否則要自行調較焗爐溫度及煎香時間以做出最佳效果。煎好後靜置5分鐘才切可減少肉汁流失。

Tips:

The three portions of pork should be of similar thickness. Otherwise please adjust the oven temperature and frying time to make a perfect dish. After pan-frying, rest for 5 minutes before slicing to retain the juices within the meat.

加推優惠

農曆年將至，恒興行最後召集再加推以下優惠給在工展會還未買齊年貨的VIP會員，因優惠貨品數量有限售完即止，大家要把握機會。(優惠期至2018年2月15日)



南非金鮑魚罐頭
原價 特價
(6頭) \$450/罐 \$368/罐(限量)
(10頭) \$400/罐 \$308/罐



日本吉品鮑
原價 特價
(23頭皇冠) \$14080/斤 \$9800/斤
(42頭) \$5200/斤 \$3880/斤



日本關東特選遼參 (60-70支)
原價 特價
\$8500/斤 \$6800/斤



澳洲特級秀參 (12-14支)
原價 特價
\$3080/斤 \$2580/斤



小刺參(乾)
原價 特價
\$1280/斤 \$998/斤



小刺參(已浸發)(以乾貨0.34斤浸發)
原價 特價
\$452/盒 \$406/盒
\$1068/3盒
以上價格不含稅冰費 (平均\$356/盒)



西藏冬蟲夏草 (135-145支/兩)
原價 特價
\$10200/兩 \$7800/兩



扎膠公肚 (10頭)
原價 特價
\$4380/斤 \$3580/斤



急凍螺頭 (L) (3.5磅/盒)
原價 特價
\$400/盒 \$318/盒



一級乾螺頭
原價 特價
\$387/斤 \$238/斤



日本北海道元貝
原價 特價
(SA) \$790/斤 \$698/斤
(小粒) \$680/斤 \$578/斤



日本罐頭
原價 特價
(L) \$282/斤 \$198/斤
(LL) \$395/斤 \$248/斤



韓國天白中花菇
原價 特價
\$468/斤 \$398/斤



特級竹筴 (西貢庄/盒)
原價 特價
\$243/盒 \$208/盒

為響應環保，請大家自備購物袋及冰袋。

特別優惠

VIP 會員於2018年1月15日至2月15日期間凡購物滿HK\$2,000.-或以上 (以折實價及單一發票計算)，可免費獲贈以下禮品：



購物滿 \$ 2,000
送 台灣咚咚紅麥海纖酥 1包



購物滿 \$ 3,000
送 台灣紅麴千歲腐乳 1樽



購物滿 \$ 4,000
送 日本沖繩生薑黑蜜 1支



購物滿 \$ 5,000
送 台灣魚子醬 1樽



購物滿 \$ 6,000
送 台灣香辣千歲腐乳 1樽
+ 台灣魚子醬 1樽



購物滿 \$ 7,000
送 日本特級蠔油 1支



購物滿 \$ 8,000
送 迷你小圓碗 1隻*



購物滿 \$ 10,000或以上
送 迷你小圓碗 1隻*
+ 台灣紅麴千歲腐乳 1樽



現凡購物滿\$4,000元 (以折實價及單一發票)，另額外加送《我的情敵女婿》電影戲票 2張。先到先得，送完即止。

祝新春進步 萬事如意



家嫂廚房即食系列

供應期2018年1月15日至2月15日，不設送貨。



鹿福齊來鹿筋煲
【特價】HK\$382
以鮑汁炆新西蘭鹿筋、澳洲特級秀參和韓國天白中花菇，香濃入味。
(必需預訂)



海參鮑魚冬菇煲
【特價】HK\$498
澳洲特級秀參、南非鮑魚、韓國天白中花菇、日本蠔豉共煮一爐，滋味無窮。
(必需預訂)



金元寶花膠煲
【特價】HK\$558
用上扎膠公肚、南非金鮑魚和韓國天白中花菇這些珍貴食材，以鮑汁炆煮而成。
(必需預訂)



麻辣海參
【特價】HK\$220/盒
家嫂秘製麻辣汁涼拌澳洲特級秀參，香辣醒胃。
(必需預訂)



糟鮑魚
(10隻/樽) (15隻/樽) (28隻/樽)(限購)
【特價】HK\$388 HK\$338 HK\$288
以秘製糟鮑汁醃製精選南非鮑魚，肥美彈牙，啖啖酒香，送禮自用皆宜。
(必需預訂)



糟法國鵝鴨腿 (10隻/樽)
【特價】HK\$98/樽
含豐富的蛋白質和維他命，脂肪及膽固醇卻低，而且不含抗生素、荷爾蒙等。滷熟後再浸糟鮑汁，鮮味之餘又帶酒香，是有益的小吃。
(必需預訂)



慢烤新西蘭羊架 (每排約7支)
【特價】HK\$158/排
新西蘭羊架，以喜馬拉亞山粉紅岩鹽醃製，再用慢烤烹煮，肉汁嫩滑。食時祇需切開煎香，簡單方便。
(必需預訂)



琥珀千子糕
【特價】HK\$88/盒
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。
(必需預訂)



鮑汁炆花膠 (9頭/斤) (1隻/盒)
【特價】HK\$518/盒
巴西扎膠公肚，無色色澤、發頭、質量都屬佳品。以鮑汁炆煮後，入口煙韌彈牙鮮味濃，而且膠質豐富，是養顏之選。
(有現貨，不需預訂)



鮑汁炆澳洲秀參 (7-8支/斤)(1支/盒)
【特價】HK\$480/盒
澳洲秀參產自澳洲無污染水域，肉厚軟滑，以鮑汁炆煮後，加倍滋味。
(有現貨，不需預訂)



家嫂即食日本清心吉品鮑 (47頭/斤)(8隻/盒)
【特價】HK\$728/盒
精選珍貴日本吉品鮑，以鮮雞、上等金華火腿、元貝和腩肉炆煮，省卻自己在家搞4、5天的功夫，方便又好味。
(有現貨，不需預訂)



鮑汁炆韓國天白中花菇
【特價】HK\$188/盒
韓國天白中花菇在冬天最凍的時候出產，口感爽滑，菇味較濃。
(有現貨，不需預訂)



家嫂高湯冰粒 (16粒約2碗份量)
【特價】HK\$108/盒
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。
(有現貨，不需預訂)



秘製子薑
【特價】HK\$68/罐(180克) HK\$78/大罐(230克)
新鮮子薑切片後以白醋及糖醃製，酸中帶甜，微辛，配清心皮蛋吃最佳，亦可用作炒牛肉等菜式。
(有現貨，不需預訂)



秘製叉燒醬 (200g)
【特價】HK\$63/樽
用多款頂級醬料調配而成，除了可以醃西班牙黑毛豬梅頭做叉燒，豬肋條亦可用於醃雞翼、排骨等。
(有現貨，不需預訂)



BBQ醬 (200g)
【特價】HK\$32/樽
家嫂秘製BBQ醬，特別適用於醃製豬肋條、豬肋條、雞翼等作燒烤或烤焗。
(有現貨，不需預訂)

以上圖片只供參考