饗家2021辛丑年年菜

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品項 | 單價 | 簡介說明 | 保存方式 | 每份人數 | 用途 | 訂購數量 |
| 一品鍋 | 2000/份 | 一品鍋是請客的湯品首選，做工繁複，成本極高，在饗家吃比外面餐廳實惠太多了。土雞一隻，鮑魚、蹄膀塊、火腿、干貝、竹笙、原汁雞湯一袋，高湯一袋。全雞可用來拜拜。 | 冷凍 | 10 | 湯品 | 　 |
| 佛跳牆(清爽風味） | 1500/份 | 配料盒內有去骨雞腿肉、竹笙、栗子、蒜仁、鮑魚、香菇、干貝、新鮮蹄筋、冬筍、紅棗，均以上湯煨製，口感清爽厚實且不油膩濃稠，和市售商品有不同的風味。 | 冷凍 | 8 | 湯品 | 　 |
| 香菇竹笙雞湯 | 700/份 | 選用上等花菇/竹笙/火胴與本地溫體仿土雞燉煮 | 冷凍 | 6 | 湯品 | 　 |
| 麻油羊肉爐 | 600/份 | 特選帶皮嫩羊肉，無羊羶味、老薑、特選黑麻油，米酒熬製、內含凍豆腐、豆皮、沾醬 | 冷凍 | 5 | 湯品 | 　 |
| 紅燒鮑魚 | 900/份 | 每份3顆鮑魚，主廚以雞湯、火腿、蠔汁等配方製成醬汁煨煮入味。隔水加熱切片食用。 | 冷凍 | 6 | 主菜 | 　 |
| 紅燒蹄膀 | 420/斤 | 選用溫體豬前腿，肥瘦均勻適中，皮Q肉嫩，建議搭配滷筍乾 | 冷凍 | 8 | 主菜 | 　 |
| 滷豬腳 | 360/份 | 選用本地溫體豬前腿，皮Q肉多，每口都有豐富的膠原蛋白，真空包，附滷汁。 | 冷凍 | 5 | 主菜 | 　 |
| 東坡肉 | 480/斤 | 特選溫體豬三層肉，主廚以傳統江浙手法烹飪，濃油赤醬，退冰後隔水或用電鍋/微波覆熱，每塊約3人份，請以塊或斤訂購 | 冷凍 | 3 | 主菜 | 　 |
| 香菇栗子雞 | 320/份 | 花菇、栗子、仿土雞的雞翅、雞小腿。 | 冷凍 | 5 | 主菜 | 　 |
| 紅燒牛三寶 | 500/份 | 紐澳牛前腱、牛肚、牛筋，特配香料滷汁、紅白蘿蔔紅燒製成 | 冷凍 | 5 | 主菜 | 　 |
| 紅燒獅子頭 | $180/＄300 | 饗家熱銷第一名的年菜。可搭配白菜一起滷製成砂鍋獅子頭，或以青菜圍邊，獅子頭燒熱後置中，淋上湯汁。亦可做為火鍋湯底，有3/5顆兩種包裝。 | 冷凍 | 6-10人份 | 主菜 | 　 |
| 手工鹹豬肉（生） | 350/斤 | 特選溫體豬三層肉，以楜椒、鹽、蒜頭醃製，無其他添加物，可蒸熟或烤熟切片，或切片生炒至熟，放入蒜苗辣椒片即可作成蒜苗炒鹹豬肉 | 冷凍 | 5 | 主菜 | 　 |
| 無錫排骨 | 550/份 | 特選國產豬腩排，主廚以江浙風味加上特製紅醩製作，甜鹹香交融，豐腴軟嫩。 | 冷凍 | 6 | 主菜 | 　 |
| 香菇栗子燒子排 | 450/份 | 特選國產豬腩排、新鮮栗子、香菇，鹹香適口，肥嫩不膩。 | 冷凍 | 5 | 主菜 | 　 |
| 蹄筋海參燴花膠 | 600/份 | 大受好評的菜品。特選蹄筋、黑玉海蔘、花膠、杏鮑菇、白果燒製 | 冷凍 | 10 | 主菜 | 　 |
| 荷葉蒸排骨 | 450/份 | 每份5大支特選腩排，主廚特製配方，以荷葉包裹蒸透（單支），肉質鮮美，香氣撲鼻。 | 冷凍 | 5 | 主菜 | 　 |
| 滷油雞 | 360/份 | 仿土雞半隻，主廚特製滷汁滷制、附蔥薑沾醬 | 冷凍 | 8 | 主菜 | 　 |
| 梅子鳳梨雞 | 400/份 | 國產生鮮雞腿、新鮮鳳梨、主廚特製梅子醬烹製，酸甜可口 | 冷凍 | 6 | 主菜 | 　 |
| 虎掌海參 | 500/份 | 特選黑玉海蔘和本土溫體豬虎掌（豬韌帶），豐富膠質，口感滑潤爽口 | 冷凍 | 5 | 主菜 | 　 |
| 德國豬腳 | 300/份 | 主廚特製豬腳、配菜，退冰後烤箱/微波覆熱即可（含配菜） | 冷凍 | 3～4 | 主菜 | 　 |
| 嫩肩里肌牛排 | 300/份 | 特選美牛嫩肩里肌、配菜，退冰後烤箱/微波覆熱即可（含配菜） | 冷凍 | 3～4 | 主菜 | 　 |
| 紹興醉蝦 | 400/份 | 特選新鮮藍鑽白蝦，主廚以埔里紹興酒搭配藥材冰釀浸製，清爽甘甜，酒香撲鼻，解凍後即可食用 | 冷凍 | 8 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 醉雞腿 | 550/斤 | 去骨特大仿土雞腿以特製藥酒汁浸泡蒸熟後冰鎮製成醉雞捲，退冰切片即可食用。 | 冷凍 | 5 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 滷牛腱（整顆） | 500/斤 | 產地澳洲牛腱心，特製滷汁滷透，淋點香油，搭上蔥花、香菜、佐點辣椒醬，可當冷盤、下酒小菜。 | 冷凍 | 5 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 滷牛肚（整片） | 500/斤 | 產地澳洲牛肚，以特製滷汁滷透，淋點香油，搭上蔥花、香菜、佐點辣椒醬，可當冷盤、下酒小菜。 | 冷凍 | 6 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 滷豬肝 | 400/斤 | 特選溫體豬肝，以家傳醬汁醃泡，隔水加熱回溫既可，切薄片食用。 | 冷凍 | 5 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 熟烤烏魚子 | 600/片 | 台南當期烏魚子，以高梁酒浸泡後，煎烤製成，退冰後烤箱略微加熱後即可食用，切片後搭配白蘿蔔片/蘋果/蒜苗都很搭 | 冷凍 | 6 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 蘭陽西滷肉 | 250/份 | 當季大白菜搭配近10餘種食材烹煮，湯汁鮮美，老少皆宜 | 冷凍 | 6 | 副菜 | 　 |
| 烤麩（素） | 200/份 | 江浙經典小菜，以紅燒方式烹調烤麩，質地鬆軟而富有彈性，同時吸附著湯汁，年菜必點菜品 | 冷凍 | 5 | 副菜 | 　 |
| 滷筍乾（限量） | 200/盒 | 農家自制綠竹筍片，饗家特製滷汁煨滷製成，可用電鍋加熱，搭配蹄膀、東坡肉等食用。 | 冷凍 | 5 | 副菜 | 　 |
| 油燜筍 | 220/份 | 特選桂竹筍以江浙口味燒製 | 冷凍 | 5 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 五香滷花生 | 160/份 | 主廚特製滷汁滷製 | 冷凍 | 5 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 十香如意菜（素） | 260/份 | 手工繁複的一道菜品，純素製作 | 冷藏 | 6 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 滷牛腱（切好真空包） | 200/份 | 選用澳洲牛腱，切片包裝，退冰撕開包裝即可食用 | 冷凍 | 5 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 滷牛肚（切好真空包） | 200/份 | 選用澳洲牛肚，切片包裝，退冰撕開包裝即可食用 | 冷凍 | 5 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 滷牛筋（切好真空包） | 250/份 | 選用澳洲牛前筋，切成適合大小，退冰撕開包裝即可食用。 | 冷凍 | 5 | 副菜/冷盤 | 　 |
| 饗家XO醬 | 400/罐 | 精選小干貝和金鉤蝦、金華火腿炒製而成，適合炒飯、拌菜、滷白菜、蒸蛋或作沾佐料。 | 冷凍 | 5 | 醬料 | 　 |
| 饗家辣椒醬（小辣） | 120/瓶 | 精選當季辣椒，新鮮蒜頭，純手工製作，能讓不起眼的食物也變的美味 | 冷藏 | 瓶 | 醬料 | 　 |
| 饗家辣椒醬（中辣） | 120/瓶 | 精選當季辣椒，新鮮蒜頭，純手工製作，能讓不起眼的食物也變的美味，適合喜歡吃辣的朋友 | 冷藏 | 瓶 | 醬料 | 　 |
| 手工肉丸子 | 180/份 | 每份10顆饗家手工肉丸子，可當火鍋料、燴丸子等料理 | 冷凍 | 5 | 搭配 | 　 |
| 花枝丸 | 290/包 | 台南親友特製，過年期間才有得買，一斤包裝 | 冷凍 | 8 | 搭配 | 　 |
| 虱目魚丸 | 160/包 | 台南親友特製，過年期間才有得買，一斤包裝 | 冷凍 | 8 | 搭配 | 　 |
| 鱈魚丸 | 150/包 | 平日可以吃到的鱈魚丸，因應許多客人要求，一斤包裝 | 冷凍 | 8 | 搭配 | 　 |
| 港式肝腸 | 200/份 | 真空包裝約半斤 | 冷凍 | 6 | 搭配 | 　 |
| 港式臘腸 | 200/份 | 真空包裝約半斤 | 冷凍 | 6 | 搭配 | 　 |
|  |  |  |  |  |  |  |

PS：饗家年菜豬肉製品採用台灣本地豬肉，牛肉除嫩肩里肌牛排（美牛）外，皆選用澳洲產的牛肚、牛腱、牛筋，請安心選購

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 訂購人（全名） | 　 | 取件日期 | 2021年2/8（一）、2/9（二） |
| 聯絡電話（市話） | 　 | 取件時間 | 10：00-12：00、12：00-14：00、14：00-16：00、16：00-19：00 |
| 聯絡電話（手機） | 　 | 備註： | 　 |
| 取件店（請勾選） | 本店、雲端 |