饗家年菜2024（搶先版）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品項 | 單價 | 訂購數量 | 簡介說明 |
| 一品鍋 | 2300/份 | 　 | 年節湯品首選，食材精緻，做工繁雜且耗時，一口湯喝下去，厚實黏嘴的口感與湯鮮肉香的滋味，讓人欲罷不能。 |
| 一品鍋（小份量） | 1250/份 | 　 |
| 饗家佛跳牆(清爽風味） | 1700/份 | 　 | 內有去骨雞腿肉、竹笙、栗子、蒜仁、鮑魚、香菇、干貝、新鮮蹄筋、小豬腳、冬筍、紅棗等上選食材，以上湯煨製，味鮮料實，口感厚實卻不油膩。 |
| 饗家佛跳牆（小份量） | 1000/份 | 　 |
| 香菇竹笙雞湯 | 660/份 | 　 | 選用上等花菇/竹笙/火胴與半隻仿土雞燉煮 |
| 芋頭海鮮米粉湯 | 650/份 | 　 | 特選海鮮，與豐富配料，濃郁湯頭，湯、米粉、食材分別包裝，方便料理。 |
| 饗家半筋半肉牛肉湯 | 380/份 | 　 | 特選半筋半肉部位燉煮，以大量蔬菜熬製湯頭，鮮甜味美 |
| 紅燒獅子頭（5顆） | $350 | 　 | 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。 |
| 紅燒獅子頭（3顆） | $210 | 　 |
| 白菜獅子頭（2顆） | $210 | 　 | 特選新鮮大白菜，與獅子頭一起紅燒，加熱即可 |
| 手工鹹豬肉（生） | 420/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 |
| 蜜汁烤叉燒肉 | 280/份 | 　 | 選用雪花里肌（二層肉），秘製配方醃製後，烘烤製成，退冰加熱切片即可 |
| 無錫排骨 | 560/份 | 　 | 特選國產豬腩排、獨特醬汁燒製，鹹香適口，肥嫩不膩。 |
| 香菇栗子燒子排 | 600/份 | 　 | 特選國產豬腩排、新鮮栗子、香菇，鹹香適口，肥嫩不膩。 |
| 洛神梅汁排骨 | 560/份 | 　 | 特選國產豬腩排加入了洛神花入菜，佐以梅子醬汁燒製。。 |
| 紅燒蹄膀 | 500/斤 | 　 | 選用台灣本地溫體豬前腿，肥瘦均勻適中，皮Q肉嫩，可搭配一年只做一次的滷筍片 |
| 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。 |
| 蘇杭東坡肉(小份） | 380/份 | 　 | 特選肥瘦均勻的溫體五花肉，以傳統江浙手法烹飪，酒香、肉香、醬香，退冰後隔水或用電鍋/微波覆熱 |
| 蘇杭東坡肉（大份） | 560/份 | 　 |
| 滷豬肝（切片） | 220/份 | 　 | 特選溫體豬肝，以獨門醬汁用舒肥手法製作，已切片方便食用。 |
| 香菇栗子雞 | 450/份 | 　 | 花菇、栗子、仿土雞腿紅燒。 |
| 蘇梅旺來雞 | 360/份 | 　 | 國產生鮮雞腿、以新鮮鳳梨主廚特製梅醬烹製，酸甜可口，旺運財來 |
| 醉雞腿 | 600/斤 | 　 | 去骨特大仿土雞腿以秘製藥酒汁浸泡蒸熟後冰鎮製成醉雞捲，退冰切片即可食用。 |
| 蕈菇燜雞 | 450/份 | 　 | 特選茶樹菇、柳松菇、特選腐竹等、土雞燒製 |
| 紅燒牛三寶 | 500/份 | 　 | 特選牛腱、牛肚、牛筋，秘製滷汁與紅白蘿蔔紅燒製成 |
| 義式蕃茄燉牛筋 | 360/份 | 　 | 義式蕃茄風味燉煮，也可以做成燴飯、義大利麵等料理 |
| 滷牛腱（顆） | 580/斤 | 　 | 精選新鮮食材，以獨特製滷汁滷製，退冰切片後，搭上蔥花、香菜、可搭配饗家的辣椒（辣油）醬。 |
| 滷牛肚（半片不切） | 550/斤 | 　 |
| 滷牛腱切盤 | 250/份 | 　 | 精選新鮮食材，以獨特製滷汁滷製，切片包裝，退冰撕開包裝即可食用 |
| 滷牛筋切盤 | 250/份 | 　 |
| 滷牛肚切盤 | 220/份 | 　 |
| 海蔘花膠燴蹄筋 | 650/份 | 　 | 大受好評的菜品。特選蹄筋、黑玉海蔘、花膠、杏鮑菇、鵪鶉蛋、白果以高湯燒製 |
| 紹興醉蝦 | 450/份 | 　 | 特選超大白蝦，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 |
| 蒜子紅燒（黃）魚 | 380/份 | 　 | 特選約一斤大小的黃魚，以蒜頭、蒜苗和特製醬汁紅燒 |
| 風味小鮑魚 | 260/份 | 　 | 特選去殼鮑魚，以密製調料烹製入味，下酒好菜 |
| 日本丁香魚甘露煮 | 260/份 |  | 選用新鮮日本丁香魚（非魚乾），以日式甘露煮技法烹煮 |
| 台式滷筍片 | 220/盒 | 　 | 南部農家筍片，特製滷汁煨滷製成，可隔水或用蒸熱，單獨或搭配蹄膀、東坡肉等食用。 |
| 江浙油燜筍 | 220/份 | 　 | 特選桂竹筍以江浙口味燒製 |
| 老滷花生 | 180/份 | 　 | 選用新鮮本土花生，以滷汁滷製 |
| 清蒸臭豆腐 | 180/份 | 　 | 特選手工臭豆腐，以香菇、絞肉、金勾蝦等食材烹製入味，冷凍後豆腐會有孔洞，口感更豐富 |
| 十香如意菜（素） | 260/份 | 　 | 選用十種食材，以乾鍋扁香去除水分，再依食材特性依序合炒，手工繁複、口味細緻的一道素菜 |
| 烤麩（素） | 220/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 |
| 蘭陽西滷肉 | 260/份 | 　 | 宜蘭特色美食，當季大白菜搭配10多種食材烹煮，濃郁香醇湯汁鮮美 |
| 手工肉丸子 | 170/份 | 　 | 純手工製作的饗家手工肉丸子，可當火鍋料、燴丸子等料理，每份10顆。 |
| 饗家香菇魯肉 | 200/包 | 　 | 饗家草創時期主力商品，特選食材精燉滷製，拌飯、拌麵都非常美味 |
| 港式臘肉 | 360/份 | 　 | 年節必備食材，真空包裝約1台斤 |
| 港式肝腸 | 220/份 | 　 | 年節必備食材，真空包裝約半台斤 |
| 港式臘腸 | 220/份 | 　 |
| 台式手工香腸 | 160/包 | 　 | 台灣溫體豬肉、新鮮腸衣、特製配方手工製作，約360公克，5～6條 |
| 饗家特製台式湯底料 | 220/份 | 　 | 私房台式湯底料，以溫體五花肉、手切紅蔥頭、阿根廷魷魚、特選金鉤蝦等特選材料製作，每份二包，每包約可製作一鍋4人份的湯。 |
| 饗家XO醬 | 420/罐 | 　 | 精選小干貝和金鉤蝦、金華火腿炒製而成，適合炒飯、拌菜、沾醬。 |

|  |
| --- |
| 預定期間：即日起～1/18（四）晚間24：00，截止訂購 |
| 訂購人(全名)： | 取件 日期 | 2024年2/5（一）、2/6（二）、2/7（三）（請勾選） |
| 聯絡市話： | 取件 時間 | 10：00-12：00、12：00-14：00、14：00-16：00、16：00-19：00 |
| 聯絡手機： | 備註  | 　 |
| 取件店：  |
| 宅配(黑貓宅急便服務區域) | 收件 地址 | 　 |
| 收件人： | 　 |
| 電話： | 　 |
| 宅配日期： | 　 |