

添好運黑蒜全雞鍋

**調理方式**

須冷凍、非供即食，應充分加熱

解凍後將全雞包及湯料包拆封倒於容器中，蒸約30分鐘即可食用

商品重量

2400公克

建議食用人數

6~8人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

土雞、蛤蜊、杏鮑菇、秀珍菇、香菇、黑蒜頭、鹽、薑、糖、米酒、香油、白胡椒粉、水

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱。

調理方式之一：解凍後將料包不拆封置於水中加熱約30分鐘，倒於容器中即可食用

調理方式之二：解凍後將料包拆封倒於容器中，蒸約30分鐘即可食用。

商品重量

800g

建議食用人數

3~4人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完。

商品成份

豬五花肉塊、水、醬油、冰糖、黃酒(米、小麥)、粘稠劑(乙醯化己二酸二澱粉)、紹興酒(糯米、蓬萊米、小麥)、薑、八角、桂枝、甘草。

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱。

調理方式一：解凍後將料包不拆封置於水中加熱約30分鐘，倒於容器中即可食用

調理方式二：將解凍後的豬肉，置於烤盤上以180°C烤熟，切片後即可食用

調理方式三：將解凍後的豬肉，拆封後置於微波盤上以中火微波約6分鐘即可食用

商品重量

230g

建議食用人數

1~2人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

五花肉條、燒烤粉(黑胡椒、鹽、花椒、胡椒鹽、糖、玉米澱粉、雞肉粉、蒜粉、糖、荳蔻粉、品質改良劑、五香粉)、蒜、40度料理米酒、38度金門高粱

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

回鄉東坡肉



岩燒客家豬肉



西湖醉雞捲



調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱
解凍後切片置於容器中即可食用

商品重量

400公克

建議食用人數

2~3人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

雞腿肉、紹興酒、米酒、薑、蔥、鹽、糖、當歸、枸杞、川芎、桂枝、調味劑、水
生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

黑蒜牛三寶



調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱
解凍後切片置於容器中即可食用

商品重量

300公克

建議食用人數

2~3人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

牛腱、牛肚、牛筋、滷汁{水、醬油、冰糖、米酒、醬油膏、薑、蔥、黑蒜、鹽、辣豆瓣、米霖、蕃茄糊、香油、八角、桂枝、甘草、花椒、草果、五香粉、調味劑}、沾醬
[水、醬油、蒜、糖、粘稠劑、香油、調味劑]
生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

義式香烤豬肋排



調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱。

調理方式一：解凍後將料包不拆封置於水中加熱約30分鐘，倒於容器中即可食用

調理方式二：將解凍後的豬小排，拆封後置於烤盤上以180°C烤熱即可食用

調理方式三：將解凍後的豬小排，拆封後置於微波盤上以中火微波約6分鐘即可食用

商品重量

280g

建議食用人數

1~2人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

豬肋排、香草粉料(玉米澱粉、香菇精粉、白胡椒粉、小茴香粉、紅椒粉、洋蔥粉、蒜粉、品質改良劑、糖、調味劑、羅勒粉、迷迭香粉、鹽)、香草粉料(糖、白胡椒、洋蔥粉、鹽、小茴香粉、匈牙利紅椒粉、蒜粉、玉米澱粉、羅勒葉、香菇精粉、辣椒粉、義大利香料、調味劑)、蒜、蕃茄糊

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱

將內容物倒入鍋內，煮滾即可食用。建議可加入青蔬、菇類及火鍋配料，品嚐風味道地之美味鍋物

商品重量

1800公克

建議食用人數

3~4人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

雞肉、蛤蜊、杏鮑菇、香菇、秀珍菇、黑蒜頭、米酒、鹽、糖、薑、香油、白胡椒粉、調味劑、水

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

黑蒜雞湯鍋



調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱

調理方式一：解凍後將料包不拆封置於水中加熱約30分鐘，倒於容器中即可食用

調理方式二：將解凍後的雞排，拆封後置於烤盤上以180°C烤熟即可食用

調理方式三：將解凍後的雞排，拆封後置於微波盤上以中火微波約6分鐘即可食用

商品重量

180g

建議食用人數

1人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

去骨雞腿、醃料粉(糖、白胡椒粉、鹽、五香粉、肉桂粉)、蒜、薑、

香草粉料(糖、黑胡椒粉、白胡椒粉、迷迭香葉、鹽、百里香葉)、米酒、醬油、香菇素蠔油、香油

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

香樹去骨雞腿排



調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱。

調理方式一：解凍後將料包不拆封置於水中加熱約30分鐘，倒於容器中即可食用

調理方式二：將解凍後的雞排，拆封後置於烤盤上以180°C烤熟即可食用

調理方式三：將解凍後的雞排，拆封後置於微波盤上以中火微波約6分鐘即可食用

商品重量

180g

建議食用人數

1人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

帶骨雞腿、醃粉料(糖、甜味劑、調味劑、鹽、肉桂粉、黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉)、醬油、調和蜂蜜、品質改良劑

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

醬烤帶骨雞腿



醬滷團圓蹄膀



調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱

調理方式一：解凍後將料包不拆封置於水中加熱約30分鐘，倒於容器中即可食用

調理方式二：解凍後將料包拆封倒於容器中，蒸約30分鐘即可食用

商品重量

820公克

建議食用人數

4-5人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

豬蹄膀、醬油、米酒、冰糖、蒜、辣豆瓣、豆腐乳、香油、八角、桂枝、五香粉、肉桂粉、調味劑、水

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱

調理方式一：解凍後將料包不拆封置於水中加熱約30分鐘，倒於容器中即可食用

調理方式二：將解凍後的豬小排，拆封後置於烤盤上以180°C烤熟即可食用

調理方式三：將解凍後的豬小排，拆封後置於微波盤上以中火微波約6分鐘即可食用

商品重量

340g

建議食用人數

1~2人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完。

商品成份

豬肋排、燒烤粉(玉米澱粉、香菇精粉、糖、蒜粉、洋蔥粉、品質改良劑、白胡椒粉、五香粉、小茴香粉、鹽、黑胡椒、肉桂粉、調味粉)、醬油、燒烤粉(糖、玉米澱粉、雞粉、鹽、鰹魚粉、黑胡椒、辣椒粉、五香粉、調味劑、肉桂粉)、香山豆瓣醬、洋蔥、蒜、香菜、醬油、番茄醬、香菇素蠔油、烏酢、香油。

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

BBQ烤肋排



調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱

解凍後將主料包及湯包、海鮮包拆封倒於容器中(以磁甕最佳)，蒸約60分鐘即可食用

商品重量

2760公克

建議食用人數

6~8人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

豬腳、豬排骨、烏蔘、鮑魚、干貝、杏鮑菇、扁魚、芋頭、栗子、銀杏、香菇、米酒、

醬油、雞高湯、油蔥、蔥、蒜、紅棗、冰糖、烏醋、鹽、米霖、白胡椒粉、調味劑、水

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

極品佛跳牆



調理方式

須冷凍、非供即食，應充分加熱

將內容物倒入鍋內，煮滾即可食用。建議可加入青蔬、菇類及火鍋配料，品嚐風味道地之美味鍋物

商品重量

1800公克

建議食用人數

3~4人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

高麗菜、酸白菜、凍豆腐、白蘿蔔、洋蔥、薑、鰹魚粉、豬油、糖、鹽、調味劑、水

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

酸菜白肉鍋**調理方式**

須冷凍、非供即食，應充分加熱

將內容物倒入鍋內，煮滾即可食用。建議可加入青蔬、菇類及火鍋配料，品嚐風味道地之美味鍋物

商品重量

1800公克

建議食用人數

3~4人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

牛肉、牛骨、白蘿蔔、紅蘿蔔、洋蔥、辣豆瓣、醬油、牛油、蔥、薑、糖、米酒、蒜、八角、桂枝、花椒、調味劑、水

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

紅燒牛肉鍋**調理方式**

須冷凍、非供即食，應充分加熱

將內容物倒入鍋內，煮滾即可食用。建議可加入青蔬、菇類及火鍋配料，品嚐風味道地之美味鍋物

商品重量

1800公克

建議食用人數

3~4人

保存期限與宅配方式

18°C以下冷凍保存，最長12個月；一經拆封須盡快吃完

商品成份

高麗菜、凍豆腐、豆皮、雞骨、醬油、辣豆瓣、辣椒油、牛油、乾辣椒、鹽、蒜、

花椒、糖、八角、鰹魚粉、小茴香、荳蔻、甘草、草果、陳皮、調味劑、水

生產此產品的廠房亦處理蛋、牛奶、蝦、蟹、花生類過敏原成份之產品

台式麻辣鍋