

# 今年，我享來點天菜

享點子五星名廚名店獨家合作 中華八大菜系化身宮廷菜餚

SGS  
檢驗合格

無味精  
無雞粉  
無防腐劑

福

五星主廚變出宮廷菜餚  
鴻運年菜預購 9 折

即日起~2022/01/14(五)截止



# 程安琪江浙菜系列

## 一脈傳承

### NEW 香滷牛腱

(附麻辣醬) 600g/包

牛肉(巴拉圭)、辣豆瓣醬、八角、肉桂、丁香、花椒等食材。

特選牛肉搭配些許五香醬汁及醃料粉，並以米酒點綴後烹調，解凍後加熱可直接切盤，或加入程老師特製麻辣醬，一牛兩吃！



### 御膳鮮蝦粉絲煲

1280g/包

白蝦、寬粉絲、豬肉(台灣)、扁魚、香菇絲等食材。

以扁魚、香菇絲、蔥段等辛香料爆炒後加入Q彈粉絲，吸收飽滿湯汁，最後放入肥美多汁的鮮甜大白蝦，是一道海味十足的料理。



### 一品金華雞湯鍋

2600g/包

鹿野土雞、豬腳(台灣)、金華火腿(豬後腿肉(台灣)、豬骨(台灣)、大千貝等食材。

使用金華火腿、豬骨、雞骨熬煮八小時打底的豐富膠質湯頭，再使用文火與豬腳、土雞燉煮2小時，並加入干貝提升料理的鮮甜與層次。「可自行加入冬季大白菜600g(1斤)、菇類等食材會更豐富喲！」



### NEW 福氣荷葉粉蒸排骨

650g/包

豬肉(台灣)、地瓜、五香蒸肉粉、醬油、黑豆醬等食材。

程老師與媽媽的江浙味道，先將國產豬肉與地瓜、五香粉與辣豆瓣等食材醃漬後，再以荷葉包裹蒸煮，荷葉香氣充滿整道料理，美味十足。



### 福運蓮年銀耳羹

(套餐限定) 1000g/包

蓮子、白木耳、龍眼乾、紅棗、枸杞、黑棗等食材。

相傳慈禧太后獨家御膳料理，以冰糖燉蓮子、銀耳佐桂圓，雙果配枸杞釀出這道精心製作的甜品，古代佳名又稱「銀耳羹」。



# 程安琪 老師

聯名監製

師承母親傳授，累積超過四十年的料理經驗。

圖片僅供調理參考，實品不含擺盤蔬菜及器皿



# 國宴首選

## 曾秀保新中華料理

圖片僅供調理參考，實品不含揮發蔬菜及腸肌

### 如意紅糟鴨糯米飯

1040g/包

鴨肉、長糯米、紅糟、杏鮑菇、乾香菇等食材。

以鴨腿肉搭配紅糟與黑麻油費時烹調，顏色喜慶紅潤，糯米飯軟嫩Q彈，加入杏鮑菇與蒜頭酥增添香氣以外，口感更是豐富，滋味特殊。



### 開運蔥燒子排

1200g/包

豬肋排、蔥、洋蔥等食材。

嚴選國產豬腩心排肥瘦均勻，運用蔥烤方式與秘製醬汁搭配，肉質入口即化，不僅口味獨特，齒間留香超有特色。



### 白玉辣腸燉雞湯

2400g/包

雞肉、冬瓜、臘腸(豬肉(台灣)、豬骨(台灣)、紹興酒等食材。

以湖南特有的臘腸風味，融合鮮美清甜的冬瓜，搭配整隻土雞一同熬煮，喝進嘴裡順口滑暢，這道獨特風味煲湯絕對令你食指大動！



### 福棗核桃糊

800g/包

牛奶、核桃、燕泥、花生醬等食材。

使用營養價值極高的核桃所製成，搭配燕泥與牛奶，不僅絲滑又順口，是道極具特色的暖心甜點！【此產品不含固形物】



### 荷葉臘味蒸滑雞

1000g/包

雞肉、臘腸(豬後腿肉(台灣)、豬油角(台灣)、肝腸(豬後腿肉(台灣)、鴨肝)、等食材。

以國產雞肉搭配特製粵式臘腸與肝腸，加入高粱、紹興酒提味，最後加入乾香菇後以荷葉包裹蒸煮，香氣提升，是年夜飯必備特色料理！



# 係師傅

曾秀保

聯名監製

曾任 台北亞都麗緻大飯店-天香樓行政主廚、台灣國宴主廚





# 特色宮廷年菜系列

## 宴席首選

### 初進初時

經典中式料理 / 私房美饌

餐廳位於三峽台北大學對面，曾獲東森、非凡、民視、三立等多家媒體報導，主推上海菜，為現今政商名流老饕聚餐宴客首選名店！



#### NEW 麻油松阪炊粉

950g/包

炊粉、豬肉(西班牙)、薑、雞高湯、麻油、杏鮑菇、胡麻油等食材。

以松坂肉搭配杏鮑菇、胡麻油等佐料，與米粉拌炒而成，香氣四溢，年夜飯靠它就可以多吃好幾碗！



#### NEW 川味剝椒扁鰾

(大比目魚) 520g/包

魚、辣椒、白醋、辣椒油、泡椒、辣豆瓣醬、米酒、大紅袍花椒粒、八角粒等食材。

以辣椒、泡椒、辣豆瓣醬與花椒等製成特製辣醬，再以新鮮鰾魚搭配辣醬蒸煮，味道鮮美、辣勁十足，顏色喜慶大方！是道極具特色的年節料理！



#### 麻辣御膳牛犇煲

600g/包

牛肉(巴拉圭)、牛筋(澳洲、尼加拉瓜、巴拉圭)、麻辣鍋底醬、辣豆瓣醬、米酒、花椒粉、八角等食材

嚴選牛肉、牛筋搭配麻辣鍋底醬及主廚獨門秘方，使牛肉軟嫩不乾柴，牛筋Q彈軟嫩並富含膠質，醬汁既香麻又勁辣，牛肉愛好者絕對不容錯過！



## 富貴鯛魚炊粉

2500g/包

金鯧魚、蛋酥、芋頭角、炊粉等食材。

象徵「富貴昌盛」的黃金鯛魚，整隻魚入菜澎湃大方，加上炊粉，是一道年節必備的佳餚。  
『獨立包裝的金鯧魚可先拿來拜拜』

## NEW 麻油香菇松阪米糕

1000g/包

糯米、豬肉(西班牙)、乾香菇等食材。

嚴選Q彈松阪肉，搭配厚實乾香菇，加入雞高湯與獨家秘方一同蒸炊成的米糕，麻油香氣十足，令人口齒留香，食指大動。

## 淮山烏骨帝王雞

2400g/包

烏骨雞、玉竹、芡實、黨蔘、淮山片、白茯苓、熟地、當歸片、麥門冬等食材。

珍貴「烏骨雞」是冬季滋補養身的首選！搭配十數種中藥材，以完美比例條配出濃厚鮮美湯頭，既美味又營養！



## 秘製紹興東坡肉

(附刈包) 760g/包

豬肉(台灣)、刈包、醬油、米酒、紹興酒等食材。

以特級五花肉使用經典紹興酒與香辛料烹調多時，文火慢燉肉質軟嫩又多汁，醬汁濃稠醇香，也可搭配刈包吃法更是一大滿足。



## 金龍佛跳牆

2200g/包

排骨酥、豬腳(瑞典、奧地利)、蹄筋(台灣)、豬骨(台灣)、豬肚(台灣)、魚皮、水翅、烏蛋、桂竹筍、栗子等十數種食材

與濱江市場老字號名店「金龍號」技術轉移，承襲其獨門配方。2021年升級版更廣受好評，除了排骨酥、香菇等食材增量，湯頭更加濃郁回甘。

內容物展開圖



團圓首選

經典年菜系列



## 貴妃楊枝甘露

1000g/包

芒果、柚肉、蜜檸檬、鮮奶、椰漿等食材。

別再以爲夏天適合吃！冬天也可以享用特別的滋味，耗時兩年研發，正宗港式甜點必備！果肉料多又豐富，椰奶香純又綿密，不用上港式餐廳就能享用！

## 好運旺來苦瓜燉雞湯

2650g/包

雞肉、苦瓜、大白菜、鳳梨、米酒、薑、小魚乾等食材。

使用宜蘭二湖土鳳梨，已有百年的栽培歷史，由於果農堅持不用生長激素，種出來的鳳梨果肉纖維細緻多汁，風味獨特，搭配雞湯更是一絕。

## 冰釀紹興醉蝦

700g/包

大白蝦、枸杞、當歸、紹興酒、小紅棗等食材。

主廚選用肉質Q彈的大白蝦，用當歸、紅棗等溫補性的中藥材搭配適量紹興酒的提味白蝦的清甜鮮美在口齒中流瀉，最適合在佳節時刻分享共食。



# 私房調理小撇步

每道料理皆須「完全解凍」後再行加熱，才能享受最佳品質的美味呈現！

## 拆袋即食

- 貴妃楊枝甘露
- 冰釀紹興醉蝦
- 香滷牛腱 (冷食/麻辣醬隔水加熱4-5分鐘，切片後淋上麻辣醬即可)

## 隔水加熱



加熱時間30-35分鐘

- 好運旺來苦瓜燉雞湯
- 白玉辣腸燉雞湯
- 淮山烏骨帝王雞

加熱時間35-45分鐘

- 秘製紹興東坡肉  
刈包另外電鍋蒸5分鐘

加熱時間15-25分鐘

- 福運蓮年銀耳羹 (15-20分鐘)
- 福棗核桃糊 (20-25分鐘)
- 麻辣御膳牛犇煲 (20-25分鐘)

產品解凍後，不拆袋直接放入冷水裡隔水加熱約80°C，就可將菜餚取出倒入盛裝器皿中，加入些許蔬菜裝飾擺盤，簡單享受幸福美味的團聚時刻！

## 電鍋



需拆袋放入電鍋

- 麻油香菇松阪米糕 (米糕15-20分鐘後加入松阪肉5-6分鐘)
- 川味剝椒鱈魚 (大比目魚) (將鱈魚與醬汁拆袋蒸煮10-12分鐘)
- 福氣荷葉粉蒸排骨 (蒸煮40分鐘後打開荷葉即可食用)
- 開運蔥燒子排 (蒸煮40分鐘)
- 如意紅糟鴨糯米飯蒸煮 (20-25分鐘，料包隔水加熱15-20分鐘)
- 荷葉臘味蒸滑雞 (蒸煮40分鐘，打開荷葉即可食用)
- 金龍佛跳牆 (蒸煮40分鐘)
- 麻油松阪炊粉 (蒸煮20-25分鐘)
- 香滷牛腱 (熱食/切片後蒸煮5-6分鐘，麻辣醬隔水加熱4-5分鐘)

料理操作  
影片示範  
請掃描

YouTube



## 砂鍋



- 富貴鮭魚炊粉：產品解凍後，將高湯、芋頭、鮭魚倒入鍋中加熱至沸騰後，煮2~3分鐘，再加入配料包提味，上桌前再加入炊粉稍微再次覆熱煮滾即可。
- 一品金華雞湯鍋：產品解凍後拆袋倒入鍋中煮滾後，可額外加入冬季大白菜600g(1斤)、菇類等食材，轉小火續煮8-10分鐘即可食用。
- 御膳鮮蝦粉絲煲：產品解凍後，鍋中放入寬粉絲並均勻淋上粉絲煲醬包，再放上白蝦，煮至大滾後，蓋上鍋蓋煮約1.5分鐘後熄火燜5~6分鐘至蝦熟呈紅色即可。

喜氣又質感的精美禮盒，讓佳節送禮送到心坎裡！

A



22 x 16 x 18cm

B



30 x 13 x 25cm(附提繩)

C



27 x 7.4 x 20cm(附提繩)



## 2022享點子鴻運好年-年菜訂購單

品名	規格	建議售價	數量	金額小計
好運旺來苦瓜燉雞湯	A 2650g/包	699元/包	/包	
淮山烏骨帝王雞	A 2400g/包	669元/包	/包	
金龍佛跳牆	A 2200g/包	899元/包	/包	
秘製紹興東坡肉(附刈包)	B 760g/包	599元/包	/包	
麻油香菇松阪米糕	B 1000g/包	559元/包	/包	
冰釀紹興醉蝦	C 700g/包	569元/包	/包	
富貴鰱魚炊粉	B 2500g/包	899元/包	/包	
貴妃楊枝甘露	C 1000g/包	399元/包	/包	
麻辣御膳牛蹄煲	C 600g/包	499元/包	/包	
程安琪 一品金華雞湯鍋	A 2600g/包	1,099元/包	/包	
程安琪 御膳鮮蝦粉絲煲	A 1280g/包	699元/包	/包	
程安琪 香油牛腩(附麻辣醬)	C 600g/包	529元/包	/包	
程安琪 福氣荷葉粉蒸排骨	A 650g/包	499元/包	/包	
保師傅 白玉辣腸燉雞湯	A 2400g/包	799元/包	/包	
保師傅 如意紅糟鴨糯米飯	B 1040g/包	599元/包	/包	
保師傅 開運蔥烤排	A 1200g/包	799元/包	/包	
保師傅 荷葉臘味蒸滑雞	A 1000g/包	659元/包	/包	
保師傅 福東核桃糊	C 800g/包	399元/包	/包	
初芯初時 麻油松阪炊粉	B 950g/包	389元/包	/包	
初芯初時 川味辣椒扁鰾(大比目魚)	C 520g/包	629元/包	/包	

- 1.如訂單確認時，為欣光官網會員訂購，即享「9折」優惠！(套餐系列及禮盒不列入此優惠計算)
- 2.折扣後小數點四捨五入。
- 3.如有送禮需求，請參照【禮盒加價購】表推薦送禮之年菜品項，可於下方欄位加購禮盒。

單品項金額 (未折扣)

單品項金額 (折扣後)

### 2022享點子-鴻運好年套餐(約5~6人份)

內容(4菜1湯1甜點)	參考市價	優惠特價	預購數量
1.好運旺來苦瓜燉雞湯 2.麻油香菇松阪米糕 3.金龍佛跳牆 4.秘製紹興東坡肉(附刈包) 5.冰釀紹興醉蝦 6.福運蓮年銀耳羹(套餐獨售)	3,554 元/組	3,200 元/組	/組

### 2022保師傅-國宴主廚套餐(約5-6人份)

內容(3菜1湯1甜點)	參考市價	優惠特價	預購數量
1.白玉辣腸燉雞湯 2.如意紅糟鴨糯米飯 3.開運蔥烤排 4.荷葉臘味蒸滑雞 5.福東核桃糊	3,255 元/組	2,999元/組	/組

### 2022程安琪-江浙富貴套餐(約5-6人份)

內容(3菜1湯1甜點)	參考市價	優惠特價	預購數量
1.一品金華雞湯鍋 2.御膳鮮蝦粉絲煲 3.香油牛腩冷盤(附麻辣醬) 4.福氣荷葉粉蒸排骨 5.福運蓮年銀耳羹(套餐獨售)	3,055 元/組	2,999 元/組	/組

### 2022享點子 年菜推薦禮盒加價購

※不含內容物 (A/B/C 款尺寸適用年菜 標示於品名旁邊)

<b>A 款禮盒</b> 22x16x18cm 50元/個 購買數量 /個	<b>B 款禮盒</b> 30x13x25cm 附提繩 50元/個 購買數量 /個	<b>C 款禮盒</b> 27x7.4x20cm 附提繩 50元/個 購買數量 /個
---	--	---

※ 套餐組不列入折扣優惠! 套餐金額 (無折扣)

※ 禮盒不列入折扣優惠! 禮盒金額 (無折扣)

※ 以上訂購商品總計金額：

元整 ※

訂購人資料

文字、數字

姓名：  
手機： 電話：  
指定出貨日：\_\_\_\_月\_\_\_\_日 ☐ 08:00~13:00  
\* 越接近過年宅配易延遲。 ☐ 14:00~18:00  
\* 黑貓宅急便週日恕不配送。 ☐ 不限時間  
付款方式：☐ 貨到付款 (黑貓宅配，免手續費)  
☐ 信用卡付款 (官網下單限定)☐ WebATM (官網下單限定)  
訂購備註：

收件人資料

文字、數字

姓名：  
手機： 電話：  
地址：  
發票明細(隨貨附)：☐ 二聯式 ☐ 三聯式  
統一編號：  
發票抬頭：  
發票寄送地址(不隨貨者須填寫)：

煩請填妥訂購單後，統一傳真至欣光食品收，專人將盡快與您聯絡！

#### ※訂購辦法：

1. 預購期限：即日起~2022/01/14(五)截止 (限量供應，售完為止)
2. 商品最後出貨日：2022/01/25(二)
3. 配送方式：黑貓宅急便 (出貨後，約2~3個工作天送達)
4. 宅配運費：未滿2,000元需自付冷凍宅配運費200元；離島地區需自付400元 (零散包運費不可與套餐一同搭配計算)

★ 於出貨日前一週恕無法配合改單服務！

#### ※服務專線：

電話：(03)452-7272#321柯小姐、#323楊小姐、#326陳先生  
傳真：(03)452-6186  
服務時間：週一~週五09:00~16:00 (休息時間：12:00~13:00)

#### ※注意事項：

1. 配合黑貓宅急便送貨時間，恕不提供週日配送服務。
2. 出貨日不等於到貨日，出貨日後1~3日內到貨
3. 接近年節，宅急便有「延遲或提早送貨」的情形發生！恕不接受退貨服務，敬請見諒。
4. 折扣優惠皆以「單筆訂單總額且單一運送地點」為計算基礎。
5. 所有年菜產品皆為冷凍調理熟食，「食用前應充分加熱」。
6. 產品皆為「裸包裝」無附禮盒，如需訂購禮盒將統一隨貨附予。



大成集團關係企業  
欣光食品股份有限公司

www.yummydots.com.tw

桃園市中壢區南園路2-20號

TEL 0800-001-566 | FAX (03)452-6186