



綠洲花尾龍躉

| 本地健康食材 | 每日漁場直送

綠洲花尾龍躉屬於世界自然基金會香港分會「海鮮選擇指引」中的綠色級別亦即是「建議食用」的環保海鮮

低膽固醇、低熱量、低脂肪、
高蛋白、高鈣質、高膠原

聖保羅男女中學校友會會友，可享九折優惠。

原條魚

\$478/每條
(重量約900g)

魚柳

\$64/100g
(MOQ200g/包)

\$620/每條
(重量約1200g)

魚腩

\$64/100g
(MOQ200g/包)

\$712/每條
(重量約1500g)

魚骨/魚頭

\$33/100g
(MOQ400g/包)

魚尾

\$38/100g
(MOQ500g/包)

魚絞

\$48/100g
(MOQ500g/包)



直送客戶
均獲贈最新
龍躉食譜
一份

新鮮送到您府上
訂購熱線：

2832 2812



公司簡介



Company video

零售點：



亞洲水產養殖科技有限公司
Aquaculture Technologies Asia Limited





師家菜



燉湯

5 清燉
hours

龍躉燉湯系列

每盅燉湯材料上乘，經5小時原盅清燉，滋補健康。師家菜採用的綠洲花尾龍躉是全香港唯一最大型室內漁場養殖，魚苗來自澳洲昆士蘭專利技術的一級育苗場，加上在室內循環水系統下專業培育長大，是得到 WWF 認證的「可持續海鮮」，保育生態環境之餘，而且確保產物新鮮安全，燉出來的湯都特別美味！

2 人份
760g



牛大力土茯苓龍躉燉湯

\$88



地老鼠烏豆龍躉燉湯

\$88



海玉竹無花果龍躉燉湯

\$88



花膠凍頭龍躉燉湯

\$112



合掌瓜雪耳龍躉燉湯

\$88



姬松茸甘荀龍躉燉湯

\$102



川芎白芷龍躉燉湯

\$88



新產品

鮮熬龍躉金湯(300g)

\$106

師家菜
Chef Recipes



訂購熱線 Service hotline: 2832 2825



Instagram



facebook



鮮味秘訣



師家菜



粵菜



粵菜系列

師家菜源自於正宗粵菜師傅的烹調哲學，用現代烹調手法，使用尊貴食材，創立多款為都市人而設的即食龍躉燉湯和手工粵菜饅包，媲美酒店餐廳質素，為你省去繁複的烹調步驟，讓繁忙勞碌的你平日也能吃上一頓豐富美味的住家菜。



瑞士汁豬手片
(280g)
\$75



紅燒豬軟骨
(380g)
\$75



金薯紅燒肉
(360g)
\$75



茶樹菇炆豬手
(420g)
\$57



清湯牛腩
(350g)
\$100



泡椒雞翼尖
(350g)
\$55

師家菜
Chef Recipe



生產企業通過ISO22000食品安全體系認證
The production enterprise has passed ISO22000 Food Safety Management System



星級菜餚