



漁場直銷價，免費速遞直送府上。

凡購買滿\$400或以上，均可提供免費送貨服務。

綠洲花尾龍躉

魚柳 **\$70/100g**
(MOQ200g/包)

魚尾 **\$41/100g**
(MOQ500g/包)

魚腩 **\$70/100g**
(MOQ200g/包)

魚骹 **\$53/100g**
(MOQ500g/包)

魚骨/魚頭 **\$36/100g** (MOQ400g/包)

原條魚 **\$500/每條**
(重量約900g)

\$650/每條
(重量約1200g)

\$750/每條
(重量約1500g)

綠洲藍鑽斑

原條魚 **\$630/每條**
(重量約600g)

\$710/每條
(重量約900g)

\$760/每條
(重量約1200g)

**NEW
新登場**



訂購熱線：2832 2812 | WhatsApp：9835 4148

*售價已包括打鱗及去內臟服務

*送貨時請以現金支付

*售價以活魚重量計算

*訂貨後翌日送貨；送貨時間：星期一至星期六，

星期日及公眾假期，下午1時至下午6時

*如有任何爭議，亞洲水產保留最終決定權

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



亞洲水產養殖科技有限公司





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)
\$78



紅燒豬軟骨
(380g)
\$78



金薯紅燒肉
(360g)
\$78



茶樹菇炆豬手
(420g)
\$59



清湯牛腩
(350g)
\$103



泡椒雞翼尖
(350g)
\$57

師家菜
Chef Recipes



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

師家菜



燉湯

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！



地老鼠烏豆龍躉燉湯
(760g)
\$92



牛大力土茯苓龍躉燉湯
(760g)
\$92



海玉竹無花果龍躉燉湯
(760g)
\$92



川芎白芷龍躉燉湯
(760g)
\$92



鮮熬龍躉金湯
(300g)
\$120



合掌瓜雪耳龍躉燉湯
(760g)
\$92



姬松茸甘荀龍躉燉湯
(760g)
\$107



花膠螺頭龍躉燉湯
(760g)
\$116



黑蒜螺頭龍躉燉湯
(760g)
\$116



黑蒜螺頭龍躉燉湯
(400g)
\$76



菌皇龍躉燉湯
(760g)
\$116



菌皇龍躉燉湯
(400g)
\$76



鮮椰子龍躉燉湯
(760g)
\$116



鮮椰子龍躉燉湯
(400g)
\$76

訂購熱線 Service hotline: 2832 2825

Whatsapp: 6512 2812

師家菜
Chef Recipes



Instagram



facebook



鮮味秘訣