

# 哈餃子 豐盛年菜

## 1. 金華火腿雞:

特色:

精選上等母土雞,台灣頂級萬有全金華火腿,瑤柱,巴西蘑菇,新疆紅花,枸杞,紅棗,慢火久燉,雞嫩湯濃

食用法:

已煮熟,解凍,蒸,煮,微波均可,熱透即食。您如覺得雞湯過濃,可加適量水燉煮。

## 2. 芋頭爛圓蹄: 台灣豬圓蹄,特選大甲芋頭爛燉,紅燒爛燉,芋香肉爛,入口即化

食用法:

已煮熟,解凍,蒸,煮,微波均可,熱透即食

## 3. 酸菜海鮮鍋:

特色:

自家醃製純東北酸白菜,配上薄薄的梅花肉片,五花肉片,新鮮大蝦,公母扇貝,帆立貝,海瓜子等海鮮,凍豆腐,粉絲等 滿滿一大鍋,酸香順口,大鍋年菜!

食用法:

解凍,需煮沸10分鐘,即食。若覺湯濃可加適量水

## 4. 五福臨門餃:

特色:

除夕夜特製的五福吉利餃子,其中有三顆包著紅棗,吃到的象徵來年大喜,傳統上父母會給個小紅包慶祝一下!

五色五味色彩繽紛的餃子,皮用純蔬菜泥製作(無食用色素),內餡包著台灣優質腰內肉,搭配不同蔬菜,分別為:

黃皮-蒜苗餡 綠皮-韭菜餡 紅皮-芹菜餡 白皮-高麗餡 25 穀皮-蔥肉餡。

食用法:

不需解凍。水滾後下餃子,攪動(不黏鍋)後立即計時6-7分鐘,即熟。色彩繽紛五味俱全

## 5. 十蔬鮮魚餃:

特色:

花蓮上等活水立川魚肉,配10種彩蔬做餡,24穀麵粉做皮,一口可吃進40種食物,營養豐富,味道鮮美。

食用法:

不需解凍,水滾後下餃子,攪動(不黏鍋)後立即計時 6-7 分鐘即熟。

哈餃子 祝福您 闔家團圓! 平安喜樂!