

馬耀豐年

Li Xuan Chinese New Year Frozen Takeaway Menu

儷軒冷凍年菜外帶



* 馬耀豐年・年菜組合 **\$8,800**

Six-course Table Dishes



* 開運臻品六小碟 **\$1,880**

Fortune Delicacies – Six Signature Appetizers

酒香醉翁雞、老魯豬腱子、花椒迷迭蝦、琥珀蜜核桃、五味醬九孔、油醋鮮玉帶

Drunken Chicken, Braised Pork Shank, Rosemary Shrimp, Honey Walnuts, Abalone with Five-Spice Sauce, Scallops with Vinaigrette.



* 上湯花膠黃皮雞 **\$2,880**

Superior Broth with Fish Maw & Yellow-Skinned Chicken



* 慢煮黑椒牛小排 **\$1,880**

Slow-Braised Black Pepper Beef Short Ribs



* 蒜子蔥燒龍虎斑 **\$1,580**

Steamed Grouper with Garlic & Scallion



* 富貴蔗筍燒元蹄 **\$1,480**

Braised Pork Knuckle with Sugarcane



* 黑金奶黃流沙包 **\$580**

Golden Custard Lava Bun



馬耀豐年

Li Xuan Chinese New Year Frozen Takeaway Menu

儷軒冷凍年菜外帶

✳ 開運臻品六小碟

Fortune Delicacies – Six Signature Appetizers

於食用前12小時放置冰箱冷藏解凍，解凍後即可食用。

✳ 上湯花膠黃皮雞

Superior Broth with Fish Maw & Yellow-Skinned Chicken

先把上湯花膠黃皮雞放置冷藏解凍退冰，電鍋加熱燉煮約30分鐘，完全復熱即可。

✳ 慢煮黑椒牛小排

Slow-Braised Black Pepper Beef Short Ribs

先將慢煮黑椒牛小排放置冷藏解凍退冰，電鍋加熱蒸約15分鐘，完全復熱即可。
配菜玉米筍、青花菜、鴻喜菇、美白菇、紫山藥、馬鈴薯蒸8分鐘，完全復熱即可。

✳ 蒜子蔥燒龍虎斑

Steamed Grouper with Garlic & Scallion

先將蒜子蔥燒龍虎斑，放置冷藏解凍退冰，電鍋加熱蒸約12分鐘，完全復熱即可。

✳ 富貴蔗筍燒元蹄

Braised Pork Knuckle with Sugarcane

先將富貴蔗筍燒元蹄，放置冷藏解凍退冰，電鍋加熱燉煮約30分鐘，完全復熱即可。

✳ 黑金奶黃流沙包

Golden Custard Lava Bun

先將黑金奶黃流沙包，放置冷藏解凍退冰，電鍋加熱蒸約10分鐘，完全復熱即可。

