



嘉霖海產
www.shrimp.com.hk



天然
海蝦

蝦 Prawn

食蝦學問

“蝦”在中西飲食文化中已有千年歷史；由於鮮甜味美且色澤帶紅，在喜慶日子或隆重場合，中國人一定要有“蝦”招待親朋戚友，一直延續至今。

不同品種的“蝦”，口感也大有差別；例如：海中蝦的肉質較為鮮甜爽口，而海白蝦的口感較軟、甜味較重；海虎蝦則口感爽脆彈牙、甜味較淡。此外，須要注意環境中的重金屬易累積在海產的頭部，所以盡量不要吃蝦頭，尤其是養蝦！

蝦之好處

“蝦”肉質鮮嫩，既無腥味，又無骨刺；可烹調出不同佳肴，又是滋補壯陽之妙品。還有“蝦”之營養極為豐富，成份包括蛋白質、脂肪、DHA、碳水化合物、礦物質、維他命A、維他命B1、維他命B2、鈣、磷、鐵、鋅、菸鹼酸、牛磺酸等。其中蛋白質含量是魚、蛋和奶的幾倍到幾十倍，蝦紅素還能幫助抗氧化，所以“蝦”真是一種美味又健康、老幼皆宜，極受歡迎的海鮮食品。



嘉霖海產



香港火炭坳背灣街49-51號協力工業大廈9樓8室
Rm. 8, 9/F., Hary Industrial Bldg.,
49-51 Au Pui Wan St., Fo Tan, H.K.



香港西營盤豐物道8號西區副食品批發市場A-45號
Stall No. A45,
G/F., Western Wholesale Food Mkt.,
8 Fung Mat Rd., Sai Ying Pung, H.K.



直銷網站
www.Shrimp.com.hk

訂購熱線 (Tel): 852 - 8201 2330
訂購傳真 (Fax): 852 - 8201 2303
訂購電郵 (Email): order@shrimp.com.hk



食譜 Recipes :

香蒜膏蝦煲 材料：海中蝦 1斤，咸蛋黃 6隻，牛油

做法：

- 1) 海中蝦先清洗乾淨，剪去腳和頭部“閃電”位，清理蝦頭，備用。
- 2) 大火蒸咸蛋黃約 10 分鐘，用湯匙壓爛成蓉。
- 3) 炸爐預熱，把中蝦用大火走油至 8 成熟，撈起。
- 4) 用慢火起鑊加牛油，爆香蒜蓉，然後加入蛋黃蓉，再加入已走油蝦入鑊，兜勻之後，收火上碟。

貼士：

- 1) 處理蝦頭：可去頭或剪去閃電位連蝦頭前兩埠部連眼位置。
- 2) 開肚開背都有所謂，開肚有捨得咁厲害，也可容納較多咸蛋黃在內，開背方便清理蝦腸。

全新網站

NEW WEB SITE

Unlike other ordinary seafood companies, Wealth Seafood Company Ltd embraces new technology, bringing you a comprehensive website that serves as an online product information and ordering platform. Sitting comfortably at home or office, you can place orders with us anytime on the website and we will do the rest – from packaging to delivery to your door.



美味
Delicious

健康
Health

可靠
Reliable

Alaskan Crab Legs



阿拉斯加蟹腳

Skewed Scallops



帶子刺身

好味
Good Taste

抵食
Good Price

極優
Good Quality

原隻海虎蝦
Sea Tiger Prawn



原隻虎蝦
Black Tiger Prawn



牡丹蝦
Raw Botan Ebi



原隻有頭熟蝦
Whole Cooked Prawn



帆立貝
Boiled Scallops



半殼青口
Half Greenshell Mussel



翡翠螺刺身
Jade Lo Sashimi



去頭甜蝦
Headless Coldwater Shrimp



壽司墨魚片
Sliced Cuttlefish



日式蟹棒
Japanese Crab Stick



鰻魚蒲燒
Grilled Eel



珊瑚蚌
Sea Cucumber Meat-Red

