

致：各傳媒編輯  
由：鴻福堂集團  
日期：2014年12月19日

## Kit Mak 教您妙用鴻福堂產品 輕鬆巧製 4 款簡易料理

鴻福堂秉承中國傳統草本智慧，以「真心製造·自然流露」為宗旨，用創新手法以便攜方式重新包裝傳統食療產品如龜苓膏、草本飲料、中式湯品和有營飯麵等。大家的概念大多即食享用；今個冬天，鴻福堂再打破傳統，夥拍美女廚神麥潔兒(Kit Mak)為我們發揮創意，簡單運用鴻福堂最新推出冬季限定的中式湯品及鮮製飲品，配以其他食材，輕輕鬆鬆炮製出四款美味可口的菜色及甜品，包括椰子花膠雞湯浸腐皮卷、黑松露花膠雜菌焗飯、川貝杏仁豆腐伴花膠雪耳露及燕窩蓮子焗紅豆西米布甸。

### 鴻福堂 x Kit Mak 食譜：

#### 椰子花膠雞湯浸腐皮卷 (可做 16 卷)

材料：

- **新推出** 椰子花膠雪耳竹絲雞湯(附湯料) 1 包
- 腐皮 1 張
- 乾魚肚 60 克
- 厚火腿 1 塊
- 乾冬菇 6 - 8 朵
- 蛋液 適量
- 生粉水 適量



做法：

1. 乾魚肚用清水浸泡 1 小時，放入沸水中出水，搾乾，切厚條備用；乾冬菇浸泡後去蒂切厚片；厚火腿切厚條。
2. 腐皮除去腐皮邊，對摺成四份，每份再對摺兩次，剪成約 8 厘米 X 25 厘米的長腐皮，以布蓋好避免腐皮風乾裂開。
3. 將一塊腐皮鋪平。將魚肚 1 - 2 條、一片冬菇及火腿放於腐皮上，捲起並以蛋液封口。
4. 燒熱少許油，將腐皮卷放於鑊中，先將接口煎封，再慢火煎至各面金黃色。
5. 注入椰子花膠竹絲雞湯，煮沸，讓魚肚及腐皮吸收湯汁，以少許生粉水埋芡，上碟，即可享用。

### 黑松露花膠雜菌焗飯

材料：

- **新推出** 黑松露花膠象拔蚌響螺湯(附湯料) 1包
- 米 2杯 (電飯煲量米杯)
- 水 1/2杯 (電飯煲量米杯)
- 蒜頭 5-6粒
- 油 3茶匙
- 鹽 1 - 1.5茶匙
- 新鮮雜菌 (可自行加減)
  - 秀珍菇 200克
  - 本菇 1包
  - 鮮冬菇 6-8隻
  - 鮮蘑菇 6-8粒
  - 鮮蟲草花 80克



做法：

1. 秀珍菇、本菇、鮮冬菇及鮮蘑菇切片，加入油、鹽及蒜頭混合，備用。
2. 米洗淨瀝水，加入黑松露花膠象拔蚌響螺湯及湯包內的湯料及水拌勻，再加入已調味的鮮雜菌。
3. 將所有材料於電飯煲內煮熟，拌勻，即成美味矜貴的黑松露花膠焗雜菌飯。

### 川貝杏仁豆腐伴花膠雪耳露 (凍食)

材料：

- **新推出** 花膠冰糖雪耳甘露 1支
- 川貝杏仁露 1支
- 糖 30克
- 魚膠粉 13克



做法：

1. 糖加入魚膠粉拌勻，備用。
2. 將川貝杏仁露與魚膠粉混合物拌勻，加熱，以慢火煮熟至魚膠粉及糖全面溶化，待涼，注入器皿內雪至凝固。
3. 將杏仁豆腐切粒，再注入花膠雪耳露，即可。

### 燕窩蓮子焗紅豆西米布甸

材料：

- **新推出** 燕窩蓮子百合奶露 1 支
- 西米 5 湯匙
- 粟粉 60 克
- 淡奶 80 毫升
- 蛋 1 隻
- 糖 4 湯匙
- 紅豆茸 適量



做法：

1. 熱水煲沸，下西米略煮後焗熟，沖水後瀝水，備用。
2. 將粟粉及糖混合，加入燕窩蓮子雪耳奶露拌勻，加熱慢火煮成糊狀，熄火，加入西米、淡奶及蛋拌勻。
3. 碗內放入紅豆，加入混合物填滿，隔水蒸 15 - 20 分鐘至熟，或掃上少許牛油及糖，放入已預熱的焗爐以 220°C 焗 15-20 分鐘至金黃色，即可。

四款菜色及甜品的相關食譜已上載至鴻福堂網頁：[www.hungfooktong.com](http://www.hungfooktong.com) 以供參閱。

### 鴻福堂冬日嚐味會

日前，鴻福堂夥拍美女廚神 Kit Mak 舉行了<冬日嚐味會>。活動上，Kit Mak 巧用新推出的中式湯品、鮮製飲品加新鮮食材炮製 4 款美味可口的菜色及甜品給鴻福堂自家 CLUB 特選金卡會員作親自示範及品嚐，大家都躍躍欲試，大獲好評。



### 鴻福堂自家創意火鍋煲：

除了可妙用鴻福堂產品巧製菜色及甜品外，鴻福堂更發揮創意，教教大家可以巧用鮑參翅肚燉竹筍湯及花膠響螺煲竹絲雞湯等作為火鍋湯底，配上不同類別的火鍋材料，便能輕便快捷製成為一款滋潤進補的火鍋煲。

