

薛家燕做大廚炮製鮑魚 謝賢、胡楓、狄波拉試家燕媽媽廚藝

By 浩楠 - 2018-07-04



福臨門尚品與理想集團首次合作，推出「鮑汁澳洲青邊鮑魚」，為隆重其事，理想集團與福尚品聯合舉辦「青邊鮑名人珍味宴」，城中名人出席及率先品嚐由經典名店福臨門主理的「鮑汁澳洲青邊鮑魚」。出席城中名人包括有：薛家燕、胡楓、謝賢、羅霖、鄭丹瑞、陳淑芬、狄波拉、陳欣健、劉家豪、黃心美、梅小青、黃國榮（Sunny）、陶傑等等。福尚品美食推廣大使家燕姐更即場炮製「堂焯鮑魚」，令眾嘉賓大快朵頤。



家燕姐台上示範煮鮑魚時表理示自己都是「大廚」，但自從復出後甚少煮食，她對煮鮑魚甚有心得，但要花十多小時炮製感壓力。她笑言福臨門主理的「鮑汁澳洲青邊鮑魚」甚方便，既有名店的醬汁，但只花十數分鐘覆熱便可享用。家燕姐幽默道：「你想知道水夠唔夠熱？擺隻手落去試下囉！」，引得全場大笑。



家燕姐話：鮑魚圓大肉厚，爽滑彈牙。青邊鮑魚吸收了星級食肆福臨門的招牌鮑汁精華，令味道更為香濃。炮製方法非常簡單，只需連包裝內招牌鮑汁和青邊鮑魚在沸水裡翻熱十五分鐘，就可以在家中享受到經典名店的味道，無論自用或送禮都非常合適。



一眾藝人品嚙家燕媽媽廚藝



福尚品餐飲管理有限公司（「福尚品」）為此產品的大中華區經銷代理。



每盒「鮑汁澳洲青邊鮑魚」建議零售價為 每盒港幣：\$980

