



阿榮坊 百桌鮭魚 餐點加熱方法

1. 紅燒翅皮羹

完全解凍後，電鍋倒入一杯水，隔水加熱 7 至 10 分鐘即可。

2. 手作日式鮭魚排

完全解凍後，烤箱預熱後，調至 220 度烤 10 分鐘即可。

完全解凍後，微波 5 至 7 分鐘即可。

3. 藥膳醉鮮蝦

完全解凍後，即可食用。

4. 糖醋海中鮮(魚)

鱸魚完全解凍後，烤箱預熱後，調至 220 度烤 10 分鐘，醬汁微波加熱即可。

鱸魚完全解凍後，微波 5 至 7 分鐘即可，醬汁微波加熱即可。

5. 皇品芋香燜雞

完全解凍後，微波 12 至 15 分，即可食用。

6. 手作東港櫻花蝦米糕

完全解凍後，微波 12 至 15 分，即可食用。

7. 東港花枝丸. 旗魚黑輪

完全解凍後，微波 3 至 5 分，即可食用。

8. 古早味燉四寶盅

完全解凍後，電鍋倒入一杯水，隔水加熱 12 至 15 分鐘即可。