

## 《鴨喜露滷味專家》宜蘭在地煙薰“冷”滷味，涼涼吃很夠味

滷香半世紀→上選 CAS 優良肉品，經由獸醫嚴格衛生檢查及藥物殘留檢驗符合衛生安全標準再加上獨特配料、經由清洗、醃浸與滾動按摩作業後再送入鍋爐恆溫、恆壓長時間「滷」「泡」「風乾」「薰煙」等.....過程。嚴選出最有嚼勁、不油、不膩、低熱量、低膽固醇、鮮嫩多汁的鴨喜露滷品系列。

不是夜市滷味攤那種「熱」的滷味，而是「冷」的喔，可以一次買很多，吃不完放冰箱一點點吃也行。非常適合當下酒菜，**胸骨、腿骨、脆腸**都很推薦！



### 鴨喜露 菜單價位

PS：胗頭=脆腸；腸子=煙燻鴨腸；鴨腿骨=鴨骨；鴨胸骨=三角骨；尾椎骨=鴨尾骨；牛肉產地巴拉圭；豬肉產地台灣

傳真:03-9531616電話:03-9530580

email:duck168@duck168.tw

鴨翅	鴨腳	雞腳	豬軟骨	鴨胸骨	鴨腿骨	尾椎骨	鴨肉骨	雞屁股	胗	腸子	豬肚頭	胗頭脆腸	鴨皮	豬頭皮	腳帶	黃金蛋	心	醬牛肉	毛豆	鴨脖子	豆干	豬粉肝	鴨舌頭
35	8	10	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	200
每支	每支	每支	每份119克	每份185克	每份185克	每份119克	每份119克	每份119克	每份119克	每份96克	每份96克	每份111克	每份119克	每份119克	每份119克	每份185克	每份96克	每份90克	每份185克	每份185克	每份200克	每份119克	每盒11支

目前價位多有調整，依店面公告為準

宜蘭名產之一鴨賞相信大家都知道，鴨賞是完全沒有骨頭的  
製作這些鴨賞所切剩的鴨骨頭，再下去用獨家配方下去滷過，就變成另一種宜蘭的名產了。這個  
名產雖說是滷味，宜蘭人給它另一個名稱叫作鴨骨頭，計價是以每百公克多少錢去計的。



上圖俗稱(龍骨)也叫尾冬骨，是人間極品，尾骨已去脂肪及兩顆腥味的尾豆，所以一般怕尾椎的朋友也可以安心食用，肉質細嫩、美味。尤其是骨髓入味(重點吃骨頭)，



豬軟骨



胸骨



豆干



毛豆



40 種美味產品自己挑，還真不知如何下手。鴨胸骨、鴨腿骨、鴨尾骨 NT\$50/份

### 鴨喜露 必點招牌滷味推薦

老闆說：鎮店明星招牌七樣產品是：雞脆腸、鴨賞皮、豬軟骨、鴨腿骨、鴨腿骨、尾椎骨、鴨肉骨



反正你看最大鍋子裝的就是熱賣的滷味，通通點一輪，當然不只鴨子，這裡也有其他種冷盤滷味。



我們最喜歡的「鴨翅」，一隻 35 元，三隻 100 元～必買啊！

堅守出貨當日生產，不加防腐劑及人工香料，貨到請盡快食用，如果食量小請密封冰存保鮮、冷藏約五日、冷凍約十日，本滷味不建議加熱食用。【冰冷食用另有一番風味】。

鴨骨是首創，也是銷售冠軍，口感香脆、膠質滋補、鈣質豐富、骨質鮮甜。

100 公克只要 18 元，比尾骨便宜、份量也較多，但是我就是無法把骨頭吞進肚^.^”