

農場

CLAYPOT 火鍋

HOTPOT and B.B.Q.

永達會員享有
九折茶市點心優惠
五時後九五折火鍋優惠



茶市點心營業時間 每天 10am-3:30pm
Daily DIM SUM Service

水滾茶靚 點心即叫即蒸

特價

\$1.28

星期美點大酬賓

Daily Special Dim Sum

星期一 懷舊臘腸卷

MONDAY STEAMED PRESERVED SAUSAGE BUN

星期二 上湯西洋菜牛肉球

TUESDAY STEAMED BEEF BALL IN CONSUMME

星期三 原盅蒸臘味蘿蔔糕

WEDNESDAY STEAMED TURNIP CAKE WITH PRESERVED MEAT

星期四 北菇魚籽燒賣

THURSDAY STEAMED PORK DUMPLING WITH FISH ROE

星期五 蠔皇叉燒包

FRIDAY STEAMED BBQ PORK BUN

星期六 柱侯牛肚

SATURDAY STEAMED BEEF STOMACH IN BROWN SAUCE

星期日 皮蛋瘦肉粥

SUNDAY CONGEE WITH PRESERVED EGG

臘腸排骨飯

Spareribs & Chinese Sausage on Rice

Only for \$3.38 when order before 12pm

特價 \$3.38

12:00前 (入單計)

豉油皇炒麵

Bean Sprout Chow Mein

Only for \$3.50 Serving from 12pm 12:00開始 (入單計)

特價 \$3.50

* 註：特價美點只供堂食不設外賣及打包，每人限叫壹款（售完即止）

訂座電話：604.284.5181 地址：#105 - 8291 Alexandra Road, Richmond, BC

永達廚房

WINGTAT'S KITCHEN

趙太心評

黑豆的樣子圓渾光亮，像一顆黑寶石般燦爛。原來黑豆果真是個寶！它含有的蛋白質及鐵質，比其他豆類高出一倍，可以降血脂，抗氧化，通腸胃等。黑豆在煮用前，應先泡水3-4小時，然後沖去泡沫，才可減少進食後有胃氣。走地雞少油脂，肉質美味，配上黑豆、紅棗及薑片同煮，是一款秋冬的養顏湯。

*食譜及照片由烹飪導師趙太，趙靜嫻提供

永達走地雞



黑豆走地雞湯

永達產品在北美各大超市均有代售

永達出品符合（重點準則及重點控制系統 HACCP System 標準）確保食物安全

材料

永達走地雞1隻、黑豆1/2杯、紅棗5-6粒、薑3-4片、清水約12杯

做法

1. 黑豆浸水數小時，洗去泡沫，用白鑊炒至乾身。
2. 走地雞開邊，飛水去油脂，紅棗浸軟去核，薑拍鬆。
3. 煮滾清水，放入走地雞，黑豆，紅棗，薑片，大火煲20分鐘，轉中慢火再煲1.5小時，便成滋陰養顏湯水。

選擇永達農場出品：優質、美味、新鮮... 令你嘅餸菜更添精彩！

永達農場：12951 Bathgate Way, Richmond, BC, V6V 1Y5 Tel: (604) 278-4450 Fax: (604) 278-4412 Web: www.wingtat.ca