

請依照撰文提示撰寫部落格文章並於回文截止日 1/1 前完成

<https://www.trymedia.tw/m/404-1143-124636.php>

標題:【華得水產9件組年菜開箱】2025年菜預購推薦 | 東港年菜推薦・高CP值年菜推薦, 一套搞定全家圍爐 | 附影片



每年一到過年前夕，最讓我頭痛的不是大掃除

而是「年菜到底要準備什麼？」

身為雙薪忙碌家庭，白天上班、下班還要照顧家庭實在很難再花時間跑市場、備料、熬湯。

前幾年不是外食訂桌，就是自己累到不行，總覺得少了點團圓的溫度。

今年我下定決心改變策略，選擇宅配網購年菜推薦清單中的人氣選項【華得水產 古早味東港年菜4~7人份／9件組(C組)】。



為什麼選華得水產？在地45年的安心感

會注意到華得水產，其實是因為長輩的推薦。

華得水產是屏東東港在地經營超過45年的老字號漁業品牌，從漁船、捕撈到加工全程自家管理，新鮮海味來源透明，是許多在地人從小吃到大的信賴品牌。

這一點對我來說非常加分，畢竟年菜是要給家人、長輩吃的，選料堅持年菜推薦真的不能馬虎。

再來就是價格，老實說現在外面年菜動輒破萬，但華得水產年菜給我的第一印象就是「價格實惠、CP值高」。份量澎湃、菜色齊全，一套就能直接端出一桌，完全符合我想要的高CP值年菜推薦標準。



華得水產9件組年菜開箱(C組)實際分享
這次收到的內容真的很有誠意，冷凍包裝完整、
並且標示清楚，加熱方式也很簡單，
就算是新手完全也不會慌亂。







1 肉羹(1000g)

這包肉羹一加熱就聞得到濃濃的古早味香氣，湯頭帶點自然勾芡的滑順感，不會死稠，入口很順。裡面的肉條切得厚實，吃起來不是鬆散的碎肉，而是有扎實口感的赤肉，咀嚼時能感覺到肉香慢慢釋放。胡椒香氣很剛好，不嗆喉，反而讓整體味道更有層次。林先生特別喜歡這種傳統口味，直說這碗「很像以前辦桌喝到的肉羹」，配點香菜或烏醋就非常對味。



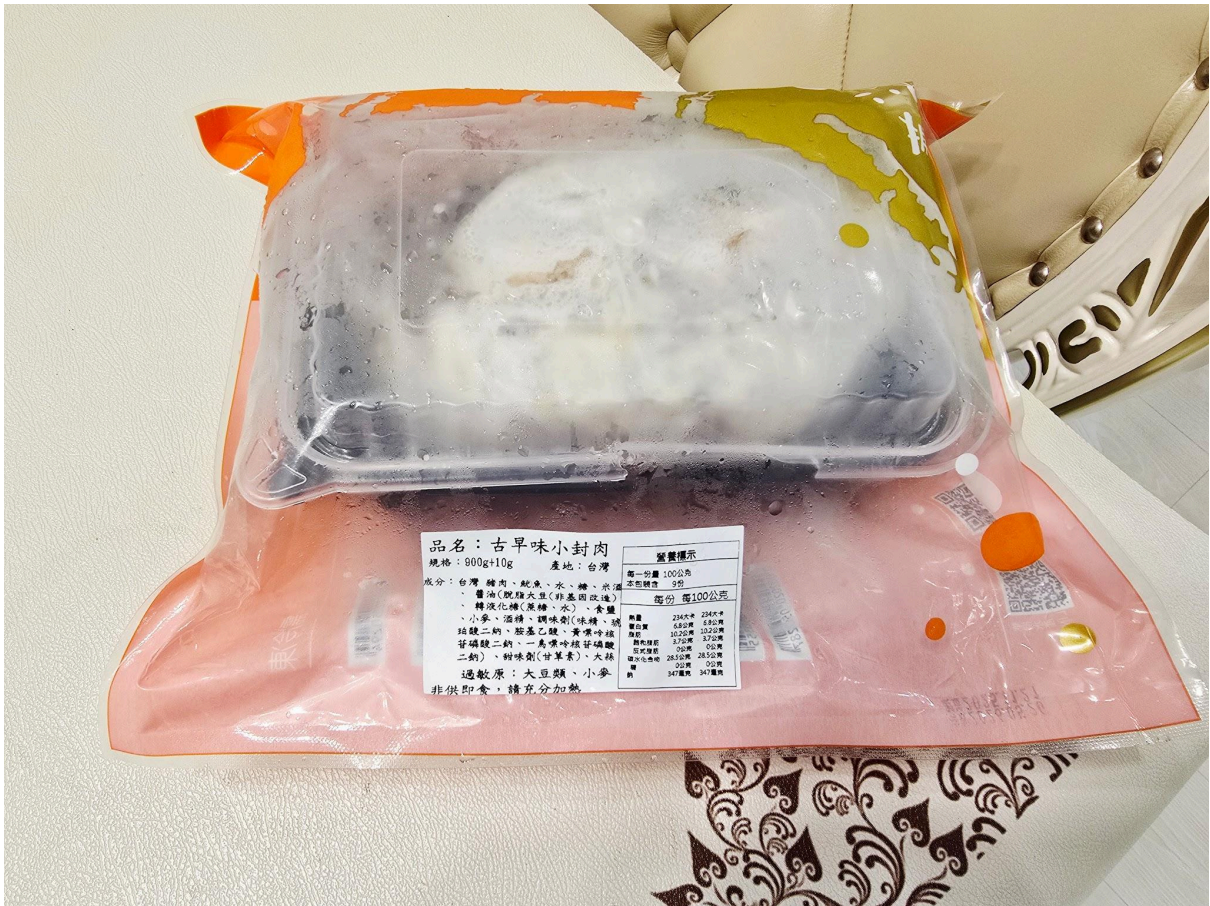






2 東港旗魚爆蛋黑輪(600g)

這道是全家一致公認的高人氣款。
黑輪外皮Q彈有嚼勁，裡面的旗魚漿吃得出鮮甜，
不是粉味重的那種。
最驚喜的是中間的爆蛋設計，加熱後切開，
內餡呈現柔軟濕潤的口感，一口咬下真的會「爆」。
孩子完全停不下來，一邊吃一邊說比夜市買的還好吃。
單吃就很夠味，不用再另外沾醬，
是很適合年夜飯桌上讓大家隨手夾的配菜。





③ 魷魚小封肉(900g)

這道算是整組裡我個人最驚豔的一道。

魷魚本身Q彈不韌，完全沒有腥味，滷汁有確實滲進去；

封肉的部分肥瘦比例剛好，燉得非常軟嫩，

用筷子一夾就化開，但吃起來不會油膩。

滷汁偏古早味路線，甘甜中帶點醬香，

配白飯真的很犯規。這道一上桌，大人立刻默默多夾幾塊，

是那種「看起來低調、實際超搶手」的年菜。







4 東港干貝櫻花蝦油飯(800g)

油飯加熱後整個香氣直接衝出來，櫻花蝦的香味非常明顯，搭配干貝絲，整體海味層次很豐富。

米飯粒粒分明，不會濕黏，吃起來口感剛剛好。

每一口都能吃到料，不是只有表面鋪一點點，份量也很實在。

林先生邊吃邊說「這個油飯有水準」，

完全是能獨立撐起一餐的主食級年菜。





5 野生智利鮑魚(200g)

鮑魚退冰加熱後，外觀完整漂亮，切面很乾淨。

入口第一感覺是Q彈中帶點嫩，不需要太費力咬，
咀嚼時能感受到自然海味的甜。

不會有怪味或腥味，單吃就很清爽，反而更能吃出品質。

這道一端上桌，整體年菜質感立刻提升不少，
很適合當作「象徵富貴」的重點菜色。









⑥ 古早蘿蔔糕 (920g)

這款蘿蔔糕煎起來外層微酥、裡面柔軟細緻，切面可以看到蘿蔔絲，吃起來有自然的甜味，不是只有粉感。不需要加太多調味，單吃就很好吃，沾點蒜蓉醬油更是加分。孩子早餐也會主動說想再吃，是那種不只年節、平日也會想回購的款式。





7 紅蟳(150-200g × 2包)

紅蟳的尺寸剛剛好，打開包裝就能看出新鮮度。

加熱後蟹殼紅亮，蟹肉紮實，蟹膏香氣濃郁但不腥。

這道一向是年夜飯的重點角色，林先生特別重視品質，這次吃完直接說「這個螃蟹可以」。

能在家輕鬆吃到這樣的紅蟳，真的省下不少準備時間。



8 魚翅羹(1700g)

魚翅羹的份量非常驚人，一大鍋足夠全家人分食。
湯頭濃而不膩，口感滑順，裡面的配料豐富，不是只有湯。
味道偏溫潤路線，很適合長輩，孩子也能接受。
當作年夜飯的壓軸湯品剛剛好，暖胃又有「辦桌感」，
整桌年菜到這裡真的畫下完美句點。



⑨一口烏魚子(年節必備的東港代表)

一口烏魚子真的很貼心，已經切成適合入口的大小，不用再自己動刀處理，直接退冰或稍微炙燒就能上桌。吃起來口感外層微微Q彈、裡面細緻綿密，越嚼越能感受到自然海味的甘甜。搭配蒜片或白蘿蔔一起吃更能襯托出甜味。



便利性大加分：快速又不失面子

這組年菜最大的優點就是「冷凍取出即可加熱」，
完全免備料、免熬煮，用家裡的瓦斯爐、電鍋就能完成。
對忙碌家庭來說，真的就是救星。
短短一小時內，我就擺出一桌看起來像餐廳外帶的年夜飯，
輕鬆又有成就感。



那天圍爐，我特別喜歡肉羹、魚翅羹這類古早味料理；
孩子則是狂吃黑輪、蘿蔔糕；
大人們則一致點名魷魚小封肉和油飯。
最後幾乎沒有剩菜，
這點對我來說就是最真實的華得水產年菜評價。



以這次【華得水產9件組年菜開箱】的體驗來說，
我會很直接地說：好吃，而且很值得。
不只是方便，更重要的是吃得到東港直送的海味
與老字號的用心，難怪會成為人氣團購年菜推薦。

另外也提醒大家，
華得水產官網還有更多不同價位的年菜組、
單點海鮮、經典烏魚子等選擇，整體價格都很親民，
很適合提早規劃年節或送禮。
如果你也在找東港直送年菜推薦、
宅配年菜挑選分享的好選擇，這組真的可以列入口袋名單。

附上開箱影片：<https://youtu.be/Pf0iC7NtO4I>

官網：[華得水產](#)

FB粉絲專頁:[華得水產](#)

官方LINE@:[華得水產](#)

#華得水產評價 #華得水產年菜評價
#華得水產年菜好吃嗎 #東港直送年菜推薦
#宅配網購年菜推薦 #份量澎湃年菜推薦
#選料堅持年菜推薦 #人氣團購年菜推薦
#圍爐團圓年菜推薦 #年菜必買品項分享
#宅配年菜挑選分享