

十一月主题：感恩有你

十一月一日，新州郊外正式開啟給雪梨居民，獵人谷葡萄園山莊也從上周開始忙起來，而李先生，太太，Bernard 司機也在上周六到訪獵人谷，展開新州海陸海試團之旅，午餐於Port Stephen魚場，然後到 Nelson Bay Moon Shadow 登船視察，最後到訪 Newcastle 的 Scratchleys 餐廳。

1. 李生可否分享一下是次新州試團的觀感。

2. 除了新州，臺澳社還會在算在明年 1 月份重啟南澳之旅，可否多分享一下旅遊大計？

我們將會在1月13 至 19日重啟南澳墨爾本之旅。由於一月份是葡萄收成期，之前安排一些酒莊住宿要修改，但沒有多大影響總體的行程。至於團費方面，由於一月是旅遊旺季及學校假期，加上疫情後，酒店及食市平均加幅10-20%，再加上油價暴漲，我們也逼不得已調整團費。有關最新收費及行程，請致電0468839238查詢訂位。現在請桃桃多介紹及分享一下行程的精華與重點。

12月及1月份也是塔省旅遊旺季，現已接獲9人自組團的查詢，已安排行程及司機導遊接待。有興趣的朋友，歡迎致電我們。

還有新州海陸空團會如期12月6-8日出發，有關各團友上車，用餐，住宿及自選項目的安排，桃桃會個到跟團友聯絡及確認。

3. 那薈館本月又有甚麼主題，新產品及推廣？

本月主題為感恩有你，因感恩節就在11月25日。在美國，感恩節為國定假日，訂在每年11月第四個星期四。很多年以前，當這個節日剛被創立時，是指要慶祝最後的收成，指從田地收集莊稼（植物）和採集所種植食物的時刻。

我们常常会忘了自己有多幸运，不懂得对他人、对生活心存感恩，以为这份幸福是理所当然的。感恩节的意义就在于提醒我们保持一颗感恩的心，而丰盛的感恩节菜谱则是这个美国传统节日最激动人心的部分之一。

人们会在这一天准备一顿丰盛的节日大餐。跟家人和朋友一起享用美食可能是世界上最幸福的事吧！

感恩節大餐通常少不了焗烤肉類和海鮮，而這裏，讓我們引進和介紹一下獵人谷農場 - 名種黑毛豬 Wassex Saddleback。

被美味方舟入選為澳洲地標性瀕危絕種的食材和美食。威賽克斯白肩豬為黑色，身體的前部有一條白帶。白帶從一隻前腳穿過肩部並延伸到另一隻腳，形狀類似馬鞍。威賽克斯白肩豬傳統上為樹林放牧。2008年，澳大利亞註冊的種母豬不到100頭並被列為瀕危動物。

此豬特質是非常有豬味，彈牙爽口，是上等食材，非常適合焗烤或蒸之用。有不同部份選擇，包括豬肩肉，豬前腩，豬腩卷，豬腿和豬蹄。平均售價\$40/kg。但作感恩節特選推介，本月將以九折出售。數量有限，售完即止。

桃桃可否分享一下黑毛豬的處理方法及各部份的烹調和食法。

此外，我們還引進一款非常鮮味的Trumpet Shell Meat。

凤尾螺又称法螺，凤尾螺塔高而尖，高度低于总壳高的一半，属珍贵海螺。每层宽大的体层常有两条明显的纵胀肋。壳表为乳白色，有深褐色斑纹和新月形斑纹。壳口橙褐色，外唇有黑斑，外唇齿间有白色沟槽，内唇有细斑马纹。轴齿白色，齿间为深褐色。甚有光泽，壳长可达30公分以上。

凤尾螺栖息与珊瑚礁中，花纹如“凤尾”般绚烂。其雄壮而神气的外观是力量的象征，据说能驱魔辟邪、保佑平安，海民和山民常用来作号角驱魔。凤尾螺的颜色如孔雀尾翼，布局均匀，色彩斑斓，个体大，壳表装丰富，可作号角。

凤尾螺和唐冠螺、万宝螺和鸚鵡螺并称世界四大名螺。又因其独特的外型和酷似孔雀尾羽的漂亮花纹和稀少的数量而位居四大名螺之首，在所有贝壳中，凤尾螺是最名贵的。

桃桃可否介绍一下及分享一下凤尾螺煮法。那些珍贵的鳳尾螺，已完全清洗，真空凍鲜，一包250g，只售\$15。

湯水方面，我們加入一款老妈蹄花湯。老妈蹄花是四川省成都市的一道特色传统名吃，属于川菜系，该菜品是以猪蹄为主要原料配以芸豆等其他调味品精心煲煮而成的菜品。老妈蹄花外观肌肤胜雪，形似飞花，滑嫩细致，柔嫩爽口，香而不腻，豆如棉纱，汤香四溢。经历百年风雨经久不衰；是成都风味名吃中的上品。一盒750裝，只售 18元。

一直缺货的日月魚及蟲草花螺片湯也有供應了，只售 \$20。至於一直非常受歡迎的紛桃桂花鴨，我们加添了桃花鸭腿，只售 10 元。作為冷盤，或加熱即食，既方便，又好味。

經過數月的研發，桃桃終於成功巧製了一道新菜式，紛桃白肉。桃桃可否介紹一下。400g 真空包製，只售 \$15。

這一兩周，李生和朋友會來桃家，以四式燒烤方式，分別是中式網燒，日式爐端燒，韓式鐵板燒和澳式BBQ來品嚐我們珍貴的美食。李生，給你預告一下到時的獨特高級的食材，包括：
#鶴鶉 #鳳尾螺 #帶子 #八爪魚 #牛群肉 #豬肩肉（黑毛豬）#五花腩（黑毛豬）

李生品嚐後，可再和大家分享。

為了使各位更熟悉我們的產品及烹調方法，本月20及21日（下周六日），分別在Chatswood（20號周六 1- 6pm）及Hurstville（21號周日 11am - 3pm）日本城舉行試食及烹飪分享，屆時桃桃和 Fanny將會在現場跟大家見面，展示新型烹煮用具及食品，還有現場購物小禮品贈送和產品折扣優惠。如有預訂食品，亦可致電我們0468839238，安排現場到取。這是我們第一次門市作展銷推展，希望各位多多支持，到期見。

4. 如有興趣一家人到獵人谷渡假又怎樣？

當然可以致電我們0468839238 安排。但提醒各位，周末及十二月份我們比較繁忙，房間緊張，務必盡快和我們聯絡，預訂房間及私房菜。我們亦可安排接送，訂制行程，使你們有一個不一樣的獵人谷之旅。

年青的朋友，也可考慮到我們這裏露營，我們將有一系列的改善工程，包括增設水電設施，修建漁塘，行人單車徑，野外煮食及露天活動場地，務求多帶一些野外驚喜給大家。

希望很快有機會在獵人谷接待大家，等着你們的預訂來電，電話 0468839238。