



## 燕窩之專 健康之選

官燕棧同時榮獲「香港名牌」、「Q嘜」及「超級品牌」，是選購優質燕窩的信心標誌。官燕棧的『一條龍』經營模式更省卻『中間人』成本，以最優惠價格銷售最好品質的燕窩。

「頭期官燕」是採摘自金絲燕每年第一個燕巢。金絲燕在春天有充足食物，也是身體全年最強壯的時候，唾液分泌多而濃度高，所以其水溶性蛋白質含量最高。「頭期官燕」雜質特別少，營養價值更高，口感更佳。

「頭期官燕」於官燕棧自設燕屋培養，燕窩質量及來源均有保證。官燕棧於每年春天已備留充足的「頭期官燕」作一年生產簡易燕窩的使用，確保每瓶簡易燕窩都由「頭期官燕」製造。

## 最多認證的燕窩專家



香港名牌  
(前身為香港十大名牌)  
(2008)



香港Q嘜優質服務計劃  
(2008)



連續四年榮獲  
「國際超級品牌」  
香港  
(2008)



「優質旅遊服務」標誌  
香港旅遊發展局  
(2008)



最佳創建品牌企業獎  
(2006)



港澳優質誠信商號  
(2007)



HACCP  
HACCP 505983  
英國標準協會2006  
(2008)



顧客服務獎與證書  
CUSTOMER SERVICE  
CERTIFICATE OF MERIT  
(2008)



商界展關懷  
caring company  
Awarded by The Hong Kong Council of Social Service  
香港社會服務發展局  
(2008)



ISO 22000  
FSMS 509503  
國際生產質檢標準  
(2008)

## 9 大生產及品質檢定流程

「官燕棧」的「一條龍」經營模式，藉以嚴格監控整個燕窩的生產、篩選、加工及銷售過程，確保產品質素。

「官燕棧」每間燕屋均經過精心設計，提供最天然、安全和舒適的環境，吸引金絲燕在燕屋中建立良好的巢窩，推動金絲燕的保育。

## 銷售過百款乾燕窩的品牌

為滿足不同顧客需要，官燕棧根據燕窩的產地、顏色、形狀、大小、膨脹幅度（發頭）和乾濕度等特徵來區分過百款的乾燕窩讓顧客選擇。

## 「一條龍」的經營模式圖



## 型

- 頂級燕窩的形狀要完整、大片，成船形或三角形，稱為燕盞，亦有餅、條、絲、碎、球等其他形狀
- 燕盞上的纖維一絲絲清楚可見，紋理清晰及粗幼不一，愈密愈好
- 燕窩的囊絲應雜亂鬆散，有少量幼毛
- 燕窩燉過之後才會溶於水中，絕對不會未燉便在浸水過程中溶掉
- 浸水後會膨脹（即發頭）幾倍，膨脹（發頭）幅度視乎品種，越大越好

- 天然的燕窩不論乾身或經水浸泡後，都會散發淡淡的蛋白香氣和少許腥味，如果是血燕的話腥味會濃郁撲鼻
- 燕窩經過煮燉後，腥味便可去除，亦可加入其他配料如圓肉、紅棗等帶出清香味

## 香



- 因為每隻燕子所吃的食物不同，所以牠們的唾液顏色亦會不同，顏色主要分為：白色、黃色、紅色和灰色，故此每隻燕窩的顏色會深淺不一，如果太白則要留意是否經過漂白
- 常見的白燕盞的色澤通透帶微黃或象牙白，並帶天然光澤，而盞內可能有少許幼毛或雜質

## 色



## 味

- 清燉或煮後的燕窩會有淡淡的蛋白清香，若覺有腥味可加入其他配料如圓肉、紅棗等一起燉，帶出清香味
- 不同燕窩種類和浸燉時間會影響燕窩爽滑程度和口感會有分別：燕盞、燕餅和燕條的條狀多，相比起燕絲和燕碎的口感會較豐富
- 適當時間燉煮後的燕窩應該爽滑得宜，脛滑有咬感；燉煮太耐燕窩便會過脛，甚至溶掉

## 感



- 全乾的燕盞觸感較粗糙，而且特別乾脆，會刮出聲響，容易碎爛
- 市面上會發現到帶水份的燕窩，方便食用前儲存。雖然有水份會帶來重量，但忠實的商舖會把價錢降低至該貨品風乾後的價值
- 加工了的燕窩次貨是於表面搽上物質，使之較為乾身及厚身，但只是「皮乾肉不乾」，不但很難折斷，富彈性，浸出來的水份顯得混濁，甚至出現氣泡



### 【本草從新】

燕窩大養肺陰、化痰止咳、補而能清，為調虛損癆之聖藥。一切病之，由於肺虛不能肅清下行者，用此皆可治之，開胃氣，已癆瘵、益小兒痘疹

**中醫** 燕窩是入肺經、養胃經、固腎經的絕佳天然食材，性質平和容易被吸收，對嬰兒小孩、老年人體虛哮喘均有助益。

### 【本草再生】

燕窩大補元氣，潤肺滋陰，治虛癆咳嗽，咯血、吐血、引火歸源，滑腸開胃

**生化學** 近代科學家經研究後証實燕窩除有葡萄糖、纖維、鈣、磷、鉀、硫等外，更含多種氨基酸等重要元素，更有『促進細胞分裂激素』和『表皮生長因子』，能促進身體組織再生功能，誘發免疫系統細胞分泌，增加身體免疫能力。故此，燕窩特有養顏抗衰老作用。

### 【本草求生】

入肺生氣，入腎滋水，入胃補脾，補而不燥，潤而不滯

**西醫** 燕窩的蛋白質是補充身體的主要元素，能供給熱量，維持正常的血漿滲透壓力，調節生理機能的利器。再者，脂肪亦可作為供給熱量，促進身體吸收維他命A、D、E、K及碳水化合物等必需物，進而促進脂肪代謝作用。

