

# 佳陞水產

JOHNSON SEAFOOD

## 產品型錄

# 龍蝦

## LOBSTER

☎ 07-822-1812

☎ 07-822-1962

🏠 80668高雄市前鎮區佛道路195號  
No.195, Fodao Rd., Qianzhen Dist.,  
Kaohsiung City 806, Taiwan (R.O.C.)

✉ service@johnsonseafood.com.tw



官網



官方LINE



# 龍蝦

生凍  
龍蝦

熟凍  
龍蝦



LOBSTER

# 生凍龍蝦

眼斑龍蝦

波士頓龍蝦

黃斑龍蝦

波紋龍蝦

西非龍蝦

東方扁蝦

戰車龍蝦

龍蝦尾



LOBSTER

# 熟凍龍蝦

眼斑龍蝦

波士頓龍蝦

黃斑龍蝦

波紋龍蝦

澳洲龍蝦



**LOBSTER**

# 眼斑龍蝦

Caribbean Spiny Lobster



LOBSTER



## 產地

美國、宏都拉斯、貝里斯、尼加拉瓜、巴西

## 供貨品項

整尾生凍包膜

## 產品特色

- 來自中南美洲天然純淨海域，100% 野生捕撈，活龍蝦進廠急速凍結，鮮度第一，品質特優。
- 剖半後可鹽烤、醬燒、奶油悶煮或焗烤，宴席料理必備食材。
- 本公司可代客剖半，費用另計。



# 波士頓龍蝦

American Lobster



LOBSTER



**產地** 美國、加拿大

**供貨品項** UHP高壓生凍龍蝦單隻凍結

## 產品特色

- 北大西洋寒冷海域野生捕撈，以Ultra High Pressure超高壓技術殺菌凍結，完整保留蝦肉的纖維組織，蝦肉特別甘甜多汁。
- 高端衛生管理，生食等級，肉不黏殼，解凍後即可食用，可輕易的將蝦肉自龍蝦的每一個部位取出，方便食用者輕鬆享用。

# 黃斑龍蝦

## Mud Spiny Lobster



LOBSTER

**產地** 印度洋、孟加拉灣沿岸

**供貨品項** 整尾生凍，單隻凍結包裝

### 產品特色

- 野生龍蝦捕獲後立即打碎冰，低溫冷藏，運送至工廠清洗、速凍、包裝，鮮度佳。
- HACCP及歐盟認證工廠生產，高規格衛生管理。
- 適合燒烤店、火鍋店、海鮮熱炒及居酒屋使用。
- 本公司可代客加工剖半，費用另計。

# 波紋龍蝦

## Green Spiny Lobster



LOBSTER

產地 中東

供貨品項 整尾生凍

### 產品特色

- 生長於中東潔淨無污染的海域，野生捕撈急速凍結，鎖住最佳鮮味。
- 殼薄肉多，蝦肉可完整取出，肉質鮮嫩細膩有彈性，口感清爽甘甜。
- 使用方式：解凍後洗淨，整隻直接清蒸或煮海鮮火鍋，風味最佳。



# 西非龍蝦

Whole Raw West Africa Lobster



LOBSTER

產地 西非

供貨品項 單隻封膜

產品特色

- 北大西洋東岸野生捕撈，活蝦到廠急速凍結，品質優，鮮度佳。
- 煮後顏色橘紅亮麗，可完整取肉，清蒸、水煮、剖半煎或燒烤皆宜。
- 宴席料理必備食材，市場熱銷商品。

# 東方扁蝦

Slipper Lobster



LOBSTER

**產地** 斯里蘭卡、印度

**供貨品項** 整尾生凍

**產品特色**

- 肉質結實鮮美，港人稱琵琶蝦。

# 戰車龍蝦

Frozen Red Slipper Lobster



LOBSTER

產地 巴西

供貨品項 整尾生凍

## 產品特色

- 野生捕獲，活蝦到廠急速凍結，頂級食材，鮮度第一，俗稱海戰車或蟬蝦，外型霸氣，產量稀少，比龍蝦更珍貴美味。
- 使用方式：清蒸蒜蓉戰車或直接煮火鍋更鮮甜。

# 龍蝦尾

## Lobster Tail



LOBSTER



**產地** 中南美各國

**供貨品項** 單隻凍結

### 產品特色

- 南大西洋野生捕撈，活龍蝦原料使用，肉質甘甜，鮮度第一。
- 去頭、去泥腸，方便料理。
- 使用方式：
  1. 無需解凍直接放入火鍋內煮熟後食用。
  2. 解凍後將龍蝦尾從腹部剖開灑上蒜蓉清蒸。
  3. 剖開後置於平底鍋中以奶油乾煎。



# 熟凍眼斑龍蝦

Cooked Caribbean Spiny Lobster



LOBSTER



**產地** 中南美各國

**供貨品項** 整隻熟凍

## 產品特色

- 野生龍蝦捕撈後活蝦送加工廠煮熟急凍，保留最原始海味。
- 龍蝦肉可輕鬆完整取出，解凍即可食用，使用方便，省時省工。
- 適合中西式餐廳、宴席及外燴。
- 純重無包冰，本公司可代客加工剖半，費用另計。

# 熟凍波士頓龍蝦

Cooked American Lobster



LOBSTER

**產地** 加拿大

**供貨品項** 整尾熟凍

**產品特色**

- 生長於加拿大純淨海域，經高壓蒸汽烹煮後急速冷凍，完整保留蝦肉的纖維組織，維持其天然的鮮嫩彈性，解凍後即可食用，可輕易的將蝦肉自龍蝦的每一個部位取出，方便食用者輕鬆享用。

# 熟凍黃斑龍蝦

## Cooked Mud Spiny Lobster



LOBSTER



**產地** 印度洋、孟加拉灣沿岸

**供貨品項** 整尾熟凍

### 產品特色

- 捕撈自南印度洋天然海域，活龍蝦捕撈上岸立即煮熟清洗速凍，HACCP及歐盟認證工廠生產。
- 純重無包冰，品質優，銅板價格小龍蝦。
- 解凍後稍微悶熱即可食，蝦肉可完整取出，肉質飽滿。



- 本公司可代客加工剖半，費用另計。

# 熟凍波紋龍蝦

## Cooked Green Spiny Lobster



LOBSTER

**產地** 中東

**供貨品項** 整尾熟凍

### 產品特色

- 來自純淨無污染的阿拉伯海域，野生活蝦捕獲後煮熟凍結而成，品質特優。
- 殼薄肉多，肉質甜嫩，為全台各地漁港海鮮餐廳最受歡迎的龍蝦品種。
- 可做冷盤、焗烤、蒸蒜蓉、煮鍋物，宴席料理最佳吸睛食材。

# 熟凍澳洲龍蝦

Cooked Western Australia Rock Lobster



LOBSTER



產地 澳洲

供貨品項 整尾熟凍

## 產品特色

- 澳大利亞原裝進口，野生捕撈，活蝦到廠煮熟速凍。
- 澳洲冷水龍蝦，殼薄肉多，肉質細嫩鮮甜，口感與其他熱帶海域龍蝦完全不同。
- 使用方式：解凍後，滾水加熱5分鐘後食用，或切塊煮湯或火鍋皆宜。

