

類別	產品名稱	解凍方式	使用說明
生凍類	生凍龍蝦 龍蝦尾	視大小流水解凍 15~30 分鐘	清蒸 15 分鐘或切塊煮火鍋。
	生食章魚腳	勿拆包裝袋流水 解凍 20 分鐘	解凍後切片生食用或涮涮鍋，油煎亦可。
	生干貝	置於鐵盤常溫自然 解凍到變軟， 勿讓干貝碰到水	解凍後可直接生食或用平底鍋抹薄薄一層油油煎，兩面煎至金黃色後即可，亦可水煮或加入火鍋煮食。
	生蠔清肉	不須解凍	熟食用，可直接水煮、油煎或裹粉油炸。
	半殼扇貝	常溫自然解凍	解凍後蒸蒜蓉、炭烤、焗烤或鐵板燒。
	天使紅蝦	常溫自然解凍	1.可乾煎、油炸或燒烤。 2.屬深海生食蝦類，肉質較軟，不建議清蒸或水煮。
	軟殼蟹	常溫自然解凍	解凍後將螃蟹的水份瀝乾，裹粉後以 170 度的油溫炸到熟。
	鮭魚片	拆封後置於鐵 盤，鋪吸水布， 常溫自然解凍到 變軟。	煎、煮、炒、炸。
	大比目魚片		煎、煮、蒸、炸。
	鯰魚片		解凍後裹粉油炸、油煎、蔥蒜蒸、紅燒或煮味噌魚湯。
	青甘魚下巴		解凍後抹鹽燒烤、醬燒或清蒸。
熟凍類	熟凍龍蝦	常溫自然解凍	稍微川燙後即可食用或直接切塊煮火鍋。
	熟凍霸王蟹 熟凍螃蟹	常溫自然解凍	熱水煮開後熄火，將螃蟹放入靜置悶熱 30 分鐘，取出滴乾即可食用。
	熟凍干貝	常溫自然解凍	解凍即可食，可用鐵板燒、熱炒、油炸或煮火鍋皆宜
	熟凍全殼淡菜	常溫自然解凍	熱水煮開後熄火，將淡菜放入靜置悶熱 20~40 分鐘，取出後即可食用。
	岩見鮑魚	常溫自然解凍	1.解凍後稍微川燙，可蒸蒜蓉或把鮑魚肉取出燉煮。 2.內臟可食用，但腥味較重，請自行斟酌可拿掉。
調理類	貝寶花枝蝦排 一口花枝蝦排 海鮮捲 廣島裹粉牡蠣 裹粉竹筴魚	常溫自然解凍 5 分鐘	1.以油溫 170~175°C之熱油炸 4~5 分鐘，炸至表面呈金黃色即可。 2.氣炸鍋 150°C預熱 5 分鐘，以 180°C炸 8 分鐘，打開氣炸鍋翻面，再炸 5 分鐘。
	可樂餅	不須解凍	1.以油溫 180°C之熱油炸 3 分 30 秒，炸至表面呈金黃色即可。 2.氣炸鍋預熱，以 180°C炸 15 分鐘。
	章魚燒	不須解凍	1.以油溫 170°C之熱油炸 4 分鐘，炸至表面呈金黃色即可。 2.氣炸鍋預熱，以 180°C炸 7~8 分鐘，再以 200°C炸 2~3 分鐘。
	太鼓判烏龍麵 太鼓判拉麵	不須解凍	直接將冷凍熟麵放入熱滾水中攪拌至麵團散開(烏龍麵 50 秒、拉麵 30 秒)，撈出即可使用，放入冰水一分鐘後取出更彈牙，冷熱食用皆宜。
	厚燒玉子 (日式煎蛋捲)	不須解凍	真空袋不用拆封，熱水煮開後熄火，將厚燒玉子放入靜置悶熱 20 分鐘，取出拆封後即可食用。

★注意事項：

- 海鮮水產品的保存溫度須低於零下 18 度，一般家用冰箱冷凍庫之冷度約零下 5~10 度，食物保存期限會縮短，故產品買回家後請於一周內食用完畢，不宜存放超過一個月，請勿重複解凍，以確保產品之鮮度、風味與品質。
- 解凍及烹調時間依產品大小不同彈性調整，流水解凍要用冷水，勿用溫熱水。