

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu - 0936 881 447

Ba Chỉ Bò Mỹ

NẠC NHIỀU THẤY MỀ MỀ, LẠI MỀM VÀ THƠM Ý.
ĐÚNG LÀ TIỀN NÀO CỦA NÀY.
ĐÓNG GỐI ĐAM BẢO VSATTP
CỨ Ở NHÀ, ALO EM SHIP TẬN BÀN NHÉ KHÁCH.



230.000/kg

Gà Ta Thả Vườn

Gà Được Nuôi Thả Vườn Tại Đồng Nai, thịt gà
thơm chắc và rất ngon.
Gà không bị thức cám để tăng trọng nên thịt
gà rất dai và thơm ngọt



170.000/kg

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu - 0936 881 447

Mực Một Năng Phú Yên

ĐẶC SẢN CHÍNH HIỆU PHÚ YÊN
Mực một năng đặc sản Phú Yên làm từ mực ống câu xẻ phơi trong ngày, mực 1 năng được đông gói theo trọng lượng 1kg, được hút ép chân không tiện lợi cho việc bảo quản, vận chuyển trong nước hoặc mang đi nước ngoài. Là đặc sản sang trọng dùng đãi hoặc tặng Khách Quý



Chả cá Nha Trang

Chả cá Nha Trang được ép thành miếng 500gr được chiên sẵn và đông bịch hút chân không mỗi miếng, tiện lợi cho khách chế biến tại nhà hoặc biếu tặng rất sạch sẽ và đẹp mắt nhé.

Khách mua Chả về chỉ cần rửa đông, chiên sơ lại cho nóng có thể cắt nhỏ ăn kèm cơm nóng, nấu bún, bánh canh...



170.000/kg

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu

Opal Riverside, Đường số 10, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức
Website: www.amthucquetoi.com | Phone: 0936 881 447

Mực Trứng Tươi - Phú Yên

Mực trứng phú yên Tỷ lệ Mực ôm trứng khoảng từ 70 - 90%.
Mực trứng tại Phú Yên vừa ngon vừa nhiều vitamin và khoáng chất, mực có thể chế biến các món như: mực chiên giòn, hấp gừng, làm gỏi, nấu cháo mực, chiên nước mắm,...



290.000/kg

Chả ram tôm đất - Bình Định

Miếng chả ram giòn tan của lớp bánh tráng chiên ở ngoài, bên trong có thịt tôm đất vàng ruộm, ngậy ngậy của thịt mỡ, hương vị hấp dẫn rất đặc biệt, là món ăn dễ gây nghiện cho nhiều thực khách đặc biệt là các vị khách nhí rất khoái món này.



230.000/kg

Thịt Heo Rừng - Tây Nguyên

Thịt heo rừng tây nguyên săn chắc ngọt thịt....Chủ Yếu Heo Ăn thức ăn thừa Và Rau Cỏ Thôi ...Đặc biệt Xào , Nướng , Hấp Nhậu Là hết Sẩy Con bà bảy . " Mỗi bẻn Cho các Anh chồng đây ăh "



320.000/kg

ĐƯỢC CHỌN LỌC từ những ĐẶC SẢN chính gốc của các vùng miền khác nhau
Mua Sỉ Gọi - 0936 881 447

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu

Căn Hộ - Opal Riverside, Đường số 10, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức
Website: www.amthucquetoi.com | Phone: 0936 881 447

Lườn Ngỗng Hun Khô

Lườn ngỗng hun khô hay còn gọi là lườn ngỗng xông khói là món lạ miệng, được mọi người khen chọn là món đặc sản trứ danh mà ai đã từng ăn thì đều thích thú.



Cánh Gà Khúc Giữa

Cánh gà khúc giữa đúng phần giữa nhe nạch của gòn gà, đây là phần thịt siêu ngon. Nhiều nạc nhưng ăn ko bị khô. Cánh giữa gà được phân tách riêng, cực kỳ tiện dụng với những gia đình có trẻ con hoặc với những bạn mê mẩn món gà rán.



Sụn Gà

Sụn gà là phần khớp nối giữa 2 phần xương lại với nhau. Phần này là các mô rỗng, nên khi ăn có thấy giòn, sật. Sụn gà có ở ức gà, khớp chân gà, khớp đầu gối gà, phần xương bánh chè.



ĐƯỢC CHON LỌC từ những ĐẶC SẢN chính gốc
của các vùng miền khác nhau

0936 881 447

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu

Căn Hộ - Opal Riverside, Đường số 10, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức
Website: www.amthucquetoi.com | Phone: 0936 881 447

Sườn Sụn Heo Non

Vừa mềm của thịt non, vừa giòn sụn sụn của sụn, chu choa ngon mê li món. Khách mua làm sụn rang muối., Sụn chưng mắm tép, Sụn non nấu canh, ụn làm lẩu sấu chua, Sụn nướng, Sụn xào chua ngọt



190.000/kg

Lườn Cá Hồi Na Uy

Thanh lườn có thịt nhiều, một chút mỡ đã làm sạch vậy. Bạn chỉ cần để rã đông 5-10 phút và rửa sạch rồi chế biến được nhiều món ngon cho cả gia đình



160.000/kg

Dẻ Sườn Trâu

Dẻ sườn là phần được pha lọc từ khu vực thịt sườn trước của con Trâu, không xương, nạc và gân, thịt dẻ sườn rất đậm đà, ngọt, chắc thịt. Thịt có lớp mỡ dầy xen kẽ, rất mềm



180.000/kg

ĐƯỢC CHỌN LỌC từ những ĐẶC SẢN chính gốc của các vùng miền khác nhau

0936 881 447

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu - 0936 881 447

Lườn Cá Ngừ Đại Dương

LƯỜN CÁ NGỪ LÀ PHẦN THỊT NẪM NƠI VÙNG BỤNG CỦA CÁ, DAI VÀ RẤT BÉO. NHỮNG NGƯỜI SẴN ĂN HỌ THÍCH THƯỜNG THỨC MÓN ĂN TỪ LƯỜN CÁ HƠN LÀ PHẦN THỊT THÂN. VỊ THANH NGỌT TRONG PHẦN LƯỜN CÁ ĐƯỢC CHẾ BIẾN THÀNH NHIỀU MÓN NGON MÀ KHIẾN NGƯỜI THƯỜNG THỨC KHÔNG TÀI NÀO CƯỜNG LẠI ĐƯỢC.

220.000/kg

Gân Cá Ngừ Đại Dương

Gân cá ngừ Đại Dương (hay còn gọi là cá bò gù) là sản phẩm chứa nhiều collagen tốt cho sức khỏe và làm giảm quá trình lão hóa da. Phần gân cá ngừ có độ dai vừa phải, không cần hầm lâu mà chỉ cần chế biến bằng cách nướng, lẩu, xào xả ớt,

150.000/kg

Cá Ngừ Saku Nguyên Miếng

ĐẶC SẢN CHÍNH HIỆU PHÚ YÊN

Cá ngừ Saku nguyên khúc được chọn lọc từ phần giữa của cá ngừ. Nơi ngon, ngọt, chứa nhiều hàm lượng dinh dưỡng nhất trong con cá. Cá ngừ Saku nguyên khúc thường được ăn phi lê là tuyệt hạng.
Chính vì vậy cá ngừ saku thường được làm quà tặng, dùng tiệc hoặc các nhà hàng hải sản tươi sống được chọn món sashimi cá ngừ phi lê, sushi cá ngừ phi lê, Steak cá ngừ.



360.000/kg

Đuôi Bò Đông Lạnh

ĐUÔI BÒ trắng đỏ đẹp, lại làm sạch sẽ, cắt sẵn khúc vừa ăn. Nấu đủ các món nhậu, món ăn chơi cho cả nhà: Lẩu Đuôi Bò, Bò hầm củ sen, hầm xả, hầm thuốc bắc...
- Dùng ăn kèm Phở, bún đuôi bò



250.000/kg

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu

Căn Hộ - Opal Riverside, Đường số 10, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức
Website: www.amthucquetoi.com | Phone: 0936 881 447

Trứng Cá Ngừ Đại Dương

Trứng cá ngừ đại dương rất bổ dưỡng và cực béo luôn được nhiều người ưa thích vì công dụng cũng như mùi vị đặc trưng của nó. Trứng cá ngừ rất to, ăn có cảm giác các bong bóng vỡ tan trong miệng.



150.000/kg

Mắt Cá Ngừ Đại Dương

Mắt mắt cá chứa nhiều chất dinh dưỡng, giàu DHA tốt cho não và Omega 3 tốt cho mắt. Có thể chế biến rất nhiều món ngon như tiềm thuốc bắc, hầm tiêu xanh, nấu canh chua, nấu lẩu.



150.000/kg

Bao Tử Cá Ngừ Đại Dương

Bao tử cá ngừ đại dương có rất nhiều chất dinh dưỡng, đặc biệt là vitamin, chất khoáng và chất xơ, giúp bồi bổ cơ thể, bổ sung các vi chất cần thiết và hỗ trợ phòng ngừa một số bệnh về xương, mắt



140.000/kg

ĐƯỢC CHỌN LỌC từ những ĐẶC SẢN chính gốc
của các vùng miền khác nhau

0936 881 447

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu

Opal Riverside, Đường số 10, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức
Website: www.amthucquetoi.com | Phone: 0936 881 447

Cá Ngừ Đại Dương - Nguyên Con

Cá ngừ đại dương (hay cá bò gù) là món quà quý từ đại dương ban tặng, cá ngừ đại dương tập trung chủ yếu ở vùng biển các tỉnh miền Trung, đặc biệt là vùng biển Phú Yên được cho là cảng cá ngừ đại dương lớn nhất Việt Nam.

Khoảng 35->70kg/con



190.000/kg

Cá Hồi Phi Lê - Cắt Khúc

Cá hồi phi lê là một loại thực phẩm phổ biến và bổ dưỡng. Thịt cá hồi vừa ngon, vừa không sợ béo, các loại axit béo omega-3 chứa trong cá hồi mang lại nhiều lợi ích cho sức khỏe như: chống các dấu hiệu lão hóa, giảm mức cholesterol và huyết áp.



330.000/kg

Cá Ngừ Steak - Nấu Lẩu

Cá ngừ đại dương phi lê, Steak được chế biến từ thành phần cực cá ngừ tươi, trải qua quá trình chọn lọc kỹ càng, quy trình sơ chế, đóng gói khép kín, đảm bảo mọi tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn cho sức khỏe.



280.000/kg

ĐƯỢC CHỌN LỌC từ những ĐẶC SẢN chính gốc của các vùng miền khác nhau

0936 881 447

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu - 0936 881 447

Bắp Bò Úc

BẮP BÒ LÀ PHẦN THỊT GẦN 4 CHÂN CỦA CON BÒ. BỘ PHẦN NÀY CÓ ĐẶC ĐIỂM LÀ THỊT CHẮC, MÀU ĐỎ TƯƠI RẤT ĐẸP MẮT VÀ CÓ VỊ ĐẬM ĐÀ. NHỜ CHỨA NHIỀU GÂN NỎI, KHÔNG CÓ MỠ, BẮP BÒ TẠO CẢM GIÁC GIÒN DAI, ÍT BÉO NGẬY CHO NGƯỜI ĂN.



250.000/kg

Sườn Non Bò Úc

Sườn bò (short ribs) được lóc từ vùng xương sườn chỗ bụng đi lên một chút, thấp hơn so với đoạn sườn lưng và thịt thần gần phần lưng trên của con bò.



290.000/kg

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu

Căn Hộ - Opal Riverside, Đường số 10, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức
Website: www.amthucquetoi.com | Phone: 0936 881 447

Vú Heo Ướp Chao Sẵn

Vú heo tươi ngon giòn sật sật, thái thịt dầy vừa, được ướp sate, chao, gia vị. Khi ăn cảm nhận miếng thịt mềm mềm béo béo cực kỳ ngon miệng, ăn hoài không thấy ngấy. Vú heo bên em là heo 100%, Không pha vú nai xề, hay vú trâu, không hôi, không tụ máu



290.000/kg

Chân Gà Rút Xương

Khách chỉ việc mua thêm ít xoài keo hay cóc non là có ngay đĩa



160.000/kg

Set Bít Tết

Ăn sáng tại nhà ngon như ở nhà hàng. Giá lại quá rẻ quá tiết kiệm quá tện lợi, một set như vậy dùng cho 2 người ăn no nê.



180.000/kg

ĐƯỢC CHỌN LỌC từ những ĐẶC SẢN chính gốc của các vùng miền khác nhau

0936 881 447

Ẩm Thực Quê Tôi - Đặc Sản Chính Hiệu

Căn Hộ - Opal Riverside, Đường số 10, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức
Website: www.amthucquetoi.com | Phone: 0936 881 447

Cá Saba Nhật Phi Lê

Cá Saba rất được các chị yêu thích vì cá mềm, thơm, ngậy, ko bị khô. Đặc biệt là cá có hàm lượng omega 3 cao, giàu DHA rất tốt cho phụ nữ có thai và bé nhỏ.



170.000/kg

Khoai tây chiên

Khoai tây được sản xuất theo dây chuyền hiện đại, chần qua nước nóng để loại bỏ bớt mù và hàm lượng đường tự nhiên của khoai tây



110.000/kg

Ba chỉ heo cắt lát

Ba chỉ heo Nga là miếng thịt có sự kết hợp không thể hoàn hảo hơn của những chỉ nạc, chỉ mỡ đan xen; khi được tẩm ướp gia vị kĩ càng sẽ có vị mềm ngọt của thịt nạc lại béo ngậy của thịt mỡ nhưng không gây cảm giác quá ngấy như những loại thịt khác.



180.000/kg

ĐƯỢC CHỌN LỌC từ những ĐẶC SẢN chính gốc
của các vùng miền khác nhau

0936 881 447

Mực Khô VIP

MỰC KHÔ LÀ 1 TRONG NHỮNG MÓN ĐẶC SẢN NGON, LÔI CUỐN ĐƯỢC NHIỀU NGƯỜI ƯA CHUỘNG, NHẤT LÀ ĐỐI VỚI DÂN NHẬU KHỔ MỰC LÀ ĐỒ ĂN KHÔNG THỂ KHÔNG CÓ. MỰC KHÔ CÓ VỊ NGỌT, DẸO, VỪA DAI

645K/ 500GR (SIZE 5-8 CON /KG)

625K / 500GR (SIZE 8-12CON /KG)

580K/ 500GR (SIZE 18-20CON/KG)



Cá chỉ vàng

Cá chỉ vàng ngon sẽ có thịt săn chắc, thớ thịt vàng bên ngoài và màu sẫm đỏ giữa thân, da cá có lớp vảy mỏng màu xanh. Thịt rất thơm ngọt và dai. Cá đã ướp sẵn gia vị thơm ngon, chỉ cần nướng 5 phút là đã có món ngon



230.000/kg