

花膠燭

外形：呈圓闊橫紋，厚度較平均

質地：較厚身，烹調後較易溶在芡汁內，口感軟綿和黏口

價格：較低

建議烹調方式：煲湯、做甜品

花膠燭在烹調後較易溶在芡汁內，行內術語稱為「瀉身」。



花膠公

外形：肚身較厚而邊薄，表面有2條凸顯的長坑紋，是魚鰾的氣孔

質地：較結實，烹調時不易受熱溶化，口感較爽滑，有嚼口

價格：較高

建議烹調方式：燜煮、燉湯