



香港中文大學職員協會

「LingLee」訂購表格(2/2025)



現本會聯同「LingLee」精選以下產品供會員定購，定價如下：(產品詳情歡迎瀏覽麗仁行網頁 <http://www.linglee.com.hk>)

產品名稱	零售價	職協會員優惠價	定購數量	總額 (HK\$)
Ling Lee 野生山茶食用油(500ml) 山茶油又被譽為“東方橄欖油”是一種難得的健康油，它那以油酸為主的不飽和脂肪酸含量高達91%，長期食用山茶油能有效地幫助人體降低血液中的膽固醇含量。 新	\$145	\$116		
Ling Lee 蒜頭純米醋(400ml) 舒緩肩膊疼痛、改善心血管疾病、通便、安睡、排毒、能清除血管內沉澱物，減慢器官衰老。	\$115	\$92		缺貨
Ling Lee 天然薑粉(150g) 「冬吃蘿蔔夏吃薑、不勞醫生開藥方」，生薑是一年四季用來防治疾病的良藥。是延年益壽的保健食品。能增強血液循環及胃液分泌，促進新陳代謝。	\$120	\$96		
Ling Lee 美肌食鹽(300g) 這是來自日本沖繩的天然海鹽。含鈉、鈣、鎂和鉀等營養豐富物質。用以煮食、清洗皮膚、去黑頭，都有意想不到的成效。海鹽由於低鈉，對老人家及心臟病人都有好處。	\$72	\$58		缺貨
Ling Lee 純正椿花油(60ml) 來自日本千百年來的護膚護髮秘訣。由野生山茶花籽提煉而成。不飽和脂肪酸含量達80%，比橄欖油還要高。可作為日霜、晚霜、卸妝、防曬、髮尾油、及預防妊娠紋等功效。適合任何人士使用。	\$115	\$92		
Ling Lee 純正椿花油(家庭裝)(120ml)	\$199	\$159		
Ling Lee 石榴籽面膜粉(5g x 6包) 一向被視為吉祥果的結子石榴，具有二大抗氧化成份：紅石榴多酚和花青素。能迅速補充水份，消除黑眼圈和綹紋，令肌膚亮麗緊致。	\$115	\$92		
Ling Lee 海靈草染髮粉(黑色) 10g x 3包	\$110	\$88		
Ling Lee 海靈草染髮粉(栗子色) 10g x 3包	\$110	\$88		
Ling Lee 海靈草染髮粉(棕色) 10g x 3包	\$110	\$88		
Ling Lee 護髮素(280ml) 絕不膩滑。用後令頭髮倍添亮澤，爽潔舒適。成份：椿花油、鯨醋醇、聚季銨鹽、香精。	\$115	\$92		
Ling Lee 椿花籽洗髮液(280ml) 用野生山茶花籽配製而成。有去頭皮止頭痕、消除頭氣味的效果。主要成份：椿花籽粉、甘油、檸檬酸、氯化鈉、甜菜碱聚季銨鹽、羊毛脂、椰子油。	\$115	\$92		
*以上資訊及商品格價或任何有關產品的聲稱，乃由供應商提供認可。		總額：		

合共金額：HK\$ _____

現金/支票/轉帳號碼：_____

會員姓名：_____

會員編號：_____

所屬部門：_____

聯絡電話：_____

付款方法：(請填妥以上表格) ****付款後務必收到本會收據方為作實****

繳付支票：連同表格交職協 (支票抬頭：香港中文大學職員協會/Staff Association of the CUHK)；

繳付現金：連同表格交職協關小姐或林小姐辦理 (11:00 - 18:00)；

銀行入數：恆生銀行帳戶簡稱 STAFF ASSN OF CUHK/帳號 293-282828-002 入數收據連同表格遞交職協：

WhatsApp 9188 8758 或 傳真 2603 6363 或 電郵 staff-association@cuhk.edu.hk

*****使用銀行櫃檯入帳，將收取\$30 銀行服務費*****

查詢電話: 3943 0806 傳真: 2603 6363 電郵: staff-association@cuhk.edu.hk

訂購截止日期：**2025年2月27日(星期四)**

查詢：**3943 0806**

提貨日期及地點：可於**2025年3月10日起**到職協會址取貨(富爾敦樓 308 室)



此優惠屬會員福利，如發現有另作銷售行為，本會保留追究權利及採取法律行動



香港中文大學職員協會

LINGLEE® 產品介紹

Ling Lee 野生山茶食用油 500ml
(Natural Camilla Seed Cooking Oil)



山茶油又被譽為“東方橄欖油”是一種難得的健康油，它那以油酸為主的不飽和脂肪酸含量高達 91%，長期食用山茶油能有效地幫助人體降低血液中的膽固醇含量。

Camilla seed cooking oil, aka “olive oil from the orient”, contains 91% of unsaturated fatty acids. A very healthy cooking oil which can improve cholesterol levels.

不飽和脂肪酸為何被視為必需脂肪酸或美容酸呢？

當不飽和脂肪酸進入人體之後，就會轉化成身體所需要的化學成分，例如有些食物是有消炎作用的，進入人體後，必須要有不飽和脂肪酸的協助才能發揮功能。如果皮膚粗糙、脫皮屑、頭髮乾枯易脫落等，多數是體內缺乏不飽和脂肪酸之故。

什麼油溫有利於炒、煎、炸？

煙點高於攝氏 190 度的植物油都可以用作煎炸，當然愈高愈好。