

質地調整飲食-業者示範餐點

菜名	<p style="text-align: center;">翡翠魚朥</p> 	<p style="text-align: center;">義式蕃紅燴牛頰</p> 	<p style="text-align: center;">老街小吃三拼</p> 
店名	<p style="text-align: center;">台北福華大飯店 蓬萊邨台菜餐廳</p>	<p style="text-align: center;">礁溪老爺酒店</p>	<p style="text-align: center;">將捷金鬱金香酒店</p>
食材挑選	<p style="text-align: center;">國產石斑魚</p>	<p style="text-align: center;">牛頰肉</p>	<p style="text-align: center;">淡水小吃 阿給、蝦捲</p>
作法特色	<p>將石斑魚，去除骨頭及魚刺，取魚肉，切小塊後和其他配料混合，放入魚的模型蒸熟。 再搭配菠菜汁加入蛋白、玉米粉等，製作成粒粒分明的翡翠。</p>	<p>選用口感較好的牛頰肉，搭配宜蘭在地溫泉番茄及宜蘭酒廠的紅糟，將牛頰肉燉煮1.5小時，對於銀髮族牙口不好者也較好入口，兼具美味及營養。</p>	<p>蝦捲外皮一般常用「豆腐皮」較難咀嚼，改用四方黃皮，增加脆度與口感；阿給則將豆皮及冬粉切成適合銀髮族食用的1口大小。</p>

備註：

一日所需的營養，請記得搭配乳品類、水果類及堅果種子類，才能補足一日所需的營養，不足的食物種類和份量，請於其他餐補足。