



少鹽少糖好味之選！三間中菜健康菜式介紹



國金軒



國金軒由中菜部行政總廚 Edwin Tang 主理，每款菜式都選用不同食材取代鹽及糖，係誠意之作。

爵士花膠蜜瓜燉螺頭湯

有無聽過用蜜瓜嚟燉湯呢？師傅巧妙使用日本夕張蜜瓜嘅果糖取代普通糖，並使用瑤柱嘅鹹鮮味及螺頭嘅海水味來取代鹽，加入豬肉及雞腳燉成。飲落味道濃郁清甜，係健康燉湯好選擇。



淮陽玉液浸東星斑球

食材包括東星斑、白蘿蔔、白胡椒及大頭菜，利用白胡椒帶出白蘿蔔嘅甜味，及已浸泡嘅大頭菜嘅鹹味取代調味品，所以都完全唔需要落鹽。



桂花鮮蟹肉炒瑤柱

使用新鮮嘅花蟹肉甜味取代糖，並使用瑤柱鹹鮮味及西班牙風乾火腿嘅鹹香味來取代鹽，加埋蛋一齊翻炒味道更香之餘仲好豐富。



國金軒

全線分店：<https://www.openrice.com/zh/hongkong/restaurants?chainId=10001316>