



少鹽少糖好味之選！三間中菜健康菜式介紹



東來順



來自北京嘅東來順始創於 1903 年，以涮羊肉聞名，餐廳亦有供應少鹽少糖中菜，由總廚施超群師傅主理。

甜豆百合炒桂魚絲

選用兩斤重桂魚，切成絲後連同甜豆及百合翻炒，比以往少落一半鹽同糖，主要靠甜豆同百合兩者嘅清甜令桂魚肉味道更鮮味，而且口感會更豐富。



花雕蛋白蒸蟹鉗

呢味菜主要食返食材原味，完全無添加任何鹽及糖。挑選一級肉蟹，蟹鉗啖啖肉，再用農場雞蛋嘅蛋白烹調。以少量陳年花雕、雞湯等提味，令食客品嚐到蟹肉原有嘅鮮味。



鮮淮山烏筍炒雞片

鮮淮山又稱山藥，帶有甜味，更有保護胃部黏膜及幫助體內消化等功效。鮮淮山同爽口嘅烏筍與事先處理好嘅雞胸片爆炒，再落少量鹽，食材鮮味盡顯。



東來順

地址：尖沙咀麼地道 69 號帝苑酒店 B2 層

電話：2733 2020