

打破傳統印象！中菜餐廳齊齊少鹽少糖

香港老飯店



餐廳主打正宗滬揚川菜，由行政總廚孫富利主理，所有菜式力求完美，希望顧客食得開心又放心。

腐皮素卷

腐皮卷平時食點心就見得多，呢道小菜腐皮素卷以上好黃豆製造，外表酥脆，包裹住紅蘿蔔、中國芹菜及芽菜等材料，口感爽脆。只加入少量鹽及用上湯開淡咗嘅豉油提鮮，鮮味盡顯。



素雞津白

呢味菜睇落簡單平凡，但其實選擇食材同熬湯都好講究㗎。特意選用最幼嫩嘅津白，蒸熟至淋，素雞同樣選豆漿中最嫩嘅位置，最後以自家熬製嘅少鹽清雞湯打芡，兩者同時吸收晒雞湯嘅鮮味。

雪塔燕窩



雪塔燕窩

燕窩就啱晒各位女士們食啦～大廚師將蛋白發成泡狀，口感軟滑，煮嘅過程中無加任何油，改以上湯調味。而燕窩就以少許海鹽同冰糖提味，食完真係會變靚啲。



香港老飯店

全線分店：<https://www.openrice.com/zh/hongkong/restaurants?chainId=10001603>