

健康都可以好味！少鹽少糖中菜介紹



好多人對中菜嘅印象就係濃味同油膩，所以對於出街食中菜都避之則吉。其實只要揀啱餐廳，出街食中菜都可以好健康。就好似以下三間中菜餐廳咁，都有為顧客提供少鹽少糖嘅菜式。雖然少鹽少糖，味道都一樣咁出色！

逸東軒



逸東軒菜式由行政總廚譚棟主理，師傅話餐廳大部份菜式都實行少鹽少糖理念。

鮮沙薑陳皮生煎雞



呢道鮮沙薑陳皮生煎雞係餐廳招牌菜，調味料只係用上少量醬油及糖花醃製，再加上沙薑及十年新會陳皮。將清遠走地雞去皮後煎香，雞味濃之餘，仲帶有濃郁沙薑味及陳皮香。

三味弄豆腐



三味弄豆腐包括香蔥凍豆腐配鹹蛋黃、香煎豆腐配泰式辣醬及滷水炸豆腐。三個味道都無落鹽，鹹蛋黃凍豆腐清淡中帶微微的鹹味；而泰式辣醬同滷水份量都比以往少咗鹹味。

魚湯珍珠菇浸有機水耕菜



魚湯用上鯪魚肉及老雞熬製兩小時，又濃又鮮。水耕菜清甜爽口，再吸埋濃濃魚湯味，夠晒鮮甜。

逸東軒

地址：佐敦彌敦道 380 號香港逸東酒店 B2 樓層

電話：27101093