

新聞稿附件

餐飲業者或社區據點	餐點名稱	特色說明
翰品酒店高雄港都茶樓	龍虎斑翡翠文思豆腐羹	以富含膠質及蛋白質之龍虎斑，搭配富含鐵質的菠菜汁製成翡翠羹，將豆腐切成細絲拌入翡翠羹中，做成一道經典名菜。
和逸飯店桃園館 Cozzi Market 逸市集	日式手作胡麻豆腐	搭配鬆軟且營養之薏仁及手工製作日式胡麻豆腐，為一道入口即化，香氣四溢之料理，能刺激長者的味蕾。
福容大飯店台北二館福園中餐廳	金絲雀巢什穀米	使用芋頭及地瓜做成容器，搭配多種全穀雜糧製成口感豐富之全穀雜糧類料理，增加長者膳食纖維與維生素之攝取。
台北六福萬怡酒店粵亮廣式料理	清燉陳皮無骨牛	嚴選油脂均勻的去骨牛小排，燉煮4至6小時，再靜置使肉汁鎖住更加入味，肉質滑嫩化口，是一道各年齡層都十分適口的美味料理。
墾丁福容大飯店田園西餐廳	田園海鮮卷	使用腐皮包裹蝦肉、高麗菜及野菇細粒，並淋上南瓜汁，增加食物濕潤度，更好入口。
宏銘的廚房	一刀肉	將爌肉切成薄片狀，軟嫩好入口，並拼成金字塔形狀，除提供視覺饗宴，亦讓長者享受古早味美食。
阿義師的大茶壺茶餐廳	百香盅	將切短之龍鬚菜，搭配百香果的酸甜，促進長者唾液分泌，增加食欲。
天福宮社區照顧關懷據點	杏仁豆腐	軟滑的杏仁豆腐非常適合長輩食用，且作法簡單。
中華民國天使之家全人關懷協會	豆漿南瓜雞肉煲	使用富含豐富β胡蘿蔔素、維生素C、維生素E的南瓜，能增強免疫力，搭配雞肉與無糖豆漿，提供長輩充足蛋白質。