



耆樂軒 Senior Pantry

把食品科學帶入院舍膳食



【理念】



【耆樂軒】以人為本，在關心如何用飲食維護健康與飲食治療疾病的同時，更要關心食物的色香味，可以吃進肚子的食物才能論及營養，令長者享受每餐，為生活帶來滿足感，幸福感，是每一個長者都值得擁有!

【食品科學如何改善長者膳食？】



【食品科學如何改善長者膳食】

(1) 了解長老生理因素

- 疾病 / 身體退化
- 牙齒功能退化
- 口水分泌減少
- 咀嚼及吞嚥困難
- 導致長者蛋白質流失，體重下降
- 食品科學可以利用科學的方法如調節肉類的酸鹼度, 食物酵素酶等令肉質嫩化，令長者進食時更容易咀嚼及吞嚥。



(2) 注重全方位健康

- 食物營養學 強調飲食注重五大營養素: 蛋白質、醣類、脂肪、維生素、礦物質等
- 提出均衡飲食觀念，食材多元化
- 留意優質食材是指食材在人體的吸收率，例如要明白動物性蛋白質會比較好，因為動物性蛋白質較接近人體所需要的蛋白質，而且它所含的必需胺基酸種類齊全



(3) 烹飪藝術

- 同一食材，用不同的烹飪方式直接影響成品的營養價值
- 烹飪藝術提出有效的煮食方法，既保持食物的色香味美，又保留營養價值



(4) 系統數據化

- 以食品業的HACCP原理析食品製作流程的關鍵控制點，加強食物衛生監控
- 電子化的食品安全巡查系統能把食物安全的重點找出，對院舍的不同時期, 或同一機構的廚房的數據分析，系統化地管理廚房



【耆樂軒 四大產品】

【耆樂軒 煲湯料】



【耆樂軒 醃肉味漿】



【耆樂軒 營養飯素】

【耆樂軒 即煮汁醬】



【耆樂軒 醃肉味漿】



長者飲食要特別注意質地製備技巧，除了肉類要注意逆紋刀工處理外，用科學的方法亦可以使肉質嫩化，令長者更進食肉類時更容易咀嚼及吞嚥。

【耆樂膳 醃肉味漿】的特點

- 應用食品科學，改良肉質
- 提高肉的保濕性達+120%
- 使肉質嫩化
- 令肉類更容易入口，減少長者吞嚥難度
- 配方特別為長者設計，低鹽低糖低油目的
- 選用橄欖油製作，無添加味精
- 標準化配方，風味一致

【耆樂軒 醃肉味漿上漿方法】



1.把急凍的肉片(或其他肉類) 完全解凍，隔去多餘水份。把肉片放於大盆內，以每30KG肉:1KG蛋白漿計算，把蛋白漿加入肉片中，



2. 加入蛋白漿後的肉會先變得柔軟且分散，把蛋白輕輕揉到出現黏性為止，使之呈肉團狀



3.接著加入醃肉味漿繼續輕揉，至任吸收這味漿能防止吸收的汁液流失，鎖住水份

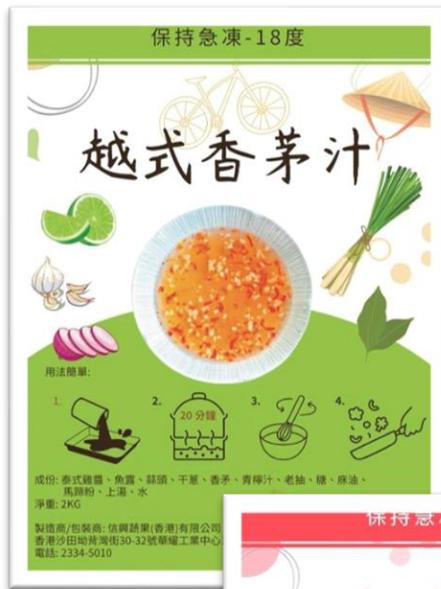


4.最後將肉片集合起來，若要放置一段時間，使調味料滲透的話，可以加入油做成保護膜，保時肉的鮮度，若要直接使用就無需要做油封的動作

【耆樂軒 7款即煮汁醬】

保持急凍-18度

越式香茅汁



用法簡單:

1. 倒出
2. 20分鐘
3. 攪勻
4. 調味

成份: 泰式雞露、魚露、蒜頭、干蔥、香茅、青檸汁、老抽、糖、麻油、馬蹄粉、上湯、水
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華福工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

保持急凍-18度

法式芝士白汁



用法簡單:

1. 倒出
2. 20分鐘
3. 攪勻
4. 調味

成份: 牛奶、上湯、車打芝士碎、牛油、麵粉、鹽、胡椒粉
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華福工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

保持急凍-18度

淮山黑椒汁



【淮山】: 性味甘平。歸脾肺腎經。益氣養陰, 補肺腎。
【黑椒】: 性味辛熱。歸胃大腸經。溫中止痛, 下氣消痰。

用法簡單:

1. 倒出
2. 20分鐘
3. 攪勻
4. 調味

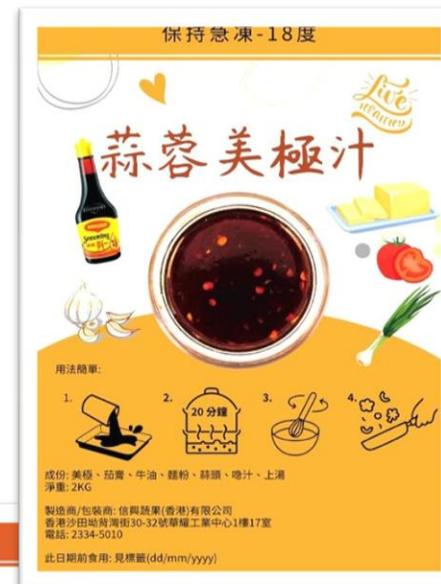
成份: 淮山粉、西芹、洋蔥、胡蘿蔔、茄膏、干蔥、蒜頭、黑椒碎、香茅、牛油、美露、鹽汁、上湯
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華福工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

保持急凍-18度

蒜蓉美極汁



用法簡單:

1. 倒出
2. 20分鐘
3. 攪勻
4. 調味

成份: 美極、蒜蓉、牛油、麵粉、蒜頭、鹽汁、上湯
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華福工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

保持急凍-18度

山楂紅莓麥芽汁



【山楂】: 性微溫味酸甘。歸脾胃肝經。消食化積, 行氣散瘀。
【紅莓】: 性微溫味酸甘。歸肝腎經。益肝腎明目, 固精補腦。
【麥芽】: 性平味甘。歸脾胃肝經。消食健胃, 消食和中。

用法簡單:

1. 倒出
2. 20分鐘
3. 攪勻
4. 調味

成份: 麥芽糖、紅梅乾、山楂粉、上湯、淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華福工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

保持急凍-18度

薑蔥蠔皇汁



【生薑】: 性辛溫。歸肺脾胃經。發汗解表, 溫中止嘔, 溫肺止咳。
【青蔥】: 性辛溫。歸肺胃經。發汗解表, 通陽散寒, 驅蟲解毒。
【牡蠣】: 性鹹寒微寒。歸經肝腎。平肝瀉陽, 軟堅散結, 收斂固澀。

用法簡單:

1. 倒出
2. 20分鐘
3. 攪勻
4. 調味

成份: 青蔥、蠔油、生薑、紹興酒、老抽、麻油、馬蹄粉、上湯、水
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華福工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

保持急凍-18度

YUM! 港式咖哩汁



用法簡單:

1. 倒出
2. 20分鐘
3. 攪勻
4. 調味

成份: 咖喱醬、沙爹醬、花生醬、洋葱、干蔥、生油、馬蹄粉、上湯、水
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華福工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

【耆樂軒 即煮汁醬】



強健骨骼 法式芝士白汁

有別於傳統西餐由麵粉/麵撈造成的白汁，【耆樂軒法式芝士白汁】是由純牛奶及車打芝士製造，其高鈣配方可以加強長者牙齒及骨骼健康。

早餐:

- 高鈣白汁火腿通粉

午餐/晚餐

- 白汁粟米肉粒
- 白汁燴龍脷魚柳
- 白汁薯仔甘筍炆雞件...



【耆樂軒 即煮汁醬】

保持急凍-18度

淮山黑椒汁

【淮山】：性味甘平。歸脾肺腎經。益氣養陰，補脾肺腎。
【黑椒】：性味辛熱。歸胃大腸經。溫中止痛，下氣消痰。

用法簡單：

1. 
2.  20分鐘
3. 
4. 

成份：淮山粉、西芹、洋葱、胡蘿蔔、茄膏、干蔥、蒜頭、黑椒碎、香葉、牛油、美極、鹽汁、上湯
淨重：2KG

製造商/包裝商：信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華耀工業中心1樓17室
電話：2334-5010

此日期前食用：見標籤(dd/mm/yyyy)

和胃活腦 淮山黑椒汁

淮山能補脾養胃，補肺生津，常用於消化不良、食慾不振等症狀。加上黑椒醒胃，有研究指嗅聞黑胡椒的香氣，可以活化長者大腦掌管吞嚥機能的區域，讓這些區域增加血流量，改善長者的吞嚥反射和吞嚥運動。



午餐/晚餐

- 淮山黑椒蒸排骨
- 淮山黑椒涼瓜炆肉片
- 淮山黑椒葡白燴瘦腩...

【耆樂軒 即煮汁醬】

酸酸甜甜 越式香茅汁

炎熱的氣候總讓長者們覺得食慾不振，試試不一樣的越南料理吧！越南料理多是為爽口、清淡，採用多種香料、魚露、香茅、檸檬葉、南薑等，用天然香料取代鹽或味精調味，可以把長者膳食中的鈉質份量減少但仍達到提鮮提味的作用，增加食慾。

早餐:

- 越式香茅肉絲湯米粉



午餐/晚餐

- 越式香茅蒸紅魚
- 越式香茅洋蔥炒雞粒
- 越式香茅彩椒炒肉丁
- 越式香茅西芹蝦仁腰果炒肉丁...



【耆樂軒 即煮汁醬】

保持急凍-18度

薑蔥蠔皇汁

【生薑】：性辛溫。歸肺脾胃經。發汗解表，溫中止嘔，溫肺止咳。
【青蔥】：性辛溫。歸肺胃經。發汗解表，通陽散寒，驅蟲解毒。
【牡蠣】：性鹹澀微寒。歸經肝腎。平肝潛陽，軟堅散結，收斂固澀。

酒

用法簡單：

1. 
2.  20分鐘
3. 
4. 

成份：青蔥、蠔油、生薑、紹興酒、老抽、麻油、馬蹄粉、上湯、水
淨重：2KG

製造商/包裝商：信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華耀工業中心1樓17室
電話：2334-5010

此日期前食用：見標籤(dd/mm/yyyy)

大牌檔小炒皇 薑蔥蠔皇汁

香港大牌檔一向是平民的美食天堂。綠色鐵皮、帳篷、摺枱摺椅，不少得還有「哄」一聲的爐頭，炮製出鑊氣十足的大牌檔小炒！其中以薑蔥為主的菜式大受歡迎，可以說是最具香港風味的特式之一。

早餐：

- 薑蔥蠔皇肉絲炒麵

午餐/晚餐

- 薑蔥蠔皇涼瓜炆肉排
- 薑蔥蠔皇蒜子冬瓜炆肉粒
- 薑蔥香煎雞腿...



【耆樂軒 即煮汁醬】

酸甜開胃 山楂紅莓麥芽汁

山楂: 降三高去水腫功效多

紅莓: 抗氧化兼減低患尿道炎風險

麥芽: 行氣消食健脾開胃

下午茶

- 山楂紅莓麥芽茶
- 山楂紅莓麥芽軟糕

午餐/晚餐

- 山楂紅莓麥芽一字骨
- 山楂紅莓麥芽炆雞翼...



保持急凍-18度

山楂紅莓麥芽汁

【山楂】: 性微溫味甘。歸脾胃肝經。消食化積，行氣散瘀。
【紅莓】: 性微溫味甘。歸肝腎經。益肝腎明目，固精縮尿。
【麥芽】: 性平味甘。歸脾胃肝經。消食健胃，消食和中。

用法簡單:

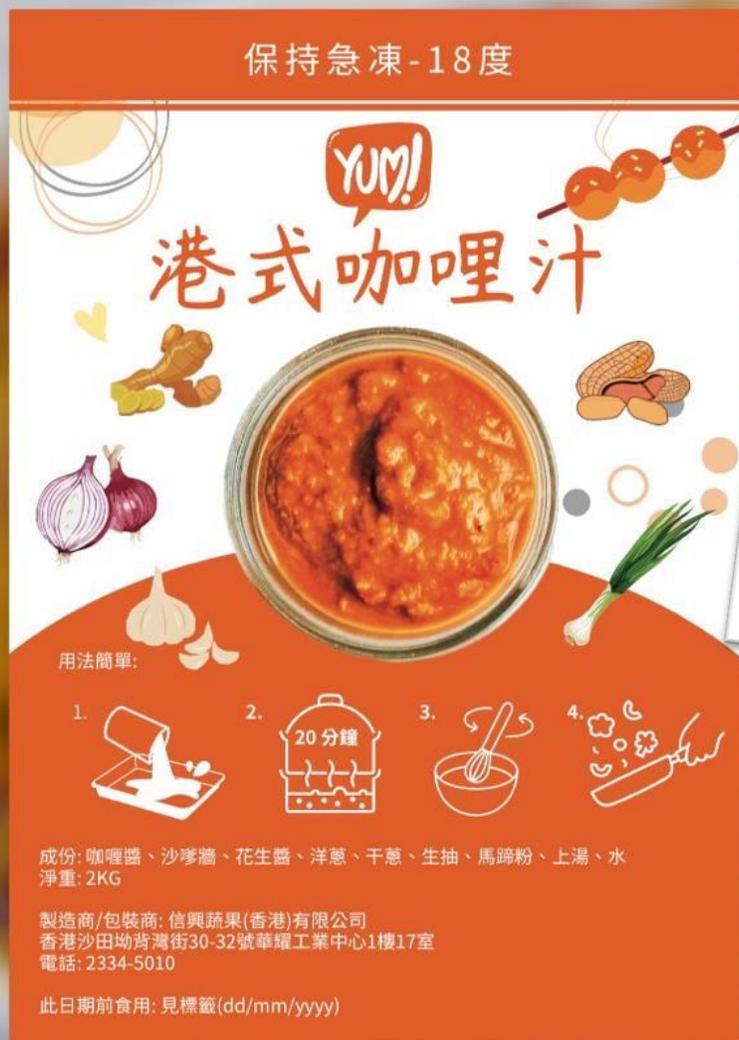
- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

成份: 麥芽糖、紅梅乾、山楂粉、上湯、
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華耀工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

【耆樂軒 即煮汁醬】



街頭風味 港式咖喱汁

提起港式咖喱，大家都會聯想到咖喱魚蛋、咖喱牛腩、咖喱豬扒飯這些庶民美食。事實上供應港式咖喱的地方通常都是快餐店或茶餐廳，往往最能夠代表地道的飲食文化。



下午茶:

- 咖喱魚蛋

午餐/晚餐

- 咖喱薯仔炆雞翼
- 咖喱葡白紋豬腩
- 咖喱汁魚塊...

【耆樂軒 即煮汁醬】

滋味提鮮 蒜蓉美極汁

美極鮮醬油由精選小麥天然釀製，味道濃郁，蒸煮調味還是蘸點同樣適合。加上足料蒜蓉香味十足。

早餐:

- 蒜蓉美極炒幼麵+肉碎粥

午餐/晚餐:

- 蒜蓉美極茄子燴魚塊
- 蒜蓉美極魚肚扣豬柳...



保持急凍-18度

Live Healthy

蒜蓉美極汁

用法簡單:

1. 倒出醬油
2. 20分鐘
3. 攪拌
4. 完成

成份: 美極、茄膏、牛油、麵粉、蒜頭、噏汁、上湯
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華耀工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)

【耆樂軒 即煮汁醬】

保持急凍 -18度

田園南瓜汁



用法簡單:

1. 
2. 
3. 
4. 

成份: 南瓜、牛油、洋蔥、干蔥、蒜頭、馬蹄粉、香葉、上湯
淨重: 2KG

製造商/包裝商: 信興蔬果(香港)有限公司
香港沙田坳背灣街30-32號華耀工業中心1樓17室
電話: 2334-5010

此日期前食用: 見標籤(dd/mm/yyyy)



高纖金湯 田園南瓜汁

南瓜中富含多種營養元素，可滿足身體大半需求，能起到一定的補充營養作用。老年人因身體機能下降，導致自身營養流失嚴重，以至於免疫力受影響，更應該適當的去補充一些營養物質。

早餐:

- 南瓜粥+蔥花卷

下午茶

- 南瓜西米露

午餐/晚餐

- 南瓜素肉碎蒸蛋
- [金湯]節瓜肉片 ...

【耆樂軒 煲湯料】



廣式飲食文化中，一碗靚湯對長者來說至為重要。加上多變的天氣，長者們有時會沒有胃口吃飯，餐桌上如出現一碗熱騰騰的靚湯，美味可口，實在是滿滿的幸福感。

[耆樂軒 煲湯料] 是由中醫師配方，按院舍的餐膳人數計算，每包足夠院舍一餐份量。因此院舍無需長期存備大量煲湯料，亦不會因為湯料不足而影响其藥膳功效。

【耆樂軒 營養飯素】

相對麵食如米粉，炒麵或西式的主食如意大利粉等，白飯是一般香港院舍餐膳中最經常出現的主食。

從營養角度來說，純白飯最多可說是碳水化合物的來源以提供熱能，其他營養素如蛋白質，脂肪，纖維，維他命或礦物質等相對低或甚至沒有，對營養吸收的層面上是很浪費胃部空間的。

[耆樂軒 營養飯素] 採自然食材，以「高密度熱量」的原則提調配，只須在煮飯的過程加入營養飯素或在出餐前在白飯上加上少量飯素，不單只增加風味，還可以提供額外的營養素讓，令長者進食量無需增加的前提下，也能補充足夠的營養。





可以吃進肚子的食物才能論及營養，令長者享受每餐，為生活帶來滿足感，幸福感，是每一個長者都值得擁有！





耆樂軒 Senior Pantry

Website : www.seniorpantry.com

Email : inquiry@seniorpantry.com