

全城減鹽減糖！三間少鹽少糖中菜館菜式推介



新滬坊

新滬坊菜式由主廚干曙光師傅主理，入廚 25 年嘅干曙光師傅一向悉心研製健康上海菜，佢設計嘅菜式既保留了傳統上海菜烹調嘅方法同神髓，亦減少使用油同糖嘅份量，令油膩感大減。干師傅除咗注重食物味道，對食物嘅賣相亦十分講究。



有機鮮蔬炒珍菌

由於有機蔬菜帶有天然甜味，所以經大火短時間爆炒後，加少少海鹽已經好夠味。食材包括雲耳、豆乾、秋葵、南瓜、杏鮑菇、秀珍菇及甘荀，食落既爽口，亦保留到蔬菜本身所含嘅水份和鮮甜。



豐年藏珍寶

香脆嘅鍋巴盛住炒香咗嘅自家醃製五花肉粒、雞頭米及青紅椒，菜式主要靠少許蠔油調味。配埋以烏龍茶泡嘅清雞湯，食完一啲都唔會覺得鹹或**肥膩**。



原味豆漿浸勝瓜

呢度菜主要想食番食材本身嘅鮮味。材料簡單，只有勝瓜、杞子及豆漿，先將勝瓜刨皮後稍為煎香，現代人注重健康，平時都鍾意白焗蔬菜，如果唔想太單調，可以試試用豆漿浸蔬菜呢個方法，味道會更豐富。



新滬坊

地址：灣仔港灣道 1 號香港會議展覽中心 1 樓

電話：2582 7332