護心低鈉美味烹飪大賽報名表

1、參賽者基本資料

隊名

輔心好食低鈉餐

2、投稿內容

1. 作品主題(請取一個可以描繪餐盤特質之名稱)

「輔心好食低鈉餐」以大量製備的病人餐為設計基礎出發,選擇高鉀、高鈣與好油脂的好食材,並藉由大量類黃酮及 B 群的蔬果為天然的調味劑,兼顧護心及低鈉的好處外,也不失味蕾與視覺的享受。

2. 設計理念(設計內容之創意性、菜色搭配原因、製作方便性及可推廣性等)

心臟衰竭患者因心輸出效率不佳,活動功能因此嚴重受限,降低生活品質,且經診斷後五年存活率約只有 50%,除了藥物控制之外,積極的營養介入並衛教病人如何在疾病飲食上自我照顧,也是心臟衰竭照護中的其中一環。根據 2019 年台心臟衰竭治療指引,建議心臟衰竭病人每日的鹽分攝取應小於 5 克,同時需避免過多的水分攝取,因此病人的餐點內容尤其重要。

「輔心好食低鈉餐」選擇高鉀的黑豆、山藥及菠菜入菜,能放鬆血管,並排除鈉離子,將血壓降低,與高鈣的黑芝麻及希臘式優格,協助心臟肌肉的運動,維持心律,並選擇油脂比例(PUFA/ MUFA/ SFA)最佳的鱸魚及烹調油進行烹飪,搭配 B 群及類黃酮含量高的蔬果做為天然調味料,讓患者提升味蕾,同時也以不同顏色的食物互相搭配,豐富視覺感官。

以大量製備的病人餐為設計基礎出發,「輔心好食低鈉餐」不但容易製作,且容易消化好 進食,餐點使用少許的低鈉鹽搭配米醋、義大利香料及黑胡椒粒進行調味,並藉由蔓越莓的 酸、小番茄的甜及九層塔的香,巧妙的在三道菜中提味,增加味蕾的豐富感。

心臟衰竭對病患造成的影響之大,根據臨床實驗結果,飲食的控制能夠延緩心臟衰竭的惡化、減少併發症的發生並且提升病人的生活品質,若能長期且有效的給與營養照護,延長健康餘命並提升生活品質為我們設計的最大初衷。

3. 成品照









3、菜單設計(一人份)

菜餚名稱	食材			食物	類別			份量	簡述菜餚	成本
		全	豆	蔬	油	水	乳	· (碗、湯	製作方式	
		榖	魚	菜	脂	果	品	匙、茶匙		
		雜	蛋	類	與	類	類	等)或重		
		糧	肉		堅			量(標註		
		類	類		果			生重或熟		
					種			重)		
					子					
					類					
	白米	V						40g	1.糙米、黑豆	1.59
	糙米	V						13g	熱水浸泡 30	1.17
	青仁黑豆		V					5g	分鐘。	0.45
 黑豆雜糧飯	小米	V						5g	2.紫地瓜切小	0.42
71112112121	紅藜麥	V						2g	丁備用。	0.56
									3.將所有食材	2.1
	紫地瓜	V						18g	放入電鍋蒸	
									熟。	
	鱸魚片		V					50g	1.鱸魚片加入	21.8
	巴西米醋							5cc	薑片、米酒、	1.5
莓果油醋魚	蔓越莓乾					V		10g	低鈉鹽醃製	2.5
	100% 蔓 越 莓					V		20cc	20 分鐘・洗	1
	果汁							2000	淨拭乾・外表	
	櫻桃蘿蔔			V				10g	沾上太白粉乾	1

	菠菜			V			30g	煎至全熟拿	3.45
	橄欖油				V		0.5 茶匙	起。	0.66
	 低鈉鹽						0.5g	2.菠菜、櫻桃	0.08
	米酒						10ml	- 蘿蔔洗淨後切	0.48
	薑片						5g	段及切片後川	0.74
								燙備用 · 	0.29
								3.蔓越莓乾切	
								碎,加入	
								100%蔓越莓	
								果汁、巴西米	
								醋煮至收汁備	
	太白粉						5g	用。	
								4.菠菜鋪底,	
								放上鱸魚・淋	
								上自製麥月沒	
								果醬・鋪上櫻	
								桃蘿蔔片即可	
								完成。	
	山藥	V					45g	1.山藥去皮輪	4.43
	剝皮白蝦		V				10g	切・放入蒸鍋	4.16
山藥酪梨鮮	酪梨				V		10g	- 蒸熟備用。	1.32
蝦塔	 九層塔			V			15g	- 2.白蝦川燙剝	0.75
	 橄欖油				V		0.5 茶匙	· 殼備用。	0.66
	黑芝麻				V		2g	3.酪梨切片備	0.39

	蒜泥						1g	用。	0.13
								4.黑芝麻烘培	0.08
								乾炒備用。	
								5.九層塔川燙	
								殺青・與黑芝	
								麻、蒜泥、橄	
	低鈉鹽						0.5g	 欖油、冰塊放	
	166 斯3 蓝						0.59	│ │ 入果汁機打 │	
								勻・放到平底	
								鍋加熱炒香即	
								可盛起備用。	
								6.組裝後即可	
								完成。	
	白花椰菜		V				35g	1.小番茄對半	2.04
	青花椰菜		V				40g	切備用。	2.33
	小番茄				V		25g	2.玉米筍斜切	2.87
	玉米筍		V				15g	, 開 開。	2
 香料烤野蔬	洋蔥		V				10g	3.白花菜及青	0.48
HALLY DE BILL	蒜碎		V				2g	花菜洗淨後切	0.26
	橄欖油			V			0.5 茶匙	小多備用。	0.66
	義大利香料碎						1g	3.川燙所有食	1.02
	黑胡椒粗粒						0.5g	材後瀝乾,傻	0.1
	低鈉鹽						0.5g	上	0.08
	無糖低脂希臘					V	150ml	1.綜合堅果切	27.25

	式優格							碎備用。	
	綜合堅果			V			4g	2.藍莓、紅色	0.66
	藍莓				V		35g	火龍果洗淨;	9.6
	百香果				V		15g	紅色火龍果切	0.98
綜合堅果佐								小丁備用。	5.75
水果優格								3.將無糖希臘	
小木俊旧								│ │優格鋪底撒上 │	
	紅色火龍果				V		50g	 堅果、藍莓、 	
								紅色火龍果及	
								百香果即完	
								成。	
	1	<u> </u>	·		<u>I</u>	ı	1	總計	107.7
								л ∨ Ы □	1

(如欄位不敷使用,請自行增加欄位。)

4、調味料成分

項次	品名	成分及營	養標示									
(範例)	《味王》金味王純釀造醬油	品名:金味王醬油 容量:780毫升 原料:水、大豆(高蛋白豆片)、小麥、食鹽、砂糖、 調味劑(L. 麸酸鈉、DL-胶基丙酸、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二 食用乙。 禁令國本提供 CNS (73 NEODE)	•									
		成分: 符合國家標準 CNS-423 N5006 甲等醬油 (g/100mL)										
		無鹽可溶性固形物	13.0 以上									
		總氮(TN)	1.4 以上									
		胺基態氮(AN)	0.56以上									
		製造廠商:味王股份有限公司										
		電話: 0800-221121										
		地址:臺北市中山北路二段79號五樓										
		原產地:臺灣 保存期限:三年										
		标行别呢。二十 										
		營養標示										
		每一份量 本包装含	10毫升 78份									
		4 巴表白										
		量練	6.4大卡 0 %									
		蛋白質	0.9公克									
		脂肪 飽和脂肪	O 公克 O 公克 O 公克									
		反式脂肪	0 公克 *									
		碳水化合物 精	0.7公克 0.7公克 * *									
		鈉	570毫克 28 %									
		*参考值未訂定										
		每日參考值:熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、 飽和脂肪酸18公克、碳水化合物300公克、鈉2000毫克										
1		義大利Piacelli巴薩米克醋 營養標示(每	存份) 每一份量 100公克 / 本包裝含5份									
_		熱量 蛋白質 脂肪 0.0 (公克)	3 25 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30									
		参刊形叶 三十年										
		35.6 0.1 配利	8.8 8.3 16.5									
		(大卡) (公克) (公克) (公克)	(公克) (公克) (毫克)									
2	低鈉鹽		票示									
		每一份量 1公克本包装含 300份										
		每	五元									
		熱量 0大										
		蛋白質 0公										
		脂肪 0公										
		飽和脂肪 0公 反式脂肪 0公										
			克 0公克 克 0公克									
		碘 20微										
		納 204毫 碘 20微 鉀 235毫	makes									
		」	. F. 20101250									

_	<u> </u>	
3	義大利香料碎	每一份量1公克
		本包裝含10份
		每份每100公克
		熱量 3.7大卡 368大卡
		蛋白質 0.1公克 13公克
		/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /
		跑和脂肪 0.02公克 2公克
		又式脂肪 0公克 0公吉
		碳水化合物 0.6公克 61公克
		糖 0公克 2公克
		鈉 1毫克 47毫克
4	黑胡椒粗粒	一分量 20公克 1分 1分 100公克 1分 100公克 1分 100公克 1

(如欄位不敷使用,請自行增加欄位。)

5、營養素計算

套餐	⇒ ⁄2	熱量	醣類	蛋白質	脂肪	鈉
菜色	菜名	(大卡)	(公克)	(公克)	(公克)	(毫克)
主食	黑豆雜糧飯	231	49.5	8.25	0	
主菜	莓果油醋黃金魚	130	4.8	12	7	102.825
副菜1	山藥酪梨鮮蝦塔	130	12.7	4.1	7	102
副菜 2	香料烤野蔬	59	7.1	2	2.5	103.325
點心	綜合堅果佐水果優格	121.5	12	6	5.5	
總計		671.5	78.6	31.35	22	308.15

備註:套餐菜色數量依據設計自行調整再呈現分析之營養量,如欄位不敷使用,請自行增加欄位。