



異國料理小知識

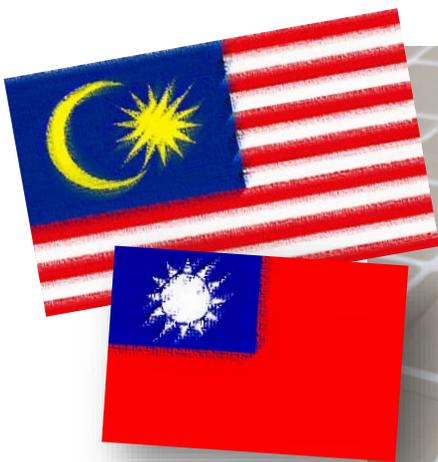
★ ★南洋肉骨茶★ ★

肉骨茶Bak-Kut-Teh (閩南語) 是一種流行於東南亞的馬來西亞和新加坡一帶的食品，肉骨茶雖名為茶，但實為混合中藥、香料（包括八角茴香、桂香、丁香、大蒜）及肉排熬制多個小時的濃湯。“肉骨”是採用豬的肋排(俗稱排骨)；而“茶”則是一道排骨藥材湯。由馬來西亞福建籍華僑首創。其後，盛行於東南亞一帶。當時的中醫師便把閩南及潮汕一帶的飲茶加以改良，並且使用當地出產的胡椒，加上當歸、川芎、肉桂、甘草等材料配置成肉骨茶包

營養午餐

由於學齡期學童普遍無法接受過重的胡椒味，因此特地選擇馬來西亞特色的福建黑湯派，除了中藥材，豬排骨外，另添加一點蒜頭，將油脂、肉骨與中藥熬燉，藥香與肉香交互作用，甘甜爽口，溫潤柔和並從而提昇免疫力。

希望同學們喜歡這道異國料理。



雙翼食品 祝同學用餐愉快!