

腫瘤餐點 DIY 教作食譜紀錄單

◎地點：地下 2 樓癌症防治中心門診區

◎餐點示範人員：陳佳勳 營養師

◎日期：2024 年 08 月 20 日

◎品項：南瓜菇菇濃湯

◎份量：30 人份

材料：南瓜絲 2 斤、紅蘿蔔絲 0.3 斤、柳松菇 2 小包、保久乳 1 罐、鹽巴/植物油少許。

作法：1. 將食材燙熟後利用果汁機攪打均勻成泥狀，倒出鍋子備用。

2. 將保久乳/鹽巴/植物油倒入鍋中與食材泥加熱煮熟即可食用。

癌症病友營養餐點教學活動照片

