

同桌同餐吞嚥友善饗宴 Inclusive Dining Menu

全新「同桌同餐吞嚥友善饗宴」為樂齡社企 The Project Futurus x 軟餐俠與稻香集團旗下「鍾菜館」的多元飲食文化項目，以九道符合國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI) 的經典巧手中式美饌及點心，提供咀嚼及吞嚥友善的飲食文化，鼓勵家人及長者外出用膳，分享同桌同餐的滋味。



點餐指引

按照國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)
您是否清楚應進食哪個等級的食物？

清楚

請選擇相符的IDDSI等級

不清楚

您了解平日進食的食物質地嗎？

了解

請按照餐牌內的指引選擇相符的質地

不了解

請參閱各種等級的參考圖片，選擇最適合的質地

或

向專業醫護人員(如：言語治療師)了解並進行評估，按照建議進食軟硬度合適的食物

- 因每位患吞嚥困難的患者/長輩情況不同，故飲食需要也有異。進食任何照護食或吞嚥輔助食品前，請先向專業醫護人員（包括言語治療師）了解並進行評估，才進食軟硬度合適的食品。
- 鍾菜館製作的食物軟硬度及質地均參考「國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)」及「照護食標準指引」等級的描述。
- 食物之詳細測試方法，請參閱「國際吞嚥障礙飲食標準化創辦組織 (IDDSI)」之完整 IDDSI 框架及詳細定義。
https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Translations/IDDSI_Framework_Descriptors_Final_Traditional_Chinese_Feb_2021.pdf
- 食物質地有機會因溫度而改變，上餐後建議盡快食用。
- 如進食時感到不適，請立即停止進食，並向醫護人員查詢。
- 如閣下對任何食物有過敏反應，請預先通知本店職員。



國際吞嚥障礙飲食標準 IDDSI

請提前預約 Please book in advance



容易咀嚼 EASY TO CHEW

適合人士

- ✓ 備咬合、咀嚼軟類食物能力
足夠口肌耐力人士
- ✓ 對吞嚥堅硬或耐嚼食物時感
到困難、痛楚的人士



蝦子柚皮
Braised Pomelo Peel
with Shrimp Roe

\$168



松露野菌焗芙蓉
Baked Tofu with
Truffled Mushroom

\$128

6 軟質及一口量 SOFT & BITE-SIZED

適合人士

- ✓ 須靠舌頭力量及控制能力
移動食團咀嚼人士
- ✓ 咀嚼時感到疼痛或疲累人士
- ✓ 缺少牙齒或配戴不合適假牙人士



金沙南瓜
Fried Pumpkin with
Salted Egg Yolk

\$168

5 細碎及濕軟 MINCED & MOIST

適合人士

- ✓ 只需極少量咀嚼，靠舌頭力量就
能分散的食物散質地
- ✓ 需要舌頭力量移動食團
- ✓ 咀嚼時會感到疼痛或疲累的人士
- ✓ 缺少牙齒或配戴不合適假牙的人士



鮑汁牛肉獅子頭
Braised Beef Ball with
Abalone Sauce

\$88



大良蛋白炒龍蝦
(原隻西澳龍蝦)
Fried Lobster Fillets with Fluffy Egg White
(Western Australia Rock Lobster / whole)

\$598

精緻軟餐 SOFTMEAL

適合人士

- ✓ 食用時舌頭力量需要比第四級
「糊狀」使用更多推動力，但比
第五級「細碎及濕軟」較少
- ✓ 咀嚼及吞嚥時有疼痛感的人士
- ✓ 缺少牙齒或配戴不合適假牙的人士



古法扣鮑魚
Traditional Stewed
8-head Braised Abalone

\$268



黑毛豬叉燒
Roasted Iberico
Barbecued Pork

\$238



鮮蝦燒賣皇
Prawn & Minced Pork
Dumpling Siu Mai

\$60



生拆鮮蝦餃皇
Premium Shrimp Dumpling

\$68

吞嚥友善策略夥伴
In Partnership with The Project Futurus

PROJECT
FUTURUS

