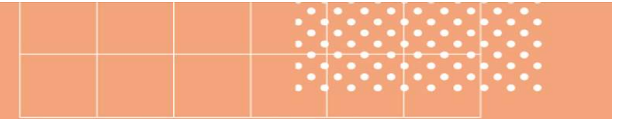




熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

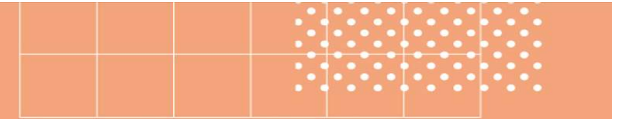


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D1	帶子大良炒鮮奶 (IDDSI 等級 6)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 320 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D2	豉蒜涼瓜牛腩肉 (IDDSI 等級 6)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 280 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D3	懷舊巧手釀蟹蓋 (IDDSI 等級 5)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 220 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D4	鹹蛋馬蹄蒸肉餅 (IDDSI 等級 5)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 220 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D5	正宗炭燒鵝牌 (IDDSI 等級 4)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 400 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D6	晶瑩筍尖鮮蝦餃 (IDDSI 等級 4)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 72 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D7	生曬瑤柱乾蒸賣 (IDDSI 等級 4)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 68 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D8	懷舊香滑芝麻糕 (IDDSI 等級 4)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 60 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D9	慢煮雞胸肉南瓜米形意大利粉 (IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 79 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 訂座電話: 2856 4021
D10	金巴利蘋果薯仔沙拉 (IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

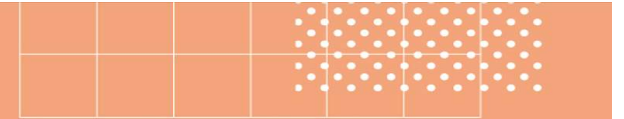


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D11	香草蕃茄肉醬米形意粉 (IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D12	慢煮雞胸肉蕃茄燉飯(IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D13	自家制提拉米蘇 (IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	甜品	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D14	三杯雞肉碎配稀飯/白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 57 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 訂座電話: 2856 4011
D15	鹹魚雞粒豆腐煲配白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D16	魚香茄子配白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087



熱食及到會服務

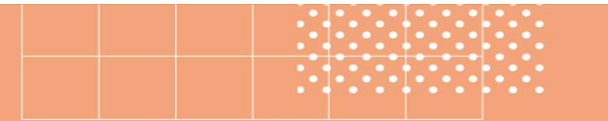
Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D17	四季豆粒肉鬆配白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D18	太極鴛鴦配白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D19	炒菜心碎 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D20	南瓜露 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	甜品	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D21	iBakery照護餐點預訂 1. 匈牙利燴牛肉配薯蓉 (碎餐) 2. 蜜桃醋黑毛豬配粟米餅 (碎餐) 3. CookEasy三文魚菜心甘筍配薯蓉 (IDDSI等級4)	iBakery (東華三院)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱		HKD: 178 ~ 198 *需要網上預訂 (一個月一次)		https://ibakeryshop.tungwahcsd.org/categories/care-food-preorder	門市: iBakery Gallery Cafe (香港金鐘添馬公園添馬茶座) 電話: 3586 3873
D22	匈牙利燴牛肉配薯蓉 配是日餐湯 或 CookEasy南瓜腰果湯 (IDDSI等級3) 餐廳飲品 或 CookEasy增稠熱奶茶 (IDDSI等級3) 或 日本增稠綠茶 (IDDSI等級2)	iBakery (東華三院)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人照顧者/院舍/長者日間中心	HKD: 198 (原價) / 178 (推廣價) 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量	 <small>(原裝初單由與配電器(碎餐))</small>	https://ibakeryshop.tungwahcsd.org/categories/care-food-preorder	於iBakery網店預訂付款 門市: iBakery Gallery Cafe (香港金鐘添馬公園添馬茶座) 電話: 3586 3873



熱食及到會服務 Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D23	蜜桃醋黑毛豬配粟米餅 配是日餐湯或南瓜腰果湯 熱奶茶 日本綠茶" 配 是日餐湯 或 CookEasy南瓜腰 果湯 (IDDSI等級3) 餐廳飲品 或 CookEasy增稠熱 奶茶 (IDDSI等級3) 或 日本增 稠綠茶 (IDDSI等級2)	iBakery (東華三院)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人照顧者/院舍/長者日間中心	HKD: 208 (原價) / 188 (推 廣價) 最低訂貨量: 不設 定最低訂貨量		https://bakeryshop.tungwahcsd.org/categories/care-food-preorder	於iBakery網店預訂付款 門市: iBakery Gallery Cafe (香港金鐘 添馬公園添馬茶座) 電話: 3586 3873
D24	CookEasy三文魚甘筍菜心 配 照燒汁 配是日餐湯 或 CookEasy南瓜 腰果湯 (IDDSI等級3) 餐廳飲品 或 CookEasy增稠熱 奶茶 (IDDSI等級3) 或 日本增 稠綠茶 (IDDSI等級2)	iBakery (東華三院)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 228 (原價) / 198 (推 廣價) 最低訂貨量: 不設 定最低訂貨量		https://bakeryshop.tungwahcsd.org/categories/care-food-preorder	於iBakery網店預訂付款 門市: iBakery Gallery Cafe (香港金鐘 添馬公園添馬茶座) 電話: 3586 3873
D25	西班牙蕃茄汁豬肉便當 (兩件豬肉+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1976
D26	甜酸咕嚕豬便當 (兩件豬肉+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1977
D27	濃香切片叉燒便當 (三片叉燒+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1978
D28	海南雞牌便當 (一隻雞牌+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1979



熱食及到會服務 Hot Meal and Catering Service

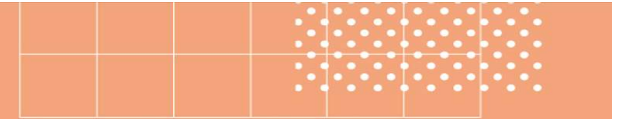


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D29	西檸雞便當 (三隻雞翼+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1980
D30	日式雞翼便當 (三隻雞翼+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1981
D31	臘腸雞翼便當 (兩隻雞翼+一件臘腸+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1982
D32	照燒三文魚便當 (三片三文魚+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1983
D33	軟滑粟米魚塊便當 (三件魚柳++五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1984
D34	素叉燒便當 (三片素叉燒+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1985



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

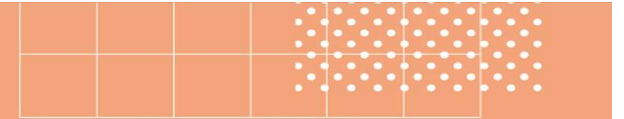


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D35	鼓汁素肉件便當 (兩件素豬肉+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1986
D36	幸福軟餐盆菜	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 113 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1987
D37	幸福壽桃包軟餐	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 43 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1988
D38	幸福甜湯圓	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 33 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1989
D39	上湯帶子灌湯餃	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 63 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1990
D40	點心拼盤	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 83 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1991



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

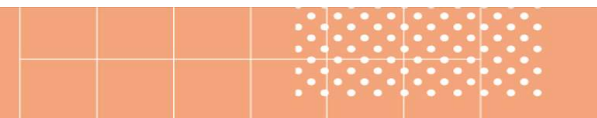


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D41	蝦餃	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 53 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1992
D42	燒賣	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 53 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1993
D43	叉燒包	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 51 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1994
D44	叉燒腸	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 51 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1995
D45	下午茶甜點	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐/主食/小菜 熱食可以一天內再次加熱 急凍: 1年	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 8 起 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量	#VALUE!	www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1996
D46	中式飲茶聚餐 (叉燒包、蝦餃、叉燒腸、壽桃包、蘿蔔糕、芋頭糕、百花壤魚肚)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐/主食/小菜 熱食可以一天內再次加熱 急凍: 1年	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	TBC 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量	#VALUE!	www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1997



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

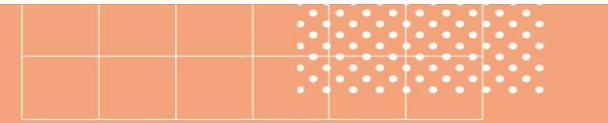


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D47	節日食品/小食/餸菜	保良局「回味」流心軟餐 (保良局一點回味廚房 Po Leung Kuk Delish One)	全餐 / 主食 / 小菜 / 甜品 / 飲品 常溫 / 冷藏 即食食品	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD: \$20-\$200不等 客制化報價 最低訂貨量: 不限		可同步提供同款的軟餐及一般餐膳	門市 / 網站 / 電話 / 電郵 Tel: 26122261/34640935 email: cafe.sunny@poleungkuk.org.hk
D48	百變薯蓉杯	雅膳坊 (聖雅各福群會 St James' Settlement)	小菜 其他(熱食) 2小時	院舍 / 其他	HKD: \$12/杯(12杯起) \$9.9/杯(40杯起) 最低訂貨量: 12杯起		提供多款口味配搭, 例如白汁雞肉薯蓉, 茄蓉豬肉薯蓉, 詳情可向我們查詢	電郵 catering@sjs.org.hk 電話: 28313237 WhatsApp 68462333 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D49	慕絲(士多啤梨/朱古力/綠茶/紫薯味)	雅膳坊 (聖雅各福群會 St James' Settlement)	甜品 冷藏 2小時	院舍 / 其他	HKD: \$12/杯(12杯起) \$9.9/杯(40杯起) 最低訂貨量: 12杯起			電郵 catering@sjs.org.hk 電話: 28313237 WhatsApp 68462333 電話 Wendy Wong 28313237 Email: catering@sjs.org.hk
D50	迷你蛋黃奶皇月餅 (1個約46克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食, 須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好, 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內, 並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D51	迷你陳皮豆沙月餅 (1個約46克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食, 須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好, 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內, 並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 50 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D52	迷你低糖蛋黃白蓮蓉月餅 (1個約46克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食, 須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好, 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內, 並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 48 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

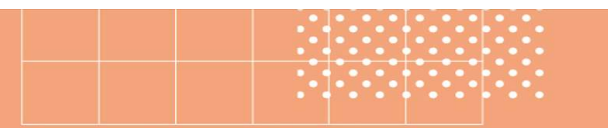


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D53	迷你金華火腿五仁月餅 (1個約46克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 60 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D54	薑汁紅豆湯圓(4粒約80克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D55	薑汁芝麻湯圓(4粒約80克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D56	薑汁花生湯圓(4粒約80克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D57	薑汁香芋紫薯湯圓 (4粒約 80克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D58	如意金元寶年糕 (2件約86克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

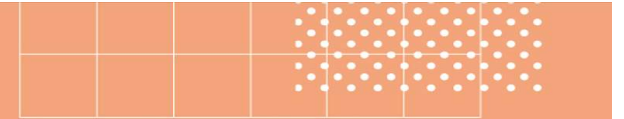


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D59	鯉魚蘿蔔糕 (2條約 180克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D60	一口蛋黃咸肉粽 (1份共約90克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 36 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D61	一口香甜紅豆粽 (1份共約90克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D62	蛋撻 (2件約160克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 34 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D63	咖哩魚蛋蘿蔔 (1份約180克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 48 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D64	鼓油雞牌 (1件約120克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D65	瑞士雞翼 (2隻約120克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D66	日式鯛魚燒 (2件約180克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 50 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D67	懷舊砵仔糕 (1個約70克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 34 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D68	菠蘿包 (2件約140克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 34 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	#REF!
D69	青椒釀鯪魚肉(2件約150克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	#REF!
D70	茄子釀鯪魚肉(2件約150克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

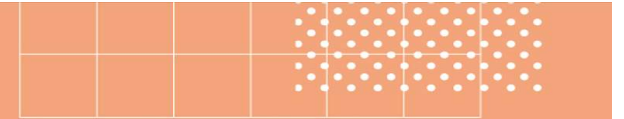
Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D71	紅腸醃鯪魚肉(2件約150克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D72	素鮑魚菇 (3粒約120克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	#REF!
D73	西多士(1件約120克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 36 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D74	蝦肉燒賣 (4粒約100克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 44 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D75	豬肉燒賣 (4粒約100克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D76	方形蘿蔔糕 (2塊約160克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 36 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

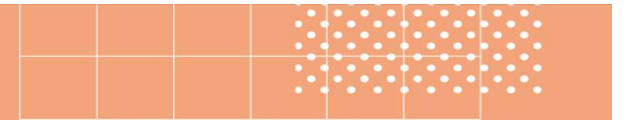


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D77	牛肉球 (2粒約100克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D78	珍珠雞 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 46 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D79	蝦餃 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D80	香煎芋頭糕 (2件約160克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D81	叉燒腸粉 (2條約150克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D82	壽桃 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

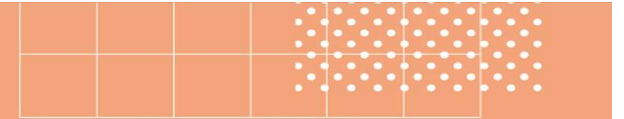


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D83	芝麻卷 (3件約100克) (到會出餐不包含芝麻碎)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D84	叉燒包 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D85	紫薯包 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D86	奶黃包 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D87	椰汁綠豆糕 (2件約200克) (到會出餐不包含紅棗)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D88	椰汁紅豆糕 (1件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 48 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

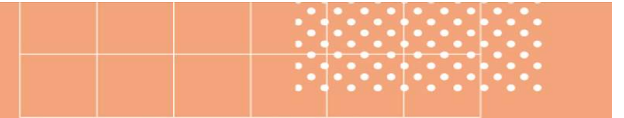


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D89	南瓜糕 (2件約200克) (到會出餐不包含紅棗)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D90	素肉燒賣 (4粒約100克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D91	翡翠素餃 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D92	素蘿蔔糕 (2件約160克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D93	素芋頭糕 (2件約160克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D94	素叉燒腸粉 (2件約150克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 68 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

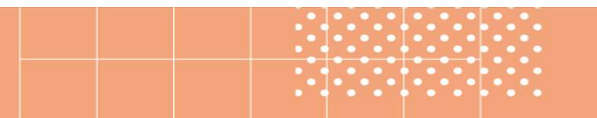


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D95	素三色腸粉 紅蘿蔔絲 (約30克) 白蘿蔔絲 (約30克) 冬菇絲 (約30克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 68 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D96	素腐皮卷 (3件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 48 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D97	素叉燒包 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D98	白切雞 (約130克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D99	蠔油炆蓮藕 (4件約120克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 40 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D100	素蠔油炆蓮藕 (4件約120克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 40 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D101	豉油皇大蝦 (2隻約100克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D102	茄汁大頭蝦 (2隻約100克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D103	醬燒三文魚 (1份約150克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D104	黃金粟米魚柳： 魚柳 (2條約180克) 粟米件 (約80克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D105	梅菜扣肉 (1份約130克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D106	薯仔咖哩雞： 雞肉 (約150克) 薯仔 (約80克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

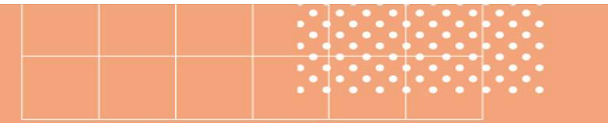
Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D107	番茄洋葱豬扒： 豬扒 (約150克) 番茄 (約60克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D108	南瓜肉片： 豬肉 (約120克) 南瓜 (約130克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D109	迷你冬瓜盅： (1份約250克) (原個冬瓜需以額外\$20加配， 訂購時請註明。)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D110	瑤柱汁節瓜肉脯 (2件約180克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D111	韓式柚子蜜雞翼： 雞翼 (2隻約120克) 甘菊 (約60克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 75 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D112	冬菇栗子炆雞： 無骨雞肉粒 (約90克) 栗子 (約50克) 冬菇 (約50克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

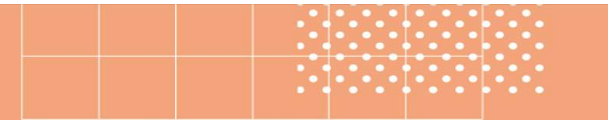


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D113	海南雞牌： 海南雞牌 (約130克) 時菜 (約70克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D114	黯然銷魂叉燒飯： 切叉燒 (約150克) 時菜 (約70克) 白飯 (約200克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 80 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D115	魚香茄子 (約150克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 50 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D116	叉燒切雞： 切雞胸 (約150克) 切叉燒 (約150克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 80 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D117	蓮藕栗子燜排骨： 蓮藕片 (約80克) 無骨豬肉粒 (約90克) 栗子 (約50克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D118	菠蘿咕嚕肉： 菠蘿粒 (約80克) 咕嚕肉粒 (約120克) 番茄粒 (約40克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D119	臘腸蒸雞煲仔飯： 白切雞 (約130克) 臘腸 (5片約60克) 白飯(約200克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 130 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D120	自選雙饊便當： 雙饊 (約200克) 白飯(約200克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 95 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D121	白飯 (1碗約250克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 15 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D122	冬至/新年套餐： 魚形蘿蔔糕 2條 (2條約180克) 冬菇 2件 (2件約80克) 鮑魚菇 2件 (2件約75克) 南瓜粒 2件(2件約120克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 200 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D123	聖誕大餐： 紅梅汁火雞胸 (1份約130克) 葡汁雙蔬 (1份約130克) 紅莓朱古力牛油蛋糕 1份	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 200 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D124	吉祥紅燒東坡肉： 東坡肉 (1份約150克) 時菜 (1份約80克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 180 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D125	鐵板豬扒配時蔬： 豬扒 (約160克) 西蘭花 2件 (2件約100克) 甘荀 1份 (約150克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 180 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D126	雞鮑盆菜： 白切雞 (1份約130克) 蓮藕 (2件約80克) 鮑魚菇 (2件約75克) 時菜 (1份約80克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 200 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D127	日式便當： 醬燒三文魚飯 (約300克) 涼伴麻醬蕃茄 (1份約60克) 甘荀時菜 (1份約130克) 芒果雜果牛油蛋糕 1份	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 280 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D128	冬瓜盅 (3-4人份量)： 冬瓜粒 (約1000克) 冬菇粒 (約400克) 瘦肉粒 (約400克) 紅蘿蔔花 (約200克) (到會出餐包含原個冬瓜)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 350 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D129	芒果雜果牛油蛋糕 (1件約250克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D130	提子雜果牛油蛋糕 (1件約250克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

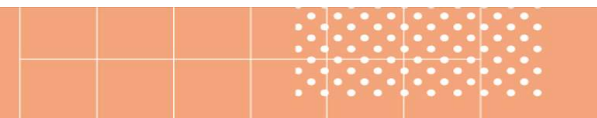


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D131	紅莓朱古力牛油蛋糕 (1件約250克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。		HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D132	自訂軟餐/ 特製軟餐	(The Project Futurus)	其他	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 客製化報價 最低訂貨量:			電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D133	軟餐試食 (一份菜式計)	(The Project Futurus)	其他	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 100-300 最低訂貨量:			電話/ 電郵/ WhatsApp 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D134	三杯雞肉碎配稀飯/白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 57 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 訂座電話: 2856 4011
D135	南瓜炆肉粒 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D136	甜酸肉粒 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

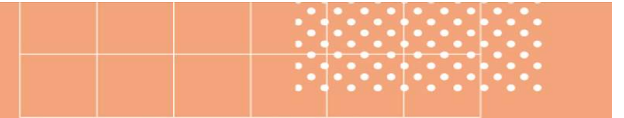


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D137	粟米炒蛋豆腐 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D138	鹹魚雞粒豆腐 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D139	粟米肉碎飯 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D140	節瓜粒炒肉粒 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D141	粟米肉崙蒸水蛋 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D142	肉豆粒肉鬆 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

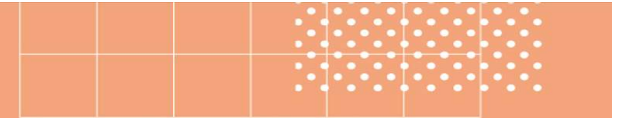


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D143	肉崙蒸蛋 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D144	節瓜甘筍炒雞肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D145	魚香茄子 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D146	鮮茄炒蛋肉碎 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D147	蕃茄炒蛋豆腐 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D148	蕃茄蛋免治肉碎 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

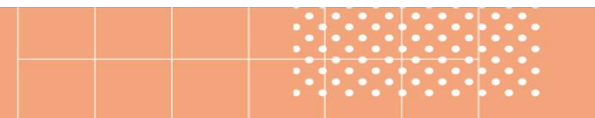


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D149	冬瓜炆肉粒 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D150	洋葱薯仔燴雞丁 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D151	鮮茄牛肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D152	姜味菜遠牛肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D153	古味炆魚肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D154	醬爆茄子魚肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務

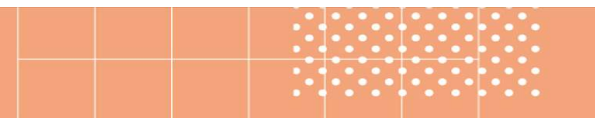
Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D155	豉汁涼瓜炆雞肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D156	豉汁雞肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D157	鮮蕃茄魚柳飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D158	炒蛋豆腐肉碎飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D159	節瓜粉絲肉碎飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D160	香菇炒蛋牛肉飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務 Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D161	蠔皇肉豆免牛飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D162	菠蘿肉粒炒飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D163	福建炒飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D164	肉豆粒雞粒炒飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D165	【食得樂】豉油雞牌 輕嘍料理 (IDDSI等級4) 淨重量約290g	食得樂 TASTE JOY	主食 / 小菜 存放於-18C°或以下冰箱 生產日起-18度可保存半年 (請參考盒底資料)	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD59		等級4塑形糊餐重新塑造食材的原狀，提升食物的賣相，更能提升食慾 特別選用零升糖指數的羅漢果糖 採用真空揉滾醃製技術，肉類無需使用酵素或添加劑而達至鬆軟口感，保持食材的天然口感與風味 以高壓蒸煮取代油炸，快速加熱以保留食材原有味道及營養 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet	於指定29間大家樂分店及9間一粥麵分店出售及提供堂食服務，重拾「同權食飯」的樂趣，分店銷售點： https://www.soupforfamily.com/pages/where-to-buy-taste-joy 可於網店購買，滿\$200即享免運費送貨上門或順豐站自取 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet-product 熱線電話：2607 7964



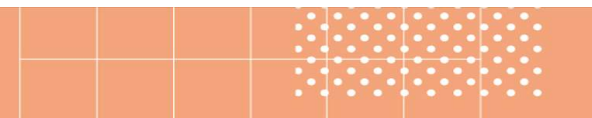
熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D166	【食得樂】京都骨 輕嘍料理 (IDDS1等級4) 淨重量約260g	食得樂 TASTE JOY	主食 / 小菜 存放於-18C°或以下冰箱 生產日起-18度可保存半年 (請參考盒底資料)	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD59		等級4塑形糊餐重新塑造食材的原狀，提升食物的賣相，更能提升食慾 特別選用零升糖指數的羅漢果糖 採用真空揉滾醃製技術，肉類無需使用酵素或添加劑而達至鬆軟口感，保持食材的天然口感與風味 以高壓蒸煮取代油炸，快速加熱以保留食材原有味道及營養	於指定29間大家樂分店及9間一粥麵分店出售及提供堂食服務，重拾「同權食飯」的樂趣，分店銷售點： https://www.soupforfamily.com/pages/where-to-buy-taste-joy 可於網店購買，滿\$200即享免運費送貨上門或順豐站自取 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet-product 熱線電話：2607 7964
D167	【食得樂】豉油雞腩 輕嘍料理 (IDDS1等級6) 淨重量約260g	食得樂 TASTE JOY	主食 / 小菜 存放於-18C°或以下冰箱 生產日起-18度可保存半年 (請參考盒底資料)	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD59		等級6碎餐保留食材的口感，適合需要進食較易咀嚼食物的大眾人士 特別選用零升糖指數的羅漢果糖 採用真空揉滾醃製技術，肉類無需使用酵素或添加劑而達至鬆軟口感，保持食材的天然口感與風味 以高壓蒸煮取代油炸，快速加熱以保留食材原有味道及營養	於指定29間大家樂分店及9間一粥麵分店出售及提供堂食服務，重拾「同權食飯」的樂趣，分店銷售點： https://www.soupforfamily.com/pages/where-to-buy-taste-joy 可於網店購買，滿\$200即享免運費送貨上門或順豐站自取 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet-product 熱線電話：2607 7964



熱食及到會服務 Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D168	【食得樂】京都骨 輕嚙料理 (IDDSI等級6) 淨重量約225g	食得樂 TASTE JOY	主食 / 小菜 存放於-18C或以下冰箱 生產日起-18度可保存半年 (請參考盒底資料)	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD59		<p>等級6碎餐保留食材的口感，適合需要進食較易咀嚼食物的大眾人士</p> <p>特別選用零升糖指數的羅漢果糖</p> <p>採用真空揉滾醃製技術，肉類無需使用酵素或添加劑而達至鬆軟口感，保持食材的天然口感與風味</p> <p>以高壓蒸煮取代油炸，快速加熱以保留食材原有味道及營養</p> <p>https://www.soupforfamily.com</p>	<p>於指定29間大家樂分店及9間一粥麵分店出售及提供堂食服務，重拾「同權食飯」的樂趣，分店銷售點： https://www.soupforfamily.com/pages/where-to-buy-taste-joy</p> <p>可於網店購買，滿\$200即享免費送貨上門或順豐站自取 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet-product</p> <p>熱線電話：2607 7964</p>