



都会佳人
BELLA
SINGAPORE'S NO.1 WOMEN'S CHINESE MAGAZINE
NIELSEN MEDIA INDEX 2008

WIN!
赢取越南
DANANG
来回机票

25
HOT
WEATHER
ESSENTIAL
FROM \$11
夏娃最IN美容必备

上美容品牌
网站收获多

KNOW YOUR RIGHTS
争取最佳
裁判员配套

DIN TAI FUNG SPECIAL



1 清炖木瓜雪耳汤 \$5.80
木瓜配雪耳，滋补养颜、清甜嫩滑的木瓜味道怡人。师傅说这是一道非常健康的汤品。冰糖是唯一的调味材料，新鲜的木瓜营养丰富，有促进新陈代谢和抗衰老的作用，而雪耳亦非常爽口，具化痰止咳、润肺作用。



2 元盅排骨汤 \$8.80
这是一款小巧实在的汤品，好看又好吃！师傅选用的都是特选排骨，以瘦肉为主，所以汤底不会太油腻。用排骨熬煮出的汤底不但清香甜美，配上具清热解暑的苦瓜，帮助清除体内的毒素，而且甘甜润喉。



3 手拍黄瓜 \$3.80
这道小菜的主角就是黄瓜，清凉爽口，非常消暑解热。师傅透露，黄瓜无须经过烹煮，以冲洗方式处理，保持新鲜度。酱料方面则采用蒜、少量的辣油、酱油和醋，让黄瓜更美味的同时又不会掩盖黄瓜本身的清甜。多吃有解暑、降血压和预防心血管疾病等作用。

健康中餐

《鼎泰豐》以精致小巧的小籠汤包闻名。但不说你不知，菜单里的美食除了能满足你的口欲，也能提升你的健康。

曾被《纽约时报》选为全球十大餐馆的《鼎泰豐》，是唯一入围的华人餐馆。荣获此项美誉非浪得虚名，《鼎泰豐》对于美食的坚持，是对客人的一种责任。餐馆坚持口味一致，多年来不变，客人再度光临品尝时，犹如原味重现。除了精致的口感，为了迎合现代人注重健康的生活方式，《鼎泰豐》在烹调方面也非常下心思。无论是从原料挑选，食材处理，烹饪调味都经过严格的把关。师傅也爱采用最新鲜的有机和高品质原料和时蔬，让客人吃中餐也能很健康。

- 《鼎泰豐》**
- #B1-03/06 Paragon Shopping Centre 电话 6836 8336
 - #01-41 Junction 8 Shopping Centre 电话 6356 5228
 - #02-01/31 Tampines Mall 电话 6787 0998
 - #02-48 Wisma Atria 电话 6732 1383
 - #B1-08 Raffles City Shopping Centre 电话 6336 6369
 - #B1-68/69 Jurong Point 电话 6861 1811



4 小籠汤包
这款于6月1日在Paragon分店推出的小籠汤包比一般小50%，非常精致。从整体比例到重量都精准无误，制作过程非常靠功夫。师傅通常得花1年的时间，才能练出熟能的技巧，创造皮薄肉嫩的小籠汤包。小籠汤包只选用上好的猪肉为馅，并且在肥瘦的比例，拿捏准确，确保顾客吃得健康又有口感。再配上熬了6个小时的蛋花汤，吃起来汤浓肉鲜，是绝顶的佳肴。如果想品尝小籠汤包，请在以下指定的时间光顾餐馆：
● 周日下午3点至5点
● 周末早上10点至中午12点



5 小菜 \$2.80
这款有助消化的家常小菜颇受欢迎，每天现做现卖，绝对新鲜可口。师傅用极少量的麻油和酱油调配出这道素食食品。主要材料是豆腐、银芽和细粉。豆腐不含胆固醇而且蛋白质含量高，另外，银芽本身含蛋白质、胡萝卜素、钙、磷、铁等多种矿物质，还含有丰富的维生素C。再配合爽口的细粉，亦是一款营养价值高的中式沙律。



6 肉丝炒豆苗 \$12
这款有机菜肴，用水栽种出的豆苗，除丰富纤维素，味道也额外爽口。师傅透露这道香浓的清炒豆苗只用一汤匙的太阳花油，一点也不油腻。有机豆苗的颜色特别鲜艳夺目，爽嫩的菜根和绿叶，再配上低脂肪的瘦肉丝，健康又别具风味。

白色粥、金色托盘(白及金色碟)