

低蛋白點心

國泰綜合醫院 營養組編印 著作權人：國泰綜合醫院
本著作非經著作權人同意，不得轉載、翻印或轉售

在限制蛋白質食物的條件下，患者往往無法在正餐攝取足夠的熱量，因此需要補充低蛋白點心以達到熱量的需求。

市售低蛋白材料：包括澱粉及油脂



冬粉、米粉、板條、米苔目



太白粉、地瓜粉、玉米粉、蓮藕粉



粉圓、粉條、愛玉、仙草、脆圓、QQ圓、粉粿



醫療用品店中販售的低蛋白營養品糖飴、粉飴、

1 益補(油脂)

市面上容易購得的低白點心

<p>■ 地瓜 1 條小地瓜約 2 份低蛋白澱粉</p> 	<p>■ 水晶餃 3 個約 1 份低蛋白澱粉</p> 
<p>■ 乾板條、冬粉、米粉 (少肉燥) 約 3 份低蛋白澱粉</p> 	<p>■ 肉圓 (食用時醬料減半，剔除過多肉類內餡) 約 2 份低蛋白澱粉</p> 
<p>■ 果凍、珍珠奶茶</p>  <p>約 1 份低蛋白澱粉</p>	<p>■ 剉冰或甜湯 (可選擇粉圓、粉條、愛玉、仙草、脆圓、QQ圓、地瓜圓、粉粿、白木耳等皆屬於低蛋白食材)</p>  <p>約 4.5 份低蛋白澱粉(700 cc)</p>

* 以上食物皆屬於主食類，糖尿病人須與營養師討論可食份量

■ 低蛋白食譜

■ 藕粉羹



材料：藕粉 30 公克、糖飴 20 公克、糖 20 公克。

做法：藕粉以 200c.c 熱水沖泡調勻，再拌入糖飴、糖，亦可加入奶油增加熱量。

■ 炒冬粉



材料：冬粉 40 公克、木耳絲 25 公克、小白菜 30 公克、紅蘿蔔 25 公克、絞肉 20 克、油 2 茶匙。

做法：冬粉泡軟，和其他材料一同炒熟。

■ 碗粿



材料：A.地瓜粉 30 公克 B.三層絞肉 20 公克、香菇 5 公克、紅蔥頭 2 公克、油 2/3 湯匙。

做法：B.材料爆香，將 A 材料加滾水調成稠狀，加入 B 材料混合均勻，蒸熟即可。

■ 蔬菜天婦羅



材料：茄子、紅蘿蔔、青椒、牛蒡各 30 公克，太白粉 3 湯匙、水 20c.c、油 1 杯。

做法：蔬菜沾太白粉糊，以熱油炸。

■ 椰汁西米露



材料：西谷米 30 公克、糖飴 20 公克、糖 15 公克、椰汁 30c.c、水 200c.c。

做法：將西谷米煮熟至透明撈起，其他材料加熱攪拌均勻，與西谷米混合即可。

■ 福圓湯



材料：桂圓乾 5 公克、糖飴 20 公克、脆圓 40 公克、糖 20 公克。

做法：以滾水將脆圓煮至透明，再加入其他材料煮至均勻溶解即可。

*脆圓換成白木耳 10 公克即成銀耳羹

為了您的健康，請於出院後繼續飲食控制。

若有任何疑問，請洽

國泰綜合醫院 (02)27082121 轉 1681

內湖國泰診所 (02)87972121 轉 712

新竹國泰綜合醫院 (03)5278999 轉 2250

汐止國泰綜合醫院 (02)26482121 轉 8822

☺ 國泰綜合醫院 營養組 關心您 ☺

A2400.148.2009.04 二修