



YUNG KEE RESTAURANT

同桌同餐照護食菜餚
INCLUSIVE DINING MENU

國際吞嚥障礙飲食標準 第6級

IDDSI Level 6



軟質及一口量

SOFT & BITE-SIZED



帶子大良炒鮮奶

Stir-fried Fresh Milk and Egg White
with Scallop

\$320



豉蒜涼瓜牛霖肉

Stir-fried Local Fresh Beef Rump with Bitter
Gourd, Garlic and Black Bean

\$280

根據國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI), 此稠度等級的進食能力考慮:

- 咀嚼及吞嚥時, 須依靠舌頭的力量及控制能力去移動食團咀嚼
- 適用於咀嚼時會感到疼痛或疲累的人士
- 適用於缺少牙齒或配戴不合適假牙的人士

國際吞嚥障礙飲食標準 第5級

IDDSI Level 5



細碎及濕軟

MINCED & MOIST



懷舊巧手釀蟹蓋

Baked Crab Meat, Potato, Cauliflower and
Onion in Crab Shell

\$220



鹹蛋馬蹄蒸肉餅

Steamed Pork Cake with Water Chestnut
and Salted Egg

\$220

根據國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI), 此稠度等級的進食能力考慮:

- ☑ 只需極少量咀嚼, 僅靠舌頭力量就能分散此質地食物中的細軟顆粒
- ☑ 需要舌頭力量移動食團
- ☑ 適用於咀嚼時會感到疼痛或疲累的人士
- ☑ 適用於缺少牙齒或配戴不合適假牙的人士

精緻軟餐

SOFT MEAL

4

製作的軟硬度及質地符合
「國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)」第4級之糊狀



*燒鵝皮只作裝飾用途，食用時請撥開

正宗炭燒燒鵝髀

Signature Charcoal Roasted Goose Leg

\$400



晶瑩筍尖鮮蝦餃#

Steamed Shrimp and Bamboo Shoot Dumpling #

\$72



生曬瑤柱乾蒸賣#

Steamed Shrimp and Pork Dumpling #

\$68



懷舊香滑芝麻糕

Chilled Sesame Cake

\$60

根據國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)，此稠度等級的進食能力考慮：

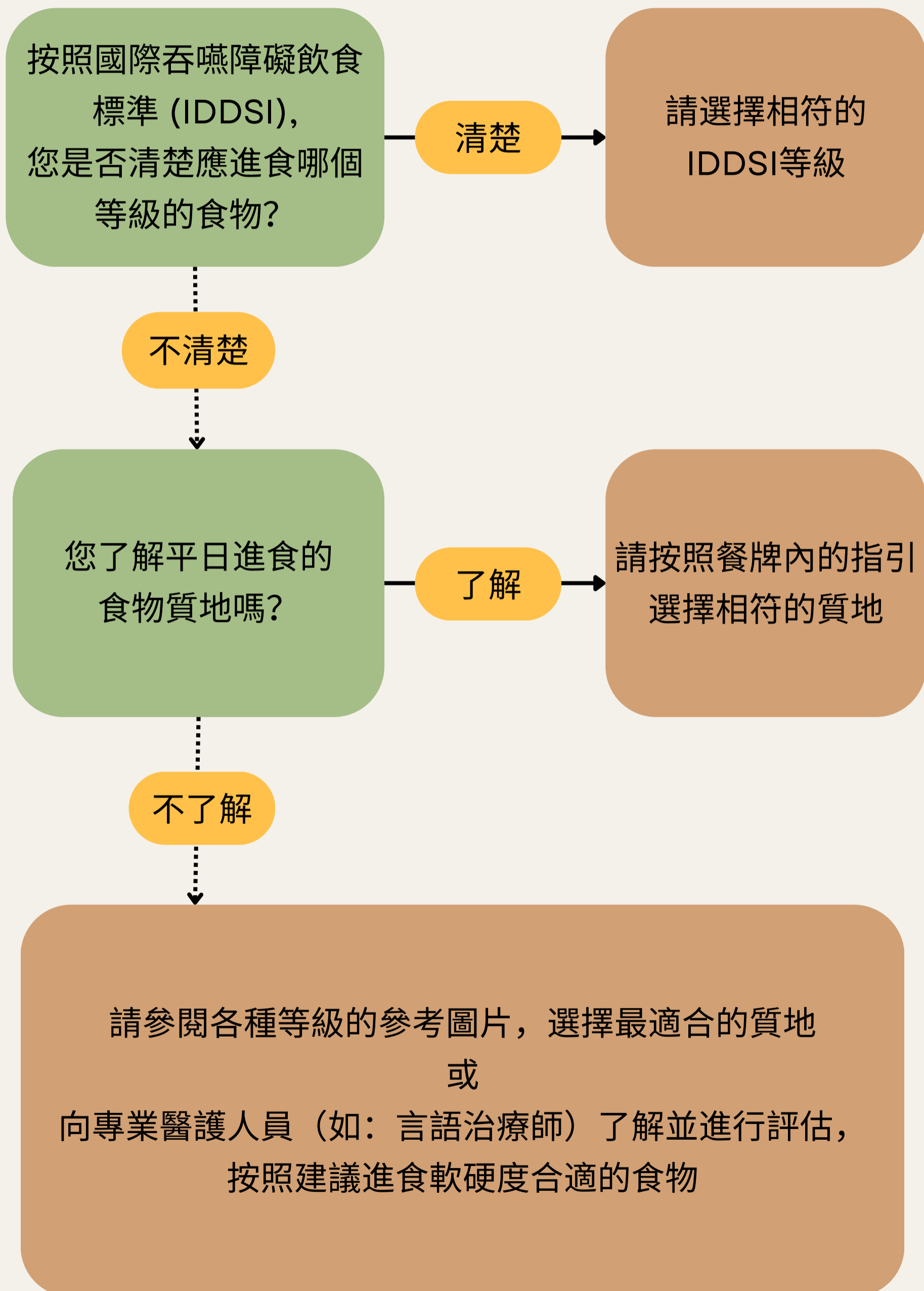
- 不需咀嚼
- 比細碎及濕軟(第五級)以及軟質及一口量(第六級)需要較少舌頭推動力
- 適用於咀嚼及吞嚥時有疼痛感的人士
- 適用於缺少牙齒或配戴不合適假牙的人士

#下午五時前供應

點餐及進食前請參閱後頁之注意事項

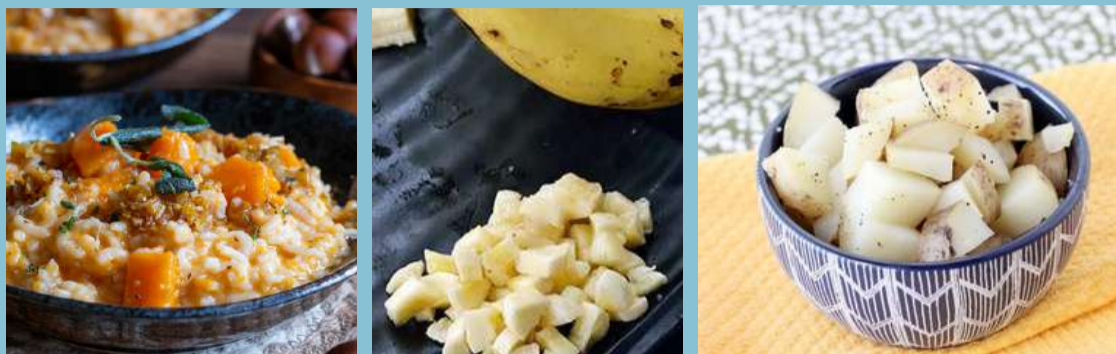
圖片只供參考

點餐指引



菜式參考

6



IDDSI LEVEL 6

5



IDDSI LEVEL 5

4



精緻軟餐

*圖片只供參考

同桌同餐照護食菜餚「注意事項」:

1. 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。
2. 鏞記酒家製作的食物軟硬度及質地均符合「國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)」及「照護食標準指引」等級的描述。
3. 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
4. 食物質地有機會因溫度而改變，上餐後建議盡快食用。
5. 如進食時感到不適，請立即停止進食，並向醫護人員查詢。
6. 如閣下對任何食物有過敏反應，請預先通知本店職員。