

有機

食材釀製

健康醬油

健康醬油

煮出健康滋味



不加防腐劑
增味劑
添加劑

優質有機大豆
釀製

100% 有機
黑芝麻釀製

HACCP
認證

ISO 9001

ISO 22000

頭遍醬油

純黑芝麻油

健康食物最重要就是天然、無添加。可惜市面大部分的食物都未如理想，尤其是醬油。一方面健康醬油的選擇少，而另一方面消費者只會覺得醬油非主要材料，每次只用少許作調味，不會太在意。因此「化學醬油」愈來愈普遍，不知不覺間影響身體健康並漸漸忘記天然醬油的真正滋味。



養生薈的健康醬油系列：頭遍醬油、純黑芝麻油，選用優質的有機黃豆及黑芝麻釀製。兩者均含有豐富的營養。

- **磷** 對神經衰弱及體質虛弱者非常有益
- **鐵質** 對缺鐵性貧血患者，大有裨益
- **皂草苷** 可延緩人體衰老
- **胰蛋白酶抑制物** 對糖尿病患有幫助
- **黃豆中的蛋白質** 提高好膽固醇及保護心血管的功效有正面幫助
- **大豆異黃酮素** 對治療女性更年期現象有明顯益處

黃豆含有多種不同的健康成分，為身體提供不同的健康元素。



有機黃豆
豆中之皇

- **膳食纖維** 習慣性便秘患者，有助潤腸通便
- **含豐富的維生素E** 具有促進細胞分裂和延緩衰老的功能
- **亞油酸、棕櫚酸等不飽和脂肪酸** 容易被人體分解、吸收和利用，以促進膽固醇的代謝，並有助於消除動脈血管壁上的沉積物，保護血管

黑芝麻含有不同的健美成分，為身體提供不同的健美元素。



黑芝麻
的健康魔法

NO.1 無添加 + 有機黃豆製豉油 更勝傳統老牌子

	豉油A	豉油B	養生薈頭遍醬油
黃豆			有機黃豆 ✓
防腐劑	✓	✓	絕不加 ✗
增味劑			絕不加 ✗
色素		✓	絕不加 ✗
豉味	👍	👍	👍👍👍
鮮味	👍	👍	👍👍👍
總分	👍	👍	👍👍👍



黑芝麻食療
有根據



據《神家本草經》記載：“芝麻，補心臟，益氣力，長肌肉，填髓腦，久服強身”。中醫學以黑芝麻入藥，有滋補、養血、潤腸等功效，適用於身體虛弱、便秘、頭暈、眼花、耳鳴等症。

教你煮出
全新健康滋味!

香麻雞絲粉皮



- 材料：雞胸肉2件、水晶粉皮3條、青瓜2條
調味：養生薈純黑芝麻油1茶匙、醬油2湯匙、芝麻醬1 1/2湯匙、雞粉1茶匙、香醋1茶匙、糖1茶匙
做法：
1. 把粉皮洗淨切段，放入水中煮2至3分鐘，由白轉為透明撈起過冷河，瀝乾水份待用。
2. 雞焗熟，手撕肉或切成幼絲。
3. 青瓜去皮去籽後切絲。
4. 涼伴醬加適量凍水開稀，把所有調味混合攪勻。
5. 粉皮放碟，面放青瓜、雞絲及涼伴醬即成。

濃香豉油雞翼



- 材料：雞翼12隻、蒜頭2至3粒
調味：養生薈頭遍醬油3湯匙、水800毫升、老抽1湯匙、片糖1塊
做法：
1. 燒滾水並加入養生薈頭遍醬油及老抽
2. 加入蒜頭及雞翼
3. 以大火煮15分鐘，然後加入片糖至煮溶
4. 轉細火煮15分鐘，熄火放置在一旁至雞翼更入味，即成。

