



患者及照护者教育

意大利风味菜单

餐食	菜单
早餐	<ul style="list-style-type: none">● 卡布奇诺● 意式牛角面包或羊角面包
零食	<ul style="list-style-type: none">● 意式炸饭球（带馅饭团）
午餐	<ul style="list-style-type: none">● 卡普列塞沙拉 *● 香蒜酱鸡肉意大利面● 水果沙拉
零食	<ul style="list-style-type: none">● 烤面包片配水果蜜饯、意大利熏火腿和芝麻菜
晚餐	<ul style="list-style-type: none">● 田园沙拉配调味酱● 意式香煎鸡排 *● 含大蒜和油的宽面条

卡普列塞沙拉

烹制 3 份。

- 准备时间：20 分钟
- 烹饪时间：0 分钟
- 总时间：20 分钟

原料

- 1½ 磅（约 2 杯）自然成熟番茄，切片
- ½ 磅（约 1 杯）新鲜马苏里拉奶酪，切片
- 3 汤匙新鲜罗勒片

调味汁：

- ¼ 杯柠檬汁
- ½ 茶匙盐
- ¼ 茶匙黑胡椒碎
- ¼ 杯特级初榨橄榄油

操作指南

1. 在一个中号碗中混合柠檬汁、盐和胡椒粉。慢慢拌入橄榄油。
2. 将番茄片和马苏里拉奶酪交替摆放在盘子里。淋上柠檬橄榄油调味汁。加入盐和胡椒粉调味。用罗勒点缀装饰。

营养信息

食用份量：1 杯

- 热量：393 卡路里
- 碳水化合物：18 克
- 蛋白质：16 克
- 脂肪：32 克
- 钠：437 毫克
- 钾：83 毫克
- 添加糖：0 克

意式香煎鸡排

烹制 4 份。

- 准备时间：15 分钟
- 烹饪时间：25 分钟
- 总时间：40 分钟

原料

- 4 块去皮去骨鸡胸肉，捶薄
- ½ 茶匙盐
- ½ 茶匙黑胡椒碎
- ½ 杯面粉
- 4 汤匙无盐黄油，分装（2 汤匙用于烹制鸡肉，2 汤匙用于制作酱汁）
- 2 汤匙特级初榨橄榄油
- ½ 杯鸡汤
- 2 个柠檬的汁
- 3 汤匙洗净的酸豆
- 2 汤匙欧芹碎

操作指南

1. 加入盐和胡椒粉，给鸡胸肉调味。
2. 在浅盘或容器中放入面粉。给调味后的鸡胸肉轻轻裹上一层面粉。
3. 在大平底锅中加入 2 汤匙黄油和 2 汤匙橄榄油，中火加热。
4. 将鸡胸肉放入平底锅中，每面煎 3 分钟，直至鸡胸肉呈金黄色。用烹饪钳将鸡胸肉夹到盘子里。
5. 在平底锅中加入肉汤、柠檬汁和酸豆，用中火煮沸。将鸡胸肉移回平底锅，炖 5-10 分钟，直至鸡胸肉熟透。将鸡胸肉装至盘中。
6. 在酱汁中加入 2 汤匙黄油，搅拌至融化。将酱汁浇在鸡胸肉上。用欧芹碎点缀装饰。

营养信息

食用份量：1 块鸡胸肉配 2 汤匙酱汁

- 热量：474 卡路里
- 碳水化合物：6 克
- 蛋白质：55 克

- 脂肪：25 克
 - 钠：290 毫克
 - 钾：486 毫克
 - 添加糖：0 克
-

If you have questions or concerns, contact your healthcare provider. A member of your care team will answer Monday through Friday from 9 a.m. to 5 p.m. Outside those hours, you can leave a message or talk with another MSK provider. There is always a doctor or nurse on call. If you're not sure how to reach your healthcare provider, call 212-639-2000.

有关更多资源，请访问 www.mskcc.org/pe，在我们的虚拟图书馆中进行搜索。

Italian-Inspired Menu and Recipes - Last updated on April 27, 2026

Memorial Sloan Kettering Cancer Center 拥有和保留所有权利