



## 患者及照护者教育

# 意大利风味菜单与食谱

| 餐食 | 菜单   |
|----|--|
| 早餐 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 卡布奇诺</li><li>• 意式牛角面包或羊角面包</li><li>• 意大利乳清干酪配蜂蜜和坚果</li></ul> |
| 零食 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 意式炸饭球（带馅饭团）</li></ul>  |
| 午餐 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 卡普列塞沙拉 *</li><li>• 香蒜酱鸡肉意大利面</li><li>• 水果沙拉</li></ul>        |
| 零食 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 烤面包片配番茄酱、沙丁鱼和芝麻菜</li></ul>                                   |
| 晚餐 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 田园沙拉配调味酱</li><li>• 意式香煎鸡排 *</li><li>• 含大蒜和油的宽面条</li></ul>    |

## 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
- 1/2 茶匙盐
- 1/2 茶匙黑胡椒碎
- 1/2 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
- 1/2 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。用烹饪钳将鸡胸肉移到盘子里。
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

如果您有任何问题或顾虑，请联系您的医疗保健提供者。医疗团队成员将在周一至周五上午 9:00 至下午 5:00 给与回复。如在非上述时间段，您可以留言或与其他 MSK 服务提供者联系。随时有值班医生或护士为您提供帮助。如果您不确定如何联系医疗保健提供者，请致电 212-639-2000。

有关更多资源，请访问 [www.mskcc.org/pe](http://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