

患者及照护者教育

拉丁风味素食、无乳制品菜单与食谱

餐食	菜单
早餐	<ul style="list-style-type: none"> 炒豆腐* 烤面包配纯素黄油 葡萄汁 红茶或咖啡
零食	<ul style="list-style-type: none"> 香蕉橙子酸奶冰沙
午餐	<ul style="list-style-type: none"> 黑豆和波布拉诺辣椒芝士薄饼* 番茄菠菜沙拉配橄榄油醋汁
零食	<ul style="list-style-type: none"> 牛油果吐司
晚餐	<ul style="list-style-type: none"> 素食杂菜汤* 大米
零食	<ul style="list-style-type: none"> 芒果和木瓜块 白软干酪

炒豆腐

烹制 2 份。

- 准备时间：5 分钟
- 烹饪时间：15 分钟
- 总时间：20 分钟

原料

- 2 汤匙橄榄油
- 2 根青葱，切碎
- 2 瓣大蒜，切碎或压碎
- 1 个罗马番茄，切碎
- 1 块（16 盎司）硬豆腐，沥干
- 2 汤匙营养酵母
- ¼ 茶匙姜黄粉
- ½ 茶匙盐
- 2 汤匙无糖杏仁奶

操作指南

1. 在大平底锅中加入橄榄油、葱、蒜和番茄，中火加热。搅拌均匀。
2. 将豆腐块放在平底锅中央。用手动捣碎器、木勺或锅铲将豆腐搅碎。煮 5 分钟，经常搅拌。
3. 在平底锅中加入营养酵母、姜黄粉、盐和杏仁奶。混合后再煮 5 分钟。
4. 即可食用。

营养信息

食用份量：1 杯

- 热量：367

- 碳水化合物: 13 克
 - 蛋白质: 29 克
 - 脂肪: 24 克
 - 钠: 360 毫克
 - 钾: 434 毫克
 - 添加糖: 0 克
-

黑豆和波布拉诺辣椒芝士薄饼

烹制 4 份。

- 准备时间: 15 分钟
- 烹饪时间: 20 分钟
- 总时间: 35 分钟

原料

- 1 汤匙橄榄油
- 1 个小洋葱, 切丁
- 1 个波布拉诺辣椒, 切丁
- ¼ 茶匙孜然
- 1 罐 (15 盎司) 黑豆, 洗净沥干
- 1 杯切碎的蒙特里杰克干酪或自选干酪, 如纯素干酪、切达干酪或马苏里拉干酪
- 4 个墨西哥玉米卷大小的面粉或玉米饼

可选配料:

- 酸奶油
- 牛油果
- 牛油果酱

操作指南

1. 在大平底锅中加入橄榄油、洋葱、波布拉诺辣椒和孜然, 中火加热。炒至洋葱变软, 约 3 分钟。
2. 加入黑豆再煮 3 分钟, 并经常搅拌。将平底锅中的混合物倒入盘子或容器中。
3. 制作墨西哥饼时, 将玉米饼摊平。在玉米饼的一半铺上部分豆类混合物和奶酪。然后, 将玉米饼的另一半折叠覆盖。用剩下的玉米饼重复上述步骤。
4. 使用同一平底锅, 将薄饼放入锅中, 用中火加热。煎至奶酪融化, 每面约 1 分钟。
5. 可直接食用, 也可淋上酸奶油、牛油果或牛油果酱。

营养信息

食用份量: 1 个墨西哥煎饼

- 热量: 325 卡路里
- 碳水化合物: 43 克
- 蛋白质: 11 克
- 脂肪: 13 克
- 钠: 413 毫克

- 钾：472 毫克
 - 添加糖：0 克
-

素食杂菜汤

烹制 4 份。

- 准备时间：20 分钟
- 烹饪时间：40 分钟
- 总时间：60 分钟

原料

- 2 汤匙橄榄油
- 1 个中号洋葱，切碎
- 1 个中等大小的甜椒，切碎
- 4 瓣去皮大蒜，切碎
- 1 茶匙孜然粉
- 1 茶匙干牛至
- 盐和胡椒粉调味
- ¼ 杯番茄酱
- 1 包（8 盎司）面筋，切成 ½ 英寸的小块
- 2 个中等大小的黄土豆，切成约 2 英寸的块
- 1 个中等大小的红薯，切成约 2 英寸的块
- 1 个车前草（熟或青均可），磨碎
- 4 杯（32 盎司）蔬菜汤
- 1 杯水
- ½ 杯切碎的香菜
- 1 个青柠的汁

操作指南

1. 在大锅中加入橄榄油、洋葱、甜椒、大蒜、孜然、牛至、盐和胡椒，中火加热。混合后翻炒约 5 分钟。加入番茄酱并搅拌。
2. 在锅中加入面筋块、黄土豆、红薯和车前草。搅拌均匀。
3. 在锅中加入蔬菜汤和水并搅拌。将混合物煮沸，然后调小火，加入香菜。
4. 盖上锅盖，炖至蔬菜变软，约 20 分钟。加入青柠汁即可食用。

营养信息

食用份量：1½ 杯（12 盎司）

- 热量：244
- 碳水化合物：38 克
- 蛋白质：16 克
- 脂肪：5 克
- 钠：433 毫克
- 钾：856 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，在我们的虚拟图书馆中进行搜索。

Latin-Inspired Vegetarian, Dairy-Free Menu and Recipes - Last updated on April 27, 2026
Memorial Sloan Kettering Cancer Center 拥有和保留所有权利

上次更新时间

四月 27, 2026

Learn about our [Health Information Policy](#).

请告诉我们您的想法

请告诉我们您的想法

您的反馈有助于我们改进所提供的教育信息。您的医疗团队将无法看到您在本反馈表中填写的任何内容。请勿通过反馈表表达您的医疗需求。如果您对自己接受的医疗服务有任何疑问，请联系您的医疗保健提供者。

我们会阅读所有反馈，但不会回答任何问题。请勿在本反馈表中填写您的姓名或任何个人信息。

该信息是否易于理解？

- 是
- 尚可
- 否

我们应该更清楚地解释哪些方面？

请勿输入您的姓名或任何个人信息。

提交