

## 低脂肪低膽固醇食譜

### Low Saturated Fat, Low Cholesterol Diet

1. 減少吃紅肉（牛，豬，羊），多選擇雞胸肉，海鮮或魚類（每日進食不要超過六安士）。將皮及所能見到的脂肪切掉。
2. 選用脫脂（fat free）或低脂（1% low fat）的奶類食品。
3. 適量進食果仁（花生、合桃、杏仁、腰果、開心果等）、種子類（芝麻、瓜子等）、花生醬及牛油果。
4. 避免高脂肪食品，如臘腸、牛尾、燒肉、腩肉、叉燒、排骨、燒鴨、豬腳、雞腳、鴨腳、雞翼、豬骨、動物脂肪（豬油、雞油、牛油）、椰汁、餸菜汁、忌廉、煎炸食品、點心、甜包（如菠籐包、雞尾包）、巧克力（朱古力）、乳酪（芝士）、冰淇淋（雪糕）等。
5. 避免進食含氫化脂（hydrogenated oil）、棕櫚油（palm, palm kernel oil）或椰油（coconut oil）的食品，如餅乾，曲奇餅、夾心餅、咖啡奶粉（coffeemate）和即食麵。
6. 避免進食高膽固醇的食品，如內臟（肝、腦、腰）、鱈（鰻魚）、墨魚、魷魚和蝦，其他貝殼類食品可以酌量進食。
7. 每星期不要吃超過 1-3 個蛋黃。
8. 多吃高纖維素的食品，如乾豆（眉豆、黑豆、黃豆等）、薏米、麥片、燕麥糠（oatbran）、蘋果、粟米或青豌豆（green peas）。
9. 多吃素食（齋），如與豆腐或蛋白同煮的素食。
10. 選擇植物油，如油菜籽油（canola）、橄欖油（olive）、紅花子油（safflower）、葵花籽油（sunflower）和粟米油（corn），但每日應限用 4-6 茶匙。烹飪時多選用蒸、燜、灼、煲、燉和烤的方法。

