

## 香港童軍總會總監俱樂部

由：執行委員會秘書  
致：各會員  
日期：2010年9月1日

食療保健是中醫學的一大特色，養生食療運用於我們日常生活中，配合個人體質、四時氣候等因素，能有效地保健調理身體，達至預防疾病的目的。

俱樂部於8月29日邀請鄭利泉教授主講「中醫對不同體質的食療養生法」，並推介以下六款「藥膳湯」，俱樂部會所－金陶軒將提供以下不同款式的藥膳湯，歡迎各會員兩天前預訂。

1. 消暑益氣湯 (六至八位用) 每份 260 元

功效：消暑益氣，養陰生津。

2. 沙參玉竹燉老鴨 (六至八位用) 每份 300 元

功效：養陰清肺，清熱生津，化痰止咳，止渴，養胃生津，清肺火，治久咳肺癆及虛勞等。

3. 雞骨草燉豬橫脷 (六至八位用) 每份 260 元

功效：清熱祛濕湯水，清肝火，健腸胃。

4. 板藍根燉豬腱 (六至八位用) 每份 260 元

功效：清熱解毒祛濕

5. 八寶湯 (六至八位用) 每份 260 元

功效：適用於脾氣不足，羸瘦乏力，頭暈目眩，少氣懶言，面色淡白，口燥咽乾等。

6. 花旗參燉老鴿 (六至八位用) 每份 300 元

功效：適用於情緒不穩定，體質虛弱，易患感冒者。

如有任何查詢或預訂湯水，請致電 2730 8668 與金陶軒黃經理或陳經理聯絡。

執行委員會秘書 關景賢