

# 細碎飲食

2001年06月高雄榮總營養室製訂

2012年10月高雄榮總營養室修正

2015年01月高雄榮總營養室修正

2021年10月高雄榮總營養室修正

## 定義

本飲食是將固體食物經由絞細、剁碎等機械方式處理，調製成稍加咀嚼即可吞嚥之飲食，並依各類食物之特性，分別加以烹調供應。

## 目的

使咀嚼稍有困難的病人，仍能由口腔進食獲得足夠之營養。

## 適用症狀

用於缺牙、沒有牙齒或咀嚼功能不良、下顎破裂，口腔或頭部手術者

## 一般原則

1. 採取均衡營養，避免攝取過老或多筋的肉類，粗糙的蔬菜、水果、堅果、豆類等，並注意飲食色、香、味之搭配。
2. 以軟質飲食為基礎，再經由食物料理機絞細或剁碎等方式處理。供應前需再覆熱，確保食品衛生安全。
3. 水果可以切細碎、用湯匙刮成果泥或是純果汁方式供應。
4. 將每道菜餚保持原狀剁碎食用，避免混食，以保留每道菜餚的味道。