



口感軟嫩 多汁

舒肥料理的溫度在 60°C 上下，整體受熱均勻，肉汁不易流失，口感也較為軟嫩，特別適合牙口不好的老齡毛寶們。

保留較多的營養

相比於傳統的高溫烹調手法，會破壞食材本身的維生素礦化質及營養，

舒肥手法能保留較多的水溶性維生素(B 群、維生素 C 等)，彌封的特性也可以更加濃縮食材本身的鮮甜味。

省時方便 避免過多的油煙

舒肥肉品開封即食，也不用再經過高溫烹調，不會有過多的油煙產生，產生的自由基也相對較少。當然也節省了清潔廚房鍋具的時間，而這些保貴的時間是用來下班後的休息及陪伴我們的毛寶們。