

年菜的食材能含有的食品添加物及替代食材

菜名	食材	食品添加物	替換食材
佛跳牆	炸排骨		
	炸鳥蛋		
	筍絲	漂白劑、防腐劑	新鮮竹筍
	豬蹄膀		瘦肉塊
	芋頭		
	栗子		
火鍋	燕/蝦/魚餃	防腐劑	新鮮肉類/海鮮
	蟹肉棒	色素	新鮮蟹肉
	貢丸	硼砂	
	豬血糕	防腐劑	
	甜不辣	防腐劑	
	豆皮	漂白劑、防腐劑	新鮮豆腐
	魚板	防腐劑、色素、硼砂	新鮮魚片
蒜苗臘肉	臘肉	亞硝酸鹽	新鮮肉片
紅燒圓蹄	豬蹄膀		
	筍絲	漂白劑、防腐劑	新鮮竹筍
	醬油	防腐劑、焦糖色素	純釀造醬油
糖醋魚	炸魚		清蒸魚
	蕃茄醬	色素、防腐劑	
燻雞	全雞		CAS 認證
	茶葉		白斬雞
燴三鮮	蝦仁	二氧化硫	鮮魚片
	海參	雙氧水	新鮮花枝
	火腿片	亞硝酸鹽	鮮肉片
	桶筍片	防腐劑	新鮮竹筍
	醬油膏	防腐劑、焦糖色素、粘稠劑	純釀造醬油
富貴雙方	火腿	亞硝酸鹽	里肌肉片
	炸腐皮	防腐劑	蔥段

干貝燴芥菜	干貝	漂白劑、保鮮劑	新鮮菇類
	高湯	鮮味劑、味素	使用大骨及雞骨熬湯
	雞粉	鮮味劑、味素	
發糕	發糕粉	防腐劑	以天然酵母手工製作
年糕	糯米	二氧化硫、硼砂	手工製作
蘿蔔糕	再來米、白蘿蔔	防腐劑	手工製作