

# 真正的健康素食!

“吃素就能吃出健康”无疑是正确的概念,可惜一般市场上的素食却可能含有味精、基因改造的成分、化学防腐剂、化学色素、杀虫剂,并主要以高温煎炸的方式烹调。当我们把这些素食吃进嘴里,恳请着也将那些有害成份统统吃进肚内,那我们还能如愿吃得健康吗?

因此对于整个素食烹饪的过程,乐活·健康料理都十分讲究,宗旨就是否为每一位顾客精心准备最健康美味的一餐。我们提倡:

有机! 素食

采用有机蔬菜和天然香料,健康的葡萄籽油和橄榄油及含丰富矿物质的海盐或岩盐。

不含味精,不采用基因改造的原料,不含人造色素,不含化学防腐剂,不用微波烹饪,不高温煎炸(主要采用蒸和炖为烹调法)

六“绝不”

四“低”  
三“高”

低盐,低糖,低油,低卡路里  
高能量,高纤维,高营养

烹饪过程中释放的远红外线可分解食物内的脂肪,从而降低人体对胆固醇的吸收。其烹饪过程中释放的矿物质可把食物或水变成碱性,铁质则有补血的功效。

采用安全健康的紫砂烹饪器皿



千年紫砂汤煲

千年紫砂饭煲



乐活·健康料理(中坜分店)  
E-30, Vista Magna, Jalan Prima 1, Metro Prima, Kepong, 52100 KL.  
☎ 03-6250 8164



“健康就是魅力!”叶剑锋  
新闻主播/节目主持/BMS Organics 代言人



最新加入  
Be Lohas Healthy Cuisine  
73 BMS Organics  
以打造更多的优质料理

更多乐活·健康料理分店(与BMS Organics同店)

- PETALING JAYA Damansara Utama 03-7727 9398
- KLANG Bukit Tinggi 22a, Lorong Batu Nilam 3D ☎ 03-3324 3980
- PUCHONG Bandar Puteri, 71, Jalan Puteri 5/3 ☎ 03-8062 6571
- SUBANG JAYA Taipan 26, Jalan USJ 10/1E ☎ 03-5631 4482

樂活  
**Be Lohas**  
healthy cuisine·健康料理  
A Cafe by BMS Organics

紫砂煲系列于22间BMS Organics均有出售:

- |  |  |  |  |   |   |
|--|--|--|--|---|---|
| <b>KUALA LUMPUR</b><br>Kepong Metro Prima 03-4260 8111<br>Cheras-Bantari Segar 03-9132 4740<br>Ampang-Great Eastern Mall 03-4263 4806<br>Seri Posing-Erdos Parade 03-9643 1041 | <b>KLANG</b><br>Bukit Tinggi 03-3324 3980<br>Klang Centre 03-3343 2577 | <b>PETALING JAYA</b><br>Damansara Utama 03-7727 9398<br>1 Utama Shopping Centre 03-7725 9888<br>Seri 2 03-7875 4777<br>S8 2 03-7825 4777 | <b>PUCHONG</b><br>Bandar Puteri 03-8062 6571<br>Pusat Bandar Puchong 03-8060 6477<br>Puchong Jaya 03-8070 8092<br>Puchong Utama 03-5981 0311 | <b>SUBANG</b><br>Taipan 03-5631 4482<br>Empire Shopping Gallery 03-6031 4100<br>USJ 9 03-5094 1470<br>SS 18 03-6531 1500<br>S219 03-6031 7504 | <b>IPOH</b><br>Seri Ampang 03-313 0889<br>Ipoh Garden South 03-647 7589 |
|--|--|--|--|---|---|