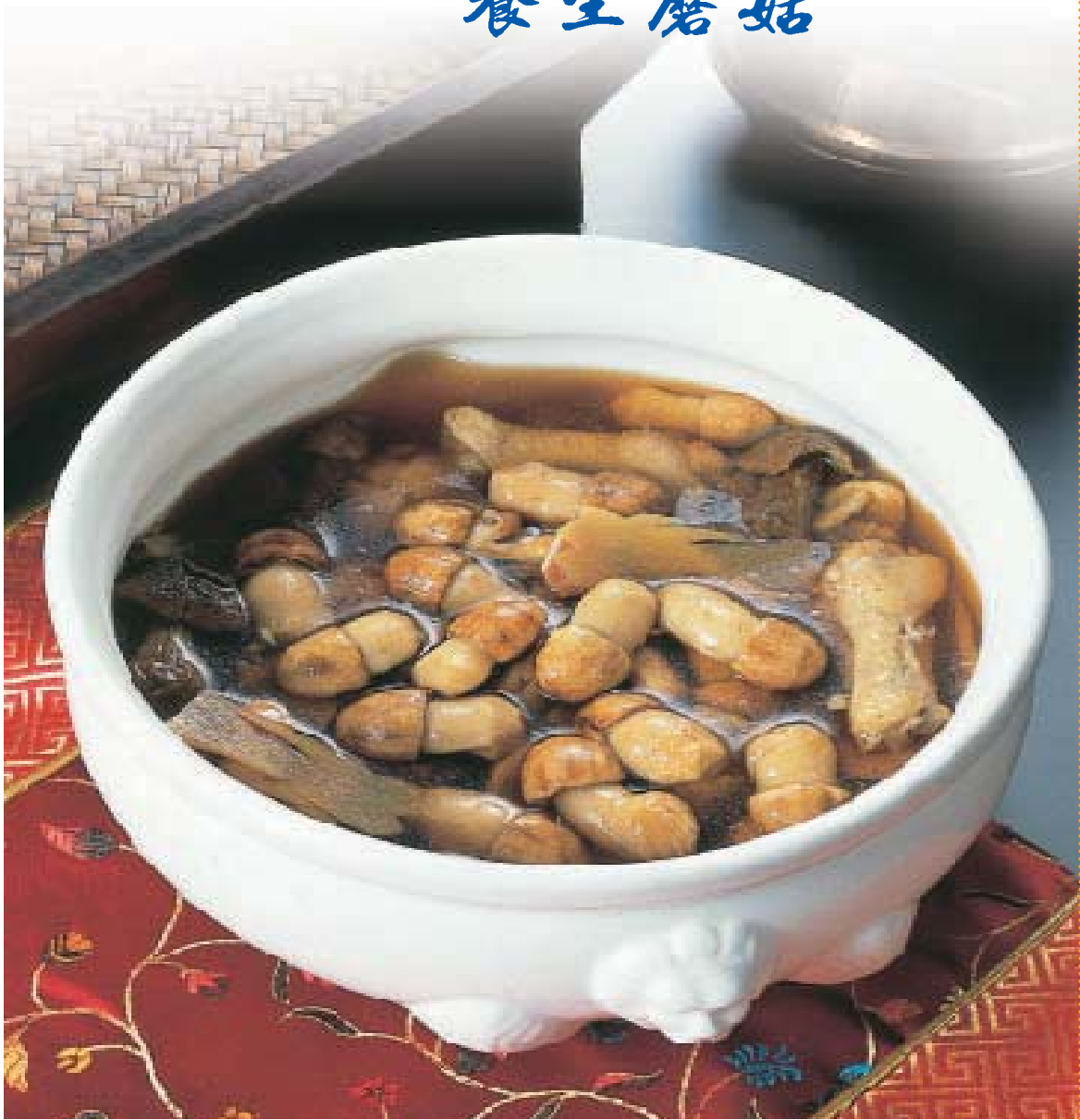


養生蘑菇



材料

雞肉300公克
乾燥巴西蘑菇40公克
新鮮巴西蘑菇80公克
金華火腿40公克
薑片3片

調味料

鹽 1 茶匙
味素 1 茶匙

做法

1. 巴西蘑菇洗淨泡水。
2. 雞肉川燙洗淨放入燉盅，加入乾燥巴西蘑菇、金華火腿、調味料及水，放入蒸籠蒸熟取出。
3. 新鮮巴西蘑菇對切川燙撈起，放入蘑菇雞中即可食用。