

季軍

花壇鄉農會
艾馨園田媽媽經營班

艾上百菇湯

參賽人
李芸嘉、陳秀枝

材料

杏鮑菇	150公克
秀珍菇	100公克
香菇	30公克
白美人菇	50公克
白精靈菇	50公克
猴頭菇	50公克
艾草根	100公克
天麻	2錢
當歸	2錢
蔘鬚	3錢
枸杞	2錢
紅棗	3粒
黑棗	3粒
黃耆	2錢
水	1500cc

調味料

鹽	適量
---	----



作法

- 1 艾草根洗淨放入鍋中，小火熬煮30分鐘。
- 2 取出艾草根，再加入所有中藥材煮10分鐘，再依序加入各種菇類，調味煮滾即可。

