





材料

排骨	100公克
牧草筍	200公克
枸杞	少計
柳松菇	50公克

調味料

鹽	1小匙	
雞粉	1小匙	
米酒	3杯	

作 法

- 1.排骨川燙撈起,放入燉盅加6杯水,以小火慢燉至肉熟軟。
- 2.加入牧草筍、枸杞、柳松菇再燉至熟並調味即可。