

百子紅花在其盅



材 料 薏仁6錢、蓮子12個、山藥4片厚、香菇3朵、當歸3片（分6小片）、豬排骨尾6小塊、紅棗6個、枸杞少許

調味料 酒1湯匙

- 做 法**
1. 先將薏仁洗淨浸泡4小時備用。
 2. 浸泡的香菇切小丁塊、山藥切厚片塊、肉骨切小塊、5碗高湯備用、蓮子去心。
 3. 把2.材料放進蒸碗，再放1.料及紅棗2個、枸杞少許排在上面。
 4. 放入蒸鍋蒸約40分即可。

