

滿載而歸

材 料 豬肚110公克、杏鮑菇110公克、紅薏仁、白薏仁各120公克

調味料 (1)川芎、當歸、枸杞、酒適量

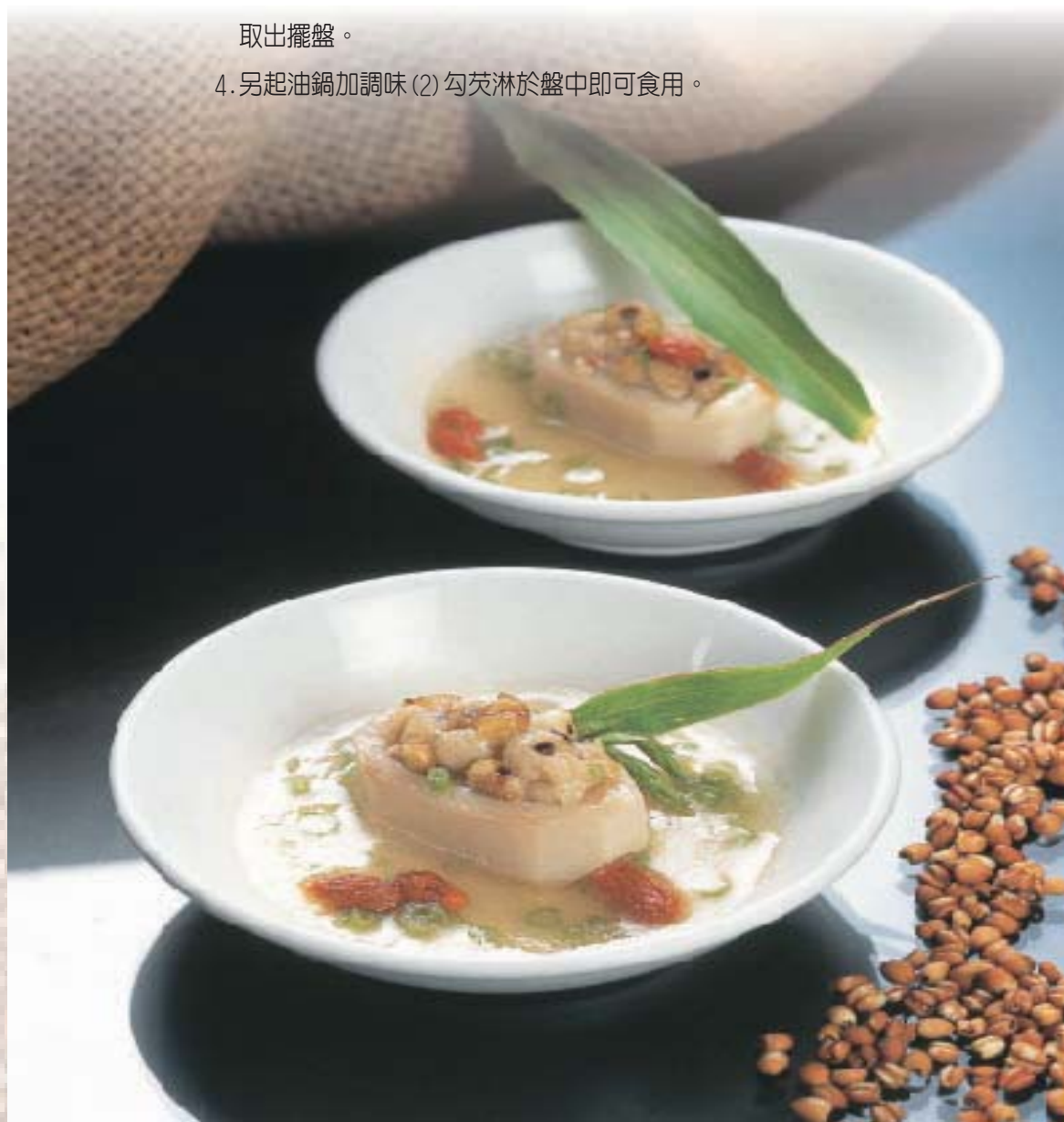
(2)水 1 杯、太白粉 1 茶匙

做 法 1.將豬肚洗淨切丁備用。

2.紅白薏仁洗淨泡水 2 小時加入中藥材(1)調味蒸熟。

3.將杏鮑菇彫刻成船型，將蒸熟的薏仁擺上再放入蒸籠蒸約 2 分鐘
取出擺盤。

4.另起油鍋加調味(2)勾芡淋於盤中即可食用。



薏仁