

伊人當歸



薏仁

材 料 山土雞 1 隻、紅薏仁 200 公克、蓮子 100 公克、
枸杞 20 公克、山當歸 100 公克

調味料 老薑 30 公克、米酒 3 湯匙、鹽 10 公克、冰糖 5 公克

- 做 法**
1. 雞由背部開一刀洗淨備用。
 2. 紅薏仁、蓮子用 2 杯水煮軟再加入枸杞，調味後塞入雞身並用棉線縫合，入砂鍋加水 10 杯、薑片、山當歸，燉煮 1 小時加鹽及酒調味即可。

