

養生烏骨雞

份量：10 人份

材料:

烏骨雞(光雞)1 隻

巴西磨菇 10g

枸杞 5g

人蔘 3 片

紅棗 3 顆

薑 10g

蛤蜊 3 顆

玉米菇 50g

雪白菇 50g

柳松菇 50g

調味料:

鹽 1t

酒 1t

烹調程序

- 1.巴西磨菇泡水洗淨。
- 2.烏骨雞川燙後洗淨，加入 2 斤水、枸杞、人蔘、紅棗、薑、巴西磨菇、鹽、酒，蒸 2~3 小時取出。
- 3.上桌前再將蛤蜊調和湯汁煮沸，附上雪白菇、柳松菇、玉米菇即可。

注意事項

- 1.可酌量使用其他季節性菇類
- 2.亦可用新鮮的人蔘入菜。