

鑽石白系列 四神湯

材料：

薏仁2兩，芡實2兩，蓮子2兩，懷山1兩，粉腸6兩，大骨高湯5大碗

調味料：

鹽1小匙，米酒1湯匙

作法：

1. 將薏仁、芡實蓮子浸泡二小時。
2. 粉腸買回用鹽先搓洗切成一段後，再用可樂浸一小時接著清水洗淨備用。
3. 將所有材料用小火燉煮兩小時，芡實蓮子都軟了時即可上桌，吃前淋上米酒滋味可香著呢！

PS:

薏仁、芡實、蓮子、懷山原名「四臣湯」是固腸胃的聖品，固發音的關係久而久之就成了四神湯了，許多小攤子賣的料不實，讀者可在家裡多燉些並不難，在冰箱想吃多少就熱多少。

粉腸用鹽搓洗是殺菌，可樂中有小蘇打及氣泡，既可洗淨又可鬆弛粉腸的筋度，如此口感會很好。

