



秋之饗宴

材 料：

雞翅6支、杏鮑菇100公克
山藥100公克
珊瑚菇20公克
陳年蘿蔔乾50公克
當歸、甘杞、黑棗、薑
各10公克

調味料：

米酒1湯匙、鹽1茶匙

做 法：

1. 將雞翅川燙備用。
2. 杏鮑菇、山藥均切長條狀備用。
3. 陳年蘿蔔乾、珊瑚菇洗淨備用。
4. 將1.2.3材料加入4杯水放置電鍋燉熟並放入米酒，盛於盤碗，裝飾即可。

