



主材料

牧草雞腿	500公克
丹參	80公克
當歸	10公克
參鬚	20公克
黃耆	20公克

調味料

鹽	少許
紹興酒	240公克

巧圓醉鳳

製作方法

1. 牧草雞腿去骨攤開，抹鹽捲好煮熟後放涼備用。
2. 丹參、當歸、參鬚、黃耆洗淨，以500毫升水煮滾後，續煮20分鐘，待涼後加紹興酒與作法1.同泡，並冷藏一晚。
3. 食用前取出切妥，排盤即可。