

【藥膳雞腳】



材料：

急凍雞腳	450 克
北芪	2 支
黨參(切片)	1 支
杞子	10 粒
圓肉	5 粒
紅棗	4 粒
黃酒	200 毫升
水	500 毫升

做法：

1. 雞腳解凍，剪去腳甲。
2. 北芪、黨參、杞子及圓肉浸 10 分鐘；紅棗去核。
3. 將所有材料放在燉盅內後加蓋，放入水波爐內。
4. 水箱注滿水，按「過熱水蒸氣」預熱模式，以250°C燉30分鐘即可。