

## 蟲草花蒸肉餅

譚鄭瑛玲著

(A)靚肉排	300g, 洗淨, 吸乾水
(B)蟲草花	2g, 用清水浸二小時, 洗淨
當歸	3 片
紅棗	5 粒, 切片
杞子	5g., 洗淨
羌茸	1 茶匙
葱	1 棵, 切段

### 醃料:-

生抽	1 茶匙
蚝油	1 茶匙
糖	1/2 茶匙
鹽	1/4 茶匙
紹酒	1 茶匙
蒸排骨粉	1 湯匙
粟粉	2 茶匙
油	1 茶匙

1. 將(A)肉排加入混和之醃料中, 撈勻. 盛以 8 吋圓碟, 放上(B)之配料.
2. 煮滾一鍋水, 將載滿材料之(A) 碟, 蒸約 20 分鐘, 加上葱粒, 即可供食.