

大廚師:美惠
日期:July.19 2008

夏季藥補系列－黨參鯧魚

材料:

1. 鯧魚
2. 薑
3. 蔥

藥材：

黨參 20g，當歸 10g，熟地 5g，淮山 20g，白芍 10g，桂枝 10g

調味料：

鹽，味精(柴魚粉)，酒

做法:

1. 將藥材用紗布包好(煲湯袋),用適量的水熬 40 分鐘成 1 碗的湯汁，將湯汁加入調味料，蔥，薑淋在鯧魚上放入蒸鍋用大火蒸熟即可