

潤肺清熱湯

譚鄭瑛玲著

材料：豬腱	•	1/2 磅, 拖水
配料：花旗參		5 錢, 切片
沙參		5 錢, 浸片刻
百合		5 錢, 浸片刻
玉竹		5 錢, 洗淨
南杏		5 錢, 洗淨
北杏		3 錢, 洗淨
蜜棗		3 粒, 洗淨
陳皮		1 角, 浸透去瓢

做法：注 8 量杯水入鍋中，加入配料，煮滾，加入豬腱，用大火煮半小時，轉用慢火煮一小時半，落適量鹽調味，即可供食。