

## 10.08 大廚師 - 香菇雞湯

材料:

- 雞腿 4 隻
- 薑 2 條
- 乾香菇 12 朵
- 米酒 2 大匙
- 鹽少許

做法:

1. 薑去皮切片。
2. 使用乾香菇比較香，洗淨泡水
3. 泡軟後的水不要丟棄，可以一起加入熬煮更添香味。
4. 雞腿剝成 3 塊，骨髓才容易熬入湯中。
5. 薑，香菇，雞腿一起丟入鍋中加入米酒和水
6. 蓋上鍋蓋用小火慢慢熬
7. 雞腿軟爛程度依個人喜好而定，加入少許鹽巴調味。