

# 甜當歸鴨

華人有「冬令進補」飲食習慣，因此，入冬前後，以中藥材熬煮的湯品，一向深受民衆的喜愛。

甜當歸鴨以新鮮的生當歸入湯熬煮，加入紅棗、枸杞等中藥材燉煮，口味鮮甜而不苦澀，溫潤而不燥烈，鴨肉肉質綿而不爛，可謂天冷時不可或缺的去寒湯品。除了直接作為湯品食用外，由大骨雞骨等共同熬煮的甜當歸鴨肉湯，亦可依照個人喜好，加入麵條、冬粉等主食，作為各式料理的百搭湯底。





## 食材

鴨肉	1塊
甜當歸	70克
高湯	360克
紅棗	3顆
枸杞	適量
胡椒粉	少許
鹽	適量
糖	適量
米酒	適量
老薑	1片

## 作法

- » 鴨肉切塊，川燙去血水。
- » 甜當歸洗淨沙子。
- » 取一鍋加入高湯、甜當歸、鴨肉、老薑。
- » 加入鹽、糖、胡椒、米酒調味。
- » 加入紅棗、枸杞燉 2 小時即可。

