

# 當歸養生保健 創意料理食譜

## 絲絲相伴



材 料：鮮當歸100公克、去骨雞腿600公克、金針菇60公克、小黃瓜100公克、黃甜椒50公克、紅甜椒50公克。

調味料：紹興酒150公克、水750公克、鹽適量、胡椒少許。

作 法：

1. 當歸加水熬成汁。
2. 去骨雞腿洗淨加作法1泡1晚。
3. 將泡妥雞腿蒸25分鐘，待涼加入紹興酒再泡4小時後取出雞腿、當歸切絲備用。
4. 金針菇、小黃瓜、紅、黃甜椒洗淨汆燙切絲與作法3拌勻即可。

花蓮縣光豐地區農會家政班 製作

※上期(96期)所刊之雙鮭捲以及元氣養生湯之製作單位誤植為花蓮縣花蓮市農會家政班，正確應為「花蓮縣光豐地區農會家政班」，特此更正並表示歉意。