地方農特產品創意料理

菇菇湯

材　料：金針菇100公克、生香菇100公克、鴻喜菇100公克、雞翅300公克、枸杞10公克、黃耆10公克、參鬚4公克、黨參4公克

調味料：鹽少許

作　法：1. 雞翅川燙備用。

2. 枸杞、黃耆、參鬚、黨參放入鍋中先煮20分鐘後取出藥材。

3. 加入雞翅約煮20分鐘，再加入金針菇、生香菇、鴻喜菇約煮5分鐘後加鹽即可。

花蓮縣鳳榮地區農會