

地方農特產品創意料理

忘憂金華湯



材 料：玉米雞(放山雞)1200
公克、金針75公克、
香菇8朵

調味料：鹽少許

- 作 法：
- 1.將金針、香菇泡水20分鐘。
 - 2.放山雞切塊備用
 - 3.半碗水入鍋煮開後，放入香菇、雞塊，起鍋前加入金針和少許鹽即可。

花蓮縣 富里鄉農會田媽媽養生餐坊