

## 山藥燉湯盅

◎觀音齋提供  
莊汝聰主廚

**材 料**：當歸、枸杞、山藥、紅棗、何首烏等中藥材、香菇、老薑、素羊肉、竹筴、荸薺、金針花。

**調味料**：素高湯、香油、鹽。

**作 法**：①將當歸、枸杞、山藥、紅棗、何首烏等中藥材及上述材料，先以素高湯燉煮20分鐘。

②取一燉盅，放入所有材料，加入①的中藥湯，以保鮮膜封好，用大火蒸約40分鐘即可。



素  
食  
雅  
集