

素食雅集

“b

養生鮮菇湯



莊汝聰 主廚
大溪觀音齋 提供

材 料：鮑魚菇、杏鮑菇、巴西蘑菇、鮮草菇、白洋菇、鮮柳松菇、珊瑚菇、乾香菇、鮮筍、牛蒡、乾海帶片、生薑。

調味料：鹽。

作 法：“A湯鍋內加水，置入牛蒡、海帶片、鮮筍，中火煮約40分，後將湯內食材撈出，祇留下高湯備用。

“B將所有菇類及生薑洗淨，稍為切片後，放入高湯中煮約10分鐘，加少許鹽即成。

※ 此養生湯味道極為鮮美，切勿外加其他素料，否則影響鮮菇之原味。

