

醉雞火鍋

譚鄭瑛玲著

材料：雞一隻	約 2.1/2 磅
米酒	1 量杯
羌	數片
葱	2 棵, 切段
水	6-8 量杯
藥材：淮山	1 兩, 浸 30 分鐘
杞子	5 錢, 浸片刻
龍眼肉	1 兩, 浸片刻
川芎	3 錢, 沖洗

做法：1. 洗淨雞, 切件。

2. 注水入鍋中, 放入藥材, 煮約 30 分鐘, 加入雞頸, 雞翼尖, 雞腳, 煮滾。

3. 用大碗盛米酒, 放入雞件, 羌片, 葱段, 浸片刻。

3. 將雞件放入鍋中, 滾至熟透, 即可供食。