

銀杏腐竹豬肚湯

譚鄭瑛玲著

材料：豬肚	1 個
西施骨	1 磅,拖水
瑤柱	3 粒
急凍銀杏	200 克
鮮腐竹	200 克
清水	8 量杯

做法：1. 剪去豬肚邊沿脂肪,用粗鹽,麪粉,內外洗擦乾淨,再用熱鑊烘過,沖水,

再拖水