



創意獎



參賽單位：太麻里地區農會

參賽人員：劉佩英（領隊）  
蔡順安、吳彥德

◆主材料：

雞肉	半隻
何首烏料理包1包	
紅棗	少許
枸杞	少許
白果	少許
山藥	4兩
香菇	少許

## 首烏鮮雞盅

◆製作方法：

1. 雞肉切塊川燙備用。
2. 將紅棗、枸杞、白果、香菇洗淨備用。
3. 將山藥切中塊狀洗淨備用。
4. 開火取2000C. C. 水放入1、2、3中的材料與何首烏料理包，水開後轉小火燉煮約30分後，調味即可。



## 冬季組

### 養生保健植物餐