

# 東華三院 中醫保健 養生湯水推介



## 佛手淮山瘦肉湯

材料：	佛手 淮山 瘦肉	15克 15克 250克
製作方法：	先將佛手和淮山洗淨，再把瘦肉洗淨後切成小塊，同放進湯煲內，加入適量清水，用大火煮沸後，改用中火再煲1小時至1.5小時。	
功效：	理氣和胃，健脾益腎。	
適應範圍：	胃脘脹痛，連及脅肋，進食後胃脹加重，噯氣頻繁，或伴有泛酸等症狀的胃痛。	
用法：	四至六人份量。	
服用須知：	因應情況，可不時服用。	