

東華三院 中醫保健 養生湯水推介





胡桃杞子燉羊肉湯「陽虛質」

材料:	羊肉200克巴戟天12克合桃肉30克枸杞子10克紅棗(去核)3粒生薑5片
製作方法:	羊肉洗淨切塊汆水;合桃肉微炒備用;巴戟天、枸杞子、紅棗洗淨。將所有材料一同放入燉盅,加水適量,慢火隔水燉2小時,加入調味即可食用。
功效:	溫補精血,益腎壯陽。
適應範圍:	腎陽不足,精血虚弱而致畏寒 肢冷,小便頻數清長,腰痠膝 軟,耳鳴、健忘等,及有需要 調理者。
用法:	一人量,每日分2次服完。每 周服用2日,因應情況,可連 服1-2個月。
服用須知:	外感發熱、實熱、陰虚者不宜 服用。

由「東華三院王澤森中西醫藥治療中心」何慧潔醫師提供