

## 補補湯



補補湯，一年四季都適合享用的養生美顏甜湯  
口感滑潤、香甜醇美，搭配中藥素材熬煮更凸顯湯品的層次。  
將鹹式湯品結合藥膳甜湯，讓補補湯甜而不膩，口感豐富。  
餐後品上一碗舒服溫潤的甜湯，更是完美！

## 材料



### 木耳飲

黑木耳 250g  
鹽巴 1g  
飲用水 1000ml

### 紅棗桂圓湯

紅棗 60g  
桂圓 90g  
玫瑰紅棗茶茶包 3包  
飲用水 1000ml

### 蜜糖玫瑰

蜂蜜 240g  
 玫瑰風味糖漿 60g  
 焦糖洋蔥汁 150g

### 補補湯

木耳飲  
紅棗桂圓湯  
蜜糖玫瑰

## 製程

### 木耳飲

- 1.將黑木耳洗淨，去除底部蒂頭及底部硬塊
- 2.將備好黑木耳與木耳飲內所有食材煮滾後，以小火熬煮約1小時
- 3.將煮好的木耳飲放入果汁機中打成細緻的泥狀

### 紅棗桂圓湯

1.將紅棗桂圓湯內所有食材煮滾後，以小火熬煮30分鐘，取出茶包

## 蜜糖玫瑰

1.將蜜糖玫瑰內所有食材攪拌均勻

## 補補湯

1.將完成之木耳飲、紅棗桂圓湯及蜜糖玫瑰混合均勻，完全放涼後裝瓶冰鎮，即完成



## 誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)