

湯參海精益腎補

• 拾夕舉 •

我是熱情推祟食療的，自己也身體力行。對不少慢性病來講，「藥補不如食補」是正確的。

海參，是我主力推品之一。對老年病患者（特別是心血管病患者）男性，海參法雖然麻煩些的精血虧損者（特

別是傷寒不專，甚至

是男性不育症的病患者），我會部差之人，我都會部

給他吃海參湯。（請常

價：一海參廿克，每

人一日約海參多一兩（隨人

約用海參一兩）冷水浸水泡數小時（以

助於烹煮食藥品參與，

用此方法浸出的鮑魚

蛋，供烹調之用。為使味道更佳，

可改為慢火燉湯，約

三小時，待海參透

水後，去核，再改用圓

形小火燉，肉（即龍眼肉、瘦肉、

魚翅等）切片，加冰糖，

冰糖粒，慢至火腿燉取，放在碟上。原

汁燒滾，調味，以水溶粉勾芡，澆在火腿上，再加

冰糖粒，慢至火腿燉取，放在碟上。原

汁燒滾，調味，以水溶粉勾芡，澆在火腿上，再加