

1、材料：80g黑虎掌、200g花胶、300g鸡脚。2、将花胶和黑虎掌先洗净，然后用清水泡发。将鸡脚焯烫一遍。将食材全部放入锅中，将泡发黑虎掌的水也倒入锅中，一次性加足适量的清水。盖锅盖，大火煮滚。整锅倒入电炖隔水锅中，时间到，断电，即可上桌享用。