

《守宫肉筋汤》：

- | | |
|--------|-------|
| 1. 黄芪 | 20 g |
| 2. 洋参须 | 6 g |
| 3. 白术 | 12 g |
| 4. 淮山 | 12 g |
| 5. 玉竹 | 8 g |
| 6. 枸杞子 | 12 g |
| 7. 红枣 | 10枚 |
| 8. 守宫 | 5 条 |
| 9. 肉筋 | 150 g |

炖12小时温服

《守宫肉筋汤》炖法：

加水4-5碗，从晚上炖到早上剩下1-2碗，把药材和肉筋舀起来，然后把汤和壁虎肉一起食用。熬过的药材和肉筋，加入新的5条壁虎和水后，又炖到晚上食用第二次。如果不敢吃整条壁虎，可以先把壁虎焙干，研细，才熬汤。症重者可以增加壁虎的数量。肉筋可以选用猪脚筋、牛脚筋或鹿脚筋。

《守宫肉筋汤》：

- | | |
|--------|-------|
| 1. 黄芪 | 20 g |
| 2. 洋参须 | 6 g |
| 3. 白术 | 12 g |
| 4. 淮山 | 12 g |
| 5. 玉竹 | 8 g |
| 6. 枸杞子 | 12 g |
| 7. 红枣 | 10枚 |
| 8. 守宫 | 5 条 |
| 9. 肉筋 | 150 g |

炖12小时温服

《守宫肉筋汤》炖法：

加水4-5碗，从晚上炖到早上剩下1-2碗，把药材和肉筋舀起来，然后把汤和壁虎肉一起食用。熬过的药材和肉筋，加入新的5条壁虎和水后，又炖到晚上食用第二次。如果不敢吃整条壁虎，可以先把壁虎焙干，研细，才熬汤。症重者可以增加壁虎的数量。肉筋可以选用猪脚筋、牛脚筋或鹿脚筋。