

談天宮菜

特色：強調麻油與薑絲的味道。

備料	做法
1.烹大師醬汁： 50cc 烹大師粉 + 200cc 熱水 (攪拌 調開)，之後再加 550cc 常溫水。	1. 熱鍋->加黑麻油與香油。 2. 加“談天三寶”與薑絲，炒到 香氣出來。
2.談天三寶 (香菇、蔥、洋蔥)	3. 加皇宮菜。 4. 加些許烹大師。 5. 加雞粉一平匙。 6. 裝盤。
3.薑絲	7. 上面放白芝麻。

談天烤餅

備料	做法
1.蛋餅皮一張。	1. 大火熱鍋->加奶油。
2.奶油	2. 奶油均勻塗抹鍋內。
3.二砂糖	3. 下蛋餅皮。
4.煉乳	4. 約 2-3 秒翻面。
	5. 直到餅皮乾硬，關火。
	6. 撒上砂糖，用火槍融化砂糖。
	7. 裝盤並附上煉乳。