

乾 燒 鮮 蝦

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. 冷凍庫取出蝦子，沖水解凍。 (約 3 分鐘)
2.蔥段	2. 大火熱鍋之後蝦子放進去。
3. 薑絲	3. 加烹大師醬汁 100cc 與 米酒 50cc (攪拌)。
	4. 加入蔥段少許，薑絲少許。
	5. 滴入幾滴香油。
	6. 滾煮大約 3 分鐘。
	7. 裝鍋+火槍噴烤表皮。
	8. 出餐。

炙燒生牛肉

備料	做法
1. 牛肉	1. 冷凍牛肉從冰箱取出打微波 1 分鐘。
2. 紫洋蔥	2. 烤箱預熱。
3. 和風醬	3. 放入烤箱燒烤，2 分鐘翻一次 面。正反兩面各烤一次之後取 出。
4. 金桔	5. 盤子盤底鋪紫洋蔥。
	4. 牛肉斜刀切薄片後鋪上面。
	5. 火槍炙燒一下。
	6. 淋上和風醬。
	7. 一顆金桔對切放盤上。 出餐