

奶香松阪水蓮

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->加油。 2. 放松阪豬->加蒜蓉。 3. 豬肉炒到金黃色。 4. 加“談天三寶”。 5. 炒到香氣出來。 6. 加烹大師。
2.談天三寶 (香菇、紅蘿蔔、洋蔥)	7. 加奶精粉 2 匙。 8. 加雞粉 1/匙。 9. 水蓮快炒。 10.裝盤(水蓮要捲高高) 11.上面放海帶絲。

泡菜豚五花

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->加油。 2. 放豬肉->加蒜蓉。 3. 豬肉炒熟。 4. 加“談天三寶”。 5. 炒到香氣出來。
2.談天三寶 (香菇、蔥、洋蔥)	6. 加黃金泡菜。 7. 加些許烹大師。 8. 加雞粉一平匙。 9. 收湯汁。 10.裝盤。 11.上面放白芝麻。