

奶油明太子烏龍麵

備料	做法
1.烹大師醬汁： 一瓶匙加一壺水。 2.奶油 3 分之 1 喝 湯湯匙 3.鮮奶油 1.5 匙喝 湯湯匙 4.明太子共 4 珍珠 大小 5.洋蔥一把,香菇一 撮 6.一小撮蔥花 7.一小撮海苔絲	1. 沙拉油+(香菇、洋蔥)，炒到香 氣出來後+奶油再炒一下。 2. 加鮮奶油跟烹大師水 200CC。 3. 加讚岐烏龍麵+一珍珠大小明太 子+七味粉+兩下現磨胡椒 煮到有 點收乾。 4. 裝盤,上面放三顆珍珠量明太子+ 蔥花+海苔絲。

台式炒烏龍麵

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。 2.談天三寶 (香菇、蔥、洋蔥)	1. 沙拉油+”談天三寶”+紅蘿蔔， 炒到香氣出來。 2. 五花肉+蒜頭。 3. 炒到香。 4. 加些許烹大師。 5. 下蛤蜊 4 顆+火鍋料。 6. 蠔油(0.5 匙)+醬油(1 匙)+沙茶 (0.5 匙) 7. 開大火+烏龍麵。 8. 放高麗菜一把+些許黑胡椒。 9. 悶煮(水不夠就加水) 10.大約 2-3 分鐘即可。