**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. 蔥段 2. 薑絲 | 1. 冷凍庫取出蝦子，沖水解凍。(約3分鐘) 2. 大火熱鍋之後蝦子放進去。 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 2. 紫洋蔥 3. 和風醬 4. 金桔 | 1. 冷凍牛肉從冰箱取出打微波1分鐘。 2. 烤箱預熱。 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. 盤子盤低鋪紫洋蔥。 5. 牛肉斜刀切薄片後舖上面。 6. 火槍炙燒一下。 7. 淋上和風醬。 8. 一顆金桔對切放盤上。   出餐 |