**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。   1. 奶油3分之1喝湯湯匙 2. 鮮奶油1.5匙喝湯湯匙 3. 明太子共4珍珠大小 4. 洋蔥一把,香菇一撮 5. 一小撮蔥花 6. 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。   1. 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。 |