**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. 談天三寶   (香菇、紅蘿蔔、洋蔥) | 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。 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. 談天三寶   (香菇、蔥、洋蔥) | 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。 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。 |