**談 天 皇 宮 菜**

特色 : 強調麻油與薑絲的味道。

|  |  |
| --- | --- |
| **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. 薑絲 | 1. 熱鍋->加黑麻油與香油。 2. 加”談天三寶”與薑絲，炒到香氣出來。 3. 加皇宮菜。 4. 加些許烹大師。 5. 加雞粉一平匙。 6. 裝盤。 7. 上面放白芝麻。 |

**談 天 烤 餅**

|  |  |
| --- | --- |
| **備料** | **做法** |
| 1.蛋餅皮一張。  2.奶油  3.二砂糖   1. 煉乳 | 1. 大火熱鍋->加奶油。 2. 奶油均勻塗抹鍋內。 3. 下蛋餅皮。 4. 約2-3秒翻面。 5. 直到餅皮乾硬，關火。 6. 撒上砂糖，用火槍融化砂糖。 7. 裝盤並附上煉乳。 |