

香芒芥末拌西芹				
食材		調味料		器具
西芹	100g	鹽		攪拌鋼盆一個
牛蕃茄	1 粒	香油	50cc	食用冰塊
芒果	1/2 粒	芥末粉	375g	
		黑芝麻油	100cc	
醋				
1 西芹去頭尾入鍋川燙至水煮20至30秒，依西芹大小厚薄而定時間，取出放入冰水冰鎮，去除筋膜與老纖				
2 剖半切成五至六公分長度放入鋼盆內。				
3 調製芥末粉，芥末粉要用冷水調和均勻成固態狀，倒蓋20分鐘				
4 放入芥末醬、鹽、香油攪拌，盛盤擺放整齊即可。				
5 以牛蕃茄裝飾，紅綠色對比，達色澤鮮艷為目的。				

蔥油芋奶雞(10人份量)				
食材		調味料		器具
肉雞腿去骨	5隻	沙拉油	3公升一桶	不鏽鋼炒鍋或湯鍋
去皮芋頭	1kg	米酒	1瓶	
青蔥	350g	鹽	適量	
		糖	適量	
		蔥油	適量	
		白胡椒粉	適量	
做法				
1. 青蔥取300g煉蔥油備用。				
2. 肉雞腿去骨略炸呈微金黃色備用，芋頭略炸表面金黃色備用。				
3. 剩餘青蔥切成蔥花備用。				
4. 取不鏽鋼炒鍋，將炸好的雞肉和芋頭加入米酒調味料高湯悶煮至芋頭鬆軟入味，約20~30分鐘，即可取出盛盤，淋上蔥油及蔥花。				

核桃脆皮牛肉(10人份量)					
食材		調味料		展示盤飾	
肋眼牛肉	1000g	黑胡椒	5g	黃甜椒或紅甜椒	1粒
核桃	100g	奶油(牛油)固態	20g	羊齒菜	1珠
洋菇	50g	番茄醬	30g		
洋蔥	50g	脆酥粉	200g		
蒜仁	30g	糖	30g		
美生菜萵苣(球狀)	1/2粒	太白粉	30g		
		鹽	5g		
		雞蛋	3粒		
做法					
1. 肋眼雪花牛肉切厚2-3cm，灑上少量的鹽。					
2. 脆酥粉打成糊狀，牛肉裹上蛋衣之後，糊上脆酥漿，上面放入核桃仁，入鍋炸呈金黃色，要控制時間，牛肉不能太老。					
3. 洋菇切片，蒜仁切末，洋蔥切粒狀，加入牛油小火炒香，加入調味料、太白粉濃縮，即可淋在牛肉上。					

酒糟烤鹹肉(10人份量)				
食材		調味料		器具
五花肉	3kg	酒糟	100g	電風扇1台
蒜仁(烤的蒜仁)	70g	青蔥	60g	果汁機1台

蒜苗(如要炒就要備)	300g	薑	60g	
		米酒	360cc	
		味精	30g	
		糖	30g	
		鹽	40g	
		五香粉	4g	
<b>做法</b>				
1. 將酒糟和調味料放果汁機內打勻，倒出備用。				
2. 五花肉切厚2-3cm條狀，要帶皮，放入攪拌容器內。				
3. 酒糟醬倒入五花肉上攪拌按摩均勻，浸泡12小時，風乾10小時即可。				
4. 如無法風乾，口感略差，風味不變。				
5. 放入烤箱烤180°C約15分鐘即可，切蒜片作為佐料一起食用。				
6. 如要炒的料理，則切些蒜末辣椒片，蒜苗切片裝。				
7. 切好酒糟肉入鍋煸香，加入蒜末蒜苗，少量醬油糖即可。				

<b>府城米糕(10人份量)</b>				
食材		調味料		器具
長糯米	100g	米酒	100cc	泡糯米容器
開陽(上等)	37.5g	醬油	100cc	蒸糯米蒸籠
乾香菇	50g	醬油膏	100cc	紗布1張
老薑	100g	黑芝麻油	100cc	
豬里肌肉	100g	白胡椒粉	10g	
小黃瓜	200g	五香料	一匙(1~2g)	
油蔥酥(炸好)	50g	香油	70cc	
香菜	50g	沙拉油	200cc	
		糖	150g	
		醋	150cc	
<b>做法</b>				
1. 長糯米泡約10小時，取出拌一些香油，入蒸籠蒸約30分鐘。				
2. 乾香菇泡軟切絲，開陽切細，老薑去皮切粒，豬里肌肉切絲備用。				
3. 乾香菇、老薑、開陽用黑芝麻油先香煸香(要小火)，再放入里肌肉，放入調味料高湯煮至濃香味。				
4. 蒸好的糯米放入鍋內拌勻即可。				
5. 小黃瓜切薄片，醃糖、醋，放在米糕上佐味。				

<b>水果雕刻</b>				
食材		調味料		器具
紅西瓜				