炸制时间（油锅温度175度）大锅大豆油超过发热管加四分之三起酥油小锅加四分之一起酥油

1.香辣对翅 炸6分钟

2.香辣大鸡排 /肉松鸡排 炸4分钟

3.香辣琵琶腿 炸10分钟

4.少校鸡块 炸4分钟

5.香辣脆皮全鸡 炸10分钟 正反各5分钟

6.蔬菜饼 炸2分30秒

7.秘制手扒全鸡 高火刷酱烤8分钟 炸30秒

8.劲爆鸡米花 炸3分钟

9.奥尔良烤全翅 高火刷酱烤3.30-4分钟 炸30秒

10.甘梅地瓜 炸3分钟

11.奥尔良烤全腿 高火烤刷酱8分钟 炸30秒

12.鳕鱼排、虾、蟹 炸2分30秒

13.古法半鸡 高火烤6分钟 炸1分30秒

14.酥炸洋葱圈 炸1分30秒

15.红豆派/菠萝派/香芋派 炸5分钟

16.黃金蝴蝶虾 炸2分30秒

17.琥珀炸鸡/韩式炸鸡/甜辣炸鸡 炸3分钟30秒

18.快乐薯条 炸3分钟

1. 脆皮香蕉 炸3分钟
2. 奥尔良腿排 烤4分钟 炸20秒