1.劲脆鸡腿堡：（香辣鸡腿肉）裹粉过水到有鳞片 下锅炸4分钟 汉堡胚烤20秒底部（沙拉酱）然后球生菜再加鸡腿肉再挤（奶香芝士酱）即可

2.藤椒鸡腿堡（藤椒鸡腿肉）裹粉过水到有鳞片 下锅炸4分钟 汉堡胚烤20秒底部（沙拉酱）然后球生菜再加鸡腿肉再挤（奶香芝士酱）即可

3.原味鸡腿堡（原味鸡腿肉）裹粉过水到有鳞片 下锅炸4分钟 汉堡胚烤20秒底部（沙拉酱）然后球生菜再加鸡腿肉再挤（奶香芝士酱）即可

4.奥尔良鸡腿堡：半成品奥尔良腿排高火烤3分30秒然后炸30秒 汉堡胚烤20秒 底部（沙拉酱）然后球生菜在家鸡腿肉再挤沙拉酱即可

5.鲜虾至尊堡：半成品虾排炸2分30秒 汉堡胚烤20秒 底部（沙拉酱）然后球生菜再虾排 加一片番茄 再挤（番茄酱）即可

6.创业时蔬堡：半成品时蔬饼炸2分30秒 汉堡胚烤20秒 底部（沙拉酱）然后球生菜再放时蔬饼 加一片西红柿再挤（番茄酱）即可

7老北京鸡肉卷：黄瓜切条，生菜切好备用，将面饼放置烘培机加热案板上平铺烤好。然后面饼上挤沙拉酱 甜面酱 加球生菜黄瓜条，鸡腿肉条顺序放好，最后卷起即可

8招牌牛肉堡：先把大汉堡胚用锯齿刀切开，放入烤箱加热20秒 底部放上千岛酱 后放煎好的加过芝士片的（一片！）牛肉饼，再放三片酸黄瓜跟三片西红柿 煎过的凤梨 炒好的青红椒洋葱 最后挤上千岛酱跟蜂蜜芥末酱即可

9安格斯厚牛堡：先把大汉堡胚用锯齿刀切开，放入烤箱加热20秒 底部放上千岛酱 后放煎好的加过芝士片的（一片半！）牛肉饼，再放三片酸黄瓜跟三片西红柿 煎过的凤梨 炒好的青红椒洋葱 最后挤上千岛酱跟蜂蜜芥末酱即可