



Vol. 01

J-Quality Menu

Nov., 2025

"Japanese high quality" presented by SGC.

肉类料理 03—脆杏仁酱油蘸汁冷涮牛肉

脆杏仁酱油不仅增味，也带来酥脆口感；
大量蔬菜柔软顺口，配上香草与一味辣椒，丰富香气与层次。焯肉时用不过热的水，成品更嫩。

<材 料> * 2 人份	
牛肉片(涮锅用) 150 克	新生姜(切丝) 1/4 块
茄子 1 根	茗荷(切丝) 1 个
卷心菜 2 片	紫苏叶(切丝) 5 片
琼脂 1/4 根	脆杏仁酱油 2 大勺
	辣椒 少许



Smokeless Grill Corp. CA, USA Copyright (C) 2023 Smokeless Grill Corp. All Rights Reserved.