

寿喜烧

用料：

肥牛，豆腐，金針菇，鮮香菇，魔芋，白蘿蔔，茼蒿菜，黃油

做法：

1. 配料洗乾淨備用，用日本醬油，酒，味林和少許水調醬汁
2. 切一塊黃油在加熱的鍋裡融化塗開
3. 放入牛肉煎一下並在牛肉上撒少許糖
4. 接著倒入醬汁
5. 把牛肉推到一邊，放入香菇，金針菇，豆腐，魔芋，白蘿蔔，茼蒿菜，蓋上鍋蓋燜一會兒
6. 開鍋就可以享用了