



# 更加美味的涮肉吃法

## 薄片牛肉



### 去除灰水工具套装



上:大勺 (用于捞汤)  
中:除灰水勺(用于去除灰水)  
下:盛放灰水的壶

## 涮肉的调料汁



右侧:芝麻酱  
左侧:橙醋调料汁  
(有放红叶萝卜泥)

肉蘸芝麻酱、蔬菜蘸橙醋调料汁是一般的食用方法。  
请根据您的个人喜好分别使用。

## 去除灰水

涮肉类时煮出来的灰水主要是肉汁、血液。血液混进汤里会有臭味产生,灰水被残留的话会附着到其它食材的表面上,使料理整体的味道变坏。因此去掉灰水会让涮肉更加的美味。



## 涮肉的工具套装



去除灰水工具套装

## 美味的涮肉吃法



### 涮肉锅汤

与他店煮海带提取汤汁相比,万世使用黑毛和牛的牛筋和蔬菜做成白汤,用于涮肉锅的锅汤。为增添此汤中的蔬菜等的美味使用了海带。在肉之万世您可以尽情享受肉肉香气和美味。



1 点火时请将锅盖错开一些。(防止汤冒出) 锅体会变烫, 请注意不要直接接触。



2 当汤沸腾后,调整火的大小,紧紧抓牢锅盖把手 水平向上打开锅盖。



3 打开锅盖时,将水滴去除,迅速将锅盖翻过来就不会让水滴滴到桌子上。



4 从汤锅中捞出海带。汤沸腾后再取出海带可以更好地享受到肉香。



5 根据个人喜好的顺序将肉和蔬菜在锅里涮过后食用。



6 粉丝和年糕容易溶化掉,请尽早将其从锅中捞出。粉丝放入锅中后变得透明时就是食用的最佳时机。



7 蔬菜从比较硬的(不容易煮透)开始顺次将其放入锅中。(白菜芯、白菜叶、香菇、胡萝卜、金针菇的顺序)



8 将肉浸在汤里2~3次变为粉红色时,请蘸上您喜爱的调料汁后食用。



9 请您尽情品尝。

## 最后的乌冬面



右侧是盛乌冬面的碗。里面已放有盐、胡椒,请从锅中将汤盛到碗里,调整味道后食用。

## 【涮肉的调料汁】作为伴手礼如何

尽显肉的美味 万世引以为傲的独家美味



一楼是三F 4楼的收银台贩卖中