רכיבים:
נתח בקר או עגל לסטייק (שייטל, פילה, סינטה), או פילה דג טרי שמתאים לטיגון (דניס, לברק, אנטיאס)
קמח טמפורה או קמח טופח, לקימוח
1 כוס בלילת טמפורה
1 כף טוגראשי (תערובת שבעת התבלינים), או לפי הטעם
שמן לטיגון עמוק
רוטב סויה לטבילה

אופן ההכנה:
1. חותכים את הבשר לפרוסות בעובי של5 מ"מ. חותכים את הדג, עם העור, לרצועות רוחב בעובי 1 ס"מ.
2. מחממים את השמן לחום גבוה מאוד (190-180 מעלות). מוסיפים את הטוגראשי לבלילה וטורפים קלות.
3. מקמחים את פרוסות הבשר או רצועות הדג בשכבה דקה של קמח, טובלים בבלילה ומטגנים עד שהבלילה זהובה ופריכה (3-2 דקות).
4. מוציאים את הבשר או הדג בכף מחוררת למסננת ואז מעבירים לצלחת מרופדת במגבות נייר לספיגת עודפי השמן.
5. מגישים מיד עם רוטב סויה לטבילה, אפשר עם מעט טוגראשי לתוספת חריפות.