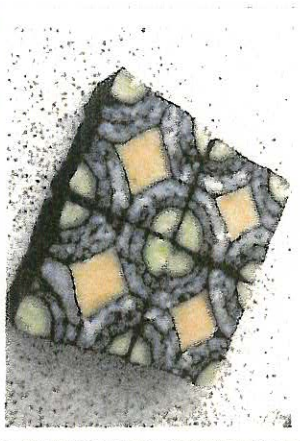


テコ巻きずし

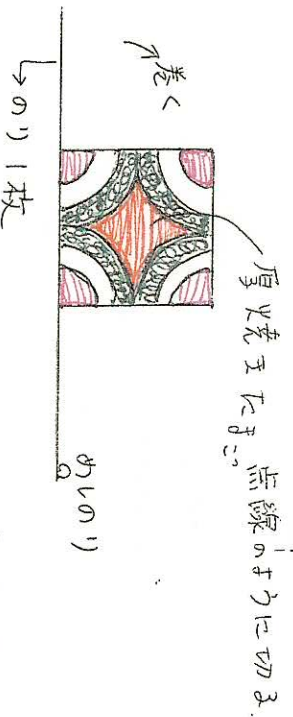
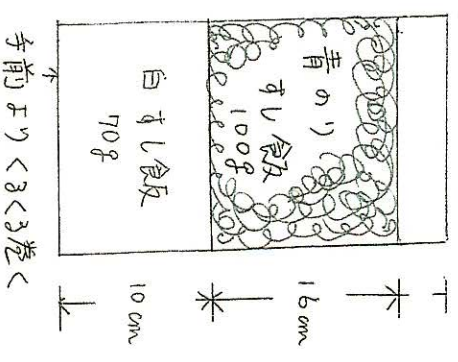
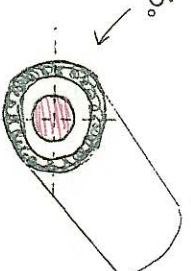


四海巻き



材料	すし飯	170g
	魚肉ソーセージ太	10cm
	厚焼きたまご	2cm×2cm×10cm
	青のり	少々
	海苔 (全形を1枚とする)	2枚、3分の1、3分の2

- ① すし飯白100g、70gに分ける
- ② すし飯100gに青のりを混ぜる。手の先にマヨネーズを付けて混ぜると混ぜやすい。
- ③ 魚肉ソーセージは海苔3分の1で巻く
- ④ 海苔1枚と3分の2をつなぐ
- ⑤ 下図のようにすし飯をおく
- ⑥ ⑤をたてに4等分する。
- ⑦ 組み立て



レシビの転写は固くお断り致します。

寿司巻き



デコ巻きずし



おひな様



材料

酢めし	216g
しば漬け	7g
青しその実	7g
黒すりごま	適量
スライスチーズ	2.5cm×10cm
たまご焼き	1cm×1cm×厚さ3mm位
人参	少々

海苔 (全形の半分を1枚とする) ... 1枚、2分の1を1枚、5cmを2枚、4分の1を2枚

酢めし

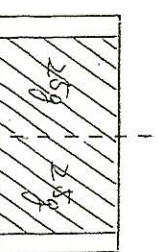
ピンク	50g (白酢めし43g+しば漬け7g) ... 20g、15g×2
緑	50g (白酢めし43g+青しその実7g) ... 20g、15g×2
黒	60g (白酢めし60g+黒すりごま) ... 25g×2、10g
白	70g ... 30g、40g



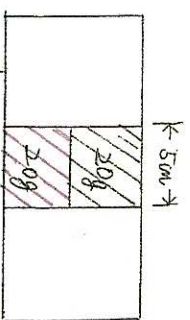
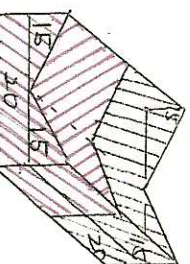
- ① 人参でしゃくど扇を2個づつ作る
玉子焼きで冠を作る
- ② スライスチーズを海苔5cmで巻く。2個作る
- ③ 海苔4分の1の縦半分にして、黒酢めし10gを丸く巻く。1本
- ④



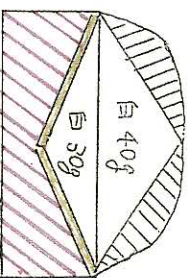
えぼし



折り目



のり1枚と1/4を丸く



寿司巻き