

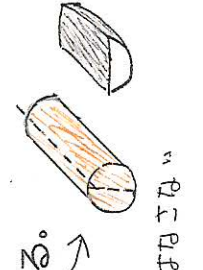
デコ巻きずし ブサねこ

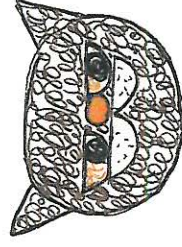
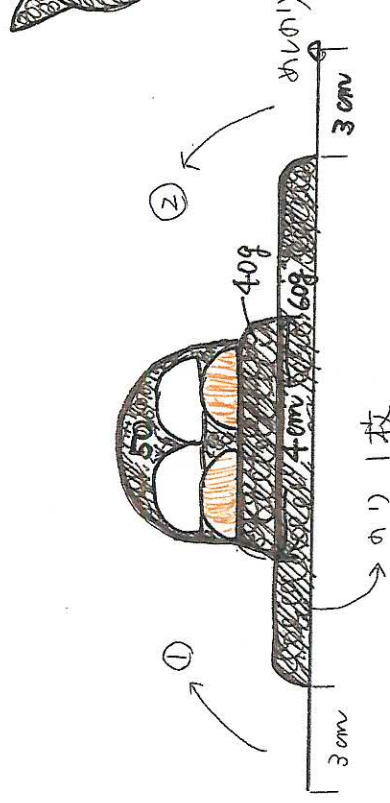


材料

- | | |
|--|------------------------------|
| 酢めし (白) | 40 g |
| 酢めし (茶) | 180 g (酢めし 165g + かつおぶし 15g) |
| チーズかまぼこ (10 cm) | 1本 [目] |
| ニンジン | 薄切りにストローで型を抜く。丸を4個 [鼻] |
| 海苔 (全形の半分を1枚とする) × 1枚、 2分の1を1枚、 3分の1を3枚、 6分の1を2枚 | |

黒ごま 少々

- ① すし飯 (茶) を 60 g、 50 g、 40 g、 15 g × 2個
すし飯 (白) を 40 g
- ② チーズかまぼこは縦半分に切り、海苔 3分の1で巻く。2本つくる。
- ③ 鼻 白酢めし 40 g 海苔 2分の1で棒状に巻く。
これを右図のようにたてに切るが一端を切り離さないようにして広げます。

- ④ 耳 酢めし (茶) 15 g を長さ 10 cmの三角の山を作り、半分に折った海苔 6分の1をかぶせる。2本つくる。
- ⑤ 組み立て



鼻をつける



寿し 巻き