



- ①
② まく
すしめし
のり $\frac{1}{4}$ 枚



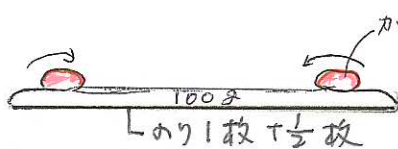
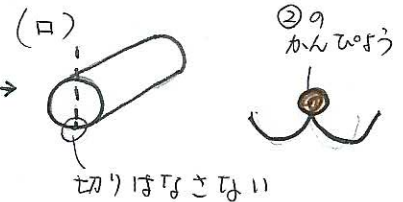
E-mail 1043-ikeda@sakai.zaq.ne.jp

デコ巻きずし ♀ うさぎ ♀

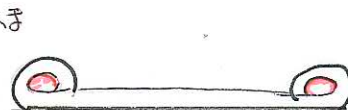


材料 酢めし(白) 175g
 かにかまぼこ(10cm) 2本【耳】
 かんぴょうの煮物(10cm) 1本【鼻】
 黒ごま 8粒【目】
 海苔(全形の半分を1枚とする)……
 1枚、2分の1を1枚、3分の1

- ① 酢めし175gを 100g、15、30g×2個 に分ける
- ② 4分の1の海苔でかんぴょうを手前からしっかり巻きます。
- ③ 海苔4分の1に酢めし15gを棒状にのせ、丸く巻く
 海苔の一端を切り離さないように縦半分に切り広げる。
- ④ 組み立て



海苔1枚と2分の1をつないで
 横にした巻きずしを置き、酢めし
 100gを均等に広げて両端にかに
 かまをのせる



かにかまを折りたたむように
 それぞれ端から一巻きする

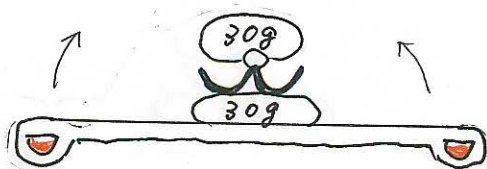


上からラップをかけ、ラップごと
 裏返す

酢めし30gを広げ、中央に海苔
 の面を下にして口、鼻を重ねる

酢めし30gを棒状にのせる

巻きずしを手のひらにのせて丸めるように持ち
 巻きずしを左右から軽くしめながら中心で海苔
 を合わせて耳の形をつくる



寿し巻き