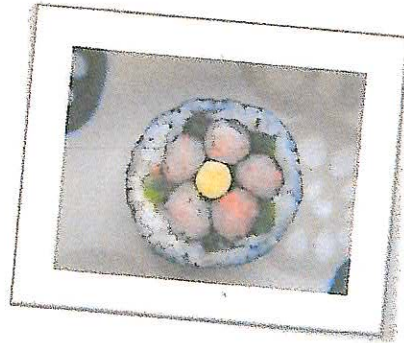


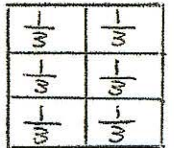
デコ巻きずし

❀小梅❀

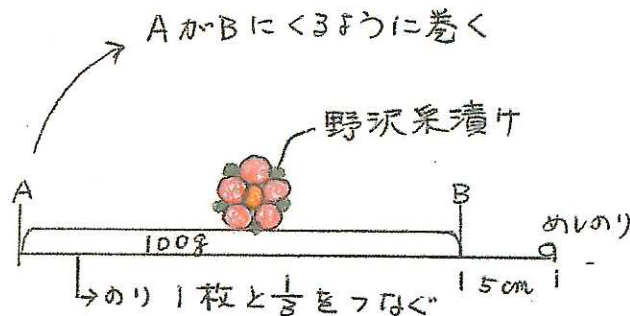


材料

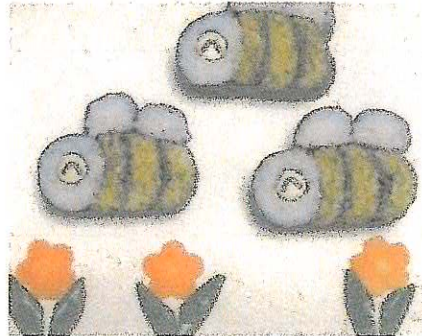
すし飯	白	100g
	ピンク	100g (酢めし80g + あぼろ20g)
スティックチーズ		10cm・・・1本
野沢菜漬け		10cm・・・5本
のり	(全形の半分を1枚とする)	1枚、1/3を6枚



- ① ピンクのすし飯を 20g×5個
- ② ①を3分の1の のりで巻く。5本つくる
- ③ 巻きずしを手のひらに載せ、スティックチーズを中心に5本の花びらを 花の形に整える
- ④ のり1枚と3分の1を飯のりでつなぐ
- ⑤ 向こう5cmをあけて、すし飯 100gを引きつめる



デコ巻きずし ♀みつばち♀



材料 すし飯 白 100g
 すし飯 黄色 90g
 (卵焼きのみじん切り・カレーふりかけなど)
 かんぴょう 3cm巾×10cm を 2個
 スティックチーズ 1本 3分の2を1枚
 のり (全形の半分を1枚とする) 1枚、2分の1を1枚、4分の1を2枚

① スティックチーズを海苔1/4で巻く

② すし飯白を50g×2個に分ける

③ すし飯白50gを海苔1/2枚で丸く巻く

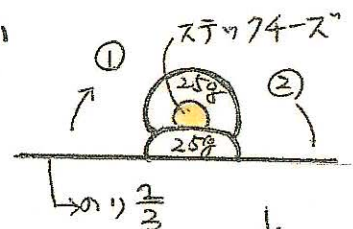


開く

(のりがなじんてから切るとよい)

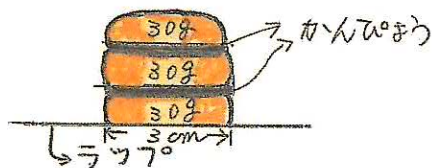
④ すし飯白50gを25g×2個に分ける (だいたい良い)

右図のようにスティックチーズを真ん中に入れて海苔1/2で丸く巻く

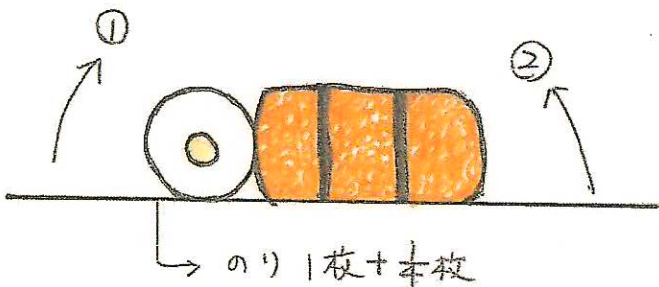


⑤ 黄色のすし飯90gを均等に3個に分ける

⑥ ラップを引いて胴体を組み立てる



⑦ 組み立て



寿し巻き