

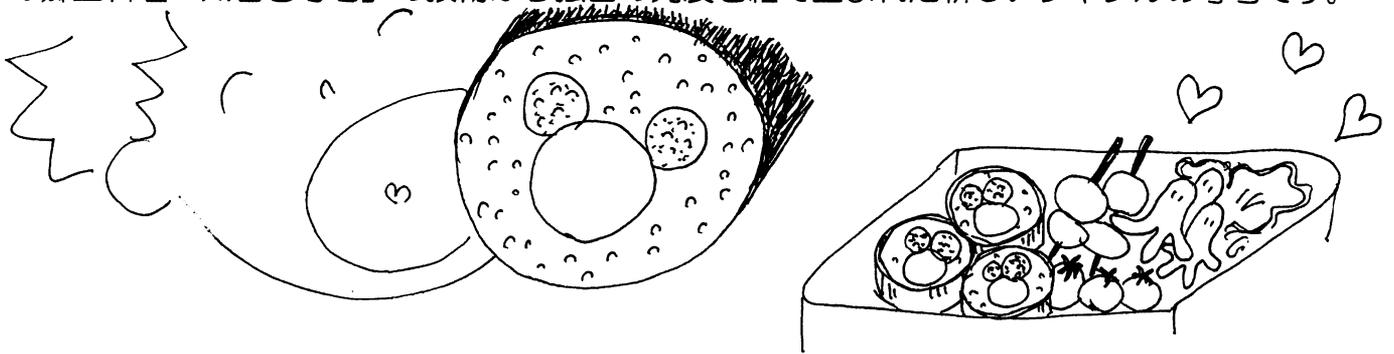
プロから学ぶ・食育

自分でつくろう♪

「くまちゃんかざり巻き寿司」

講師：料理研究家 大橋先生

美味しくて見た目も美しい飾り巻き寿司は、江戸前寿司の技術の一つ「細工寿司」や、房総地方の郷土料理「太巻き寿司」の技術から独自の発展を経て生まれた新しいジャンルの寿司です。

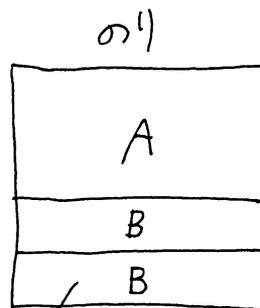


【巻き寿司1本分の材料】

- 酢飯 2/1 合（そのうち50g程をゆかりで味付けしておく）
- のり2枚
- 魚肉ソーセージ 1本

作り方

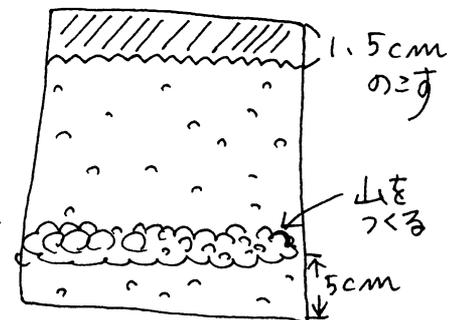
① のり1枚を図のようにカット



② Aで魚肉ソーセージを巻く

③ Bでゆかりで色付けした酢飯を巻く（2本）

④ ラップの上のにり1枚を置き、右図のように酢飯を置く



⑤ 手前から5cmの山をゆかり飯の耳ではさみ、②③を置き、巻く。

⑥ まきすがあれば、きれいに形成する。