



すし飯を作る

1. すし飯用の酢・砂糖・塩・みりん・酒を合わせて火にかけ、溶かして冷ましておく。
2. 米を洗って1時間ほど置いた後、1割減の水で炊く。
3. ご飯が熱いうちに、寿司桶に移し、①の調味料をかけ、冷ましながらか混ぜる。
4. すし飯の一部に水で溶かした食紅で色をつけて、桃色のすし飯を作る。食紅がない場合は、すし飯にたらこを混ぜてもよい。

5

飾り巻き寿司

かわいらしく色とりどりの飾り巻き寿司。イベントやお祝いのときに食べたいですね。きっちりすきまなく巻くことが、きれいな飾り巻きを作るコツです。梅の花、バラの花、花巻き、裏巻きと4種類の巻き方を作っていきます。

具

赤の食品

人参の塩茹で
かにかまぼこ 等

緑の食品

いんげんの塩茹で
きゅうり
野沢菜漬け 等

材料

基本のすし飯

米・・・・・・・・・・9合
もち米・・・・・・・・1合
砂糖・酢・・・・・・・・各1合
塩・・・・・・・・・・24g
みりん・酒・・・・・各大さじ1

その他の材料

食紅
焼き海苔
薄焼き卵：海苔と同じ
大きさ

黄の食品

たくあん
卵焼き（卵3個分） 等

その他

きんぴらごぼう
干椎茸煮
なすの漬物 等

花巻き

1. 巻きすに薄焼き卵を敷き、すし飯を薄く敷く。
2. 手前側にW字型に山を作って、2分の1枚にした海苔をのせる。
3. 谷になる部分に赤、緑、黄色、茶の具をのせて、卵を巻き込まないように巻く。

