

■すし飯のつくり方

すし飯の材料

うるち米 9カップ
もち米 1カップ

- ① うるち米は1時間前に洗ってざるにあげ、水気をきって置く。
- ② もち米は炊く直前に洗ってざるにあげる。
- ③ うるち米ともち米をませあわせ、米と同量の水を入れて炊きあげる。
むらす時間は5分。
- ④ ごはんを炊きはじめると同時に合せ酢を作る。

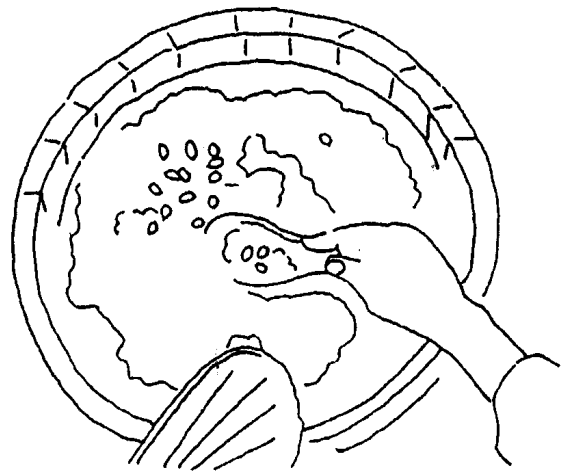
甘ずしの合せ酢

酢 1カップ(200 cc)
砂糖 3カップ(360 g)
塩 25g(大さじ1.5杯)
※米1升に対して

手まきずし、細巻きの合せ酢

酢 1合(180 cc)
砂糖 80~100 g
塩 30 g(大さじ2杯)
※米1升に対して

- ⑤ ごはんが炊きあがったら、すし桶の中央にこんもり1ヶ所にもりあげ、合せ酢をざっと上からかけて、下側の合せ酢のしみたごはんを上側にするような気持ちで中央から大きく四方に平らに広げる。まざったらぬれぶきをかけてふたをする。



巻きずしの道具

飯 台
ぬれぶきん
木じゃくし
まきす
酢水(水2に酢1)

