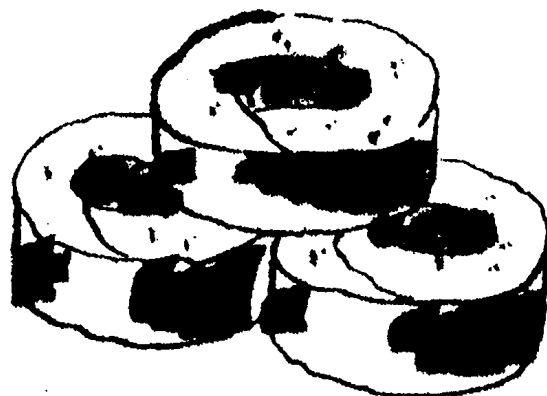


すべての巻きずしの基本になります。

# 太巻きずし

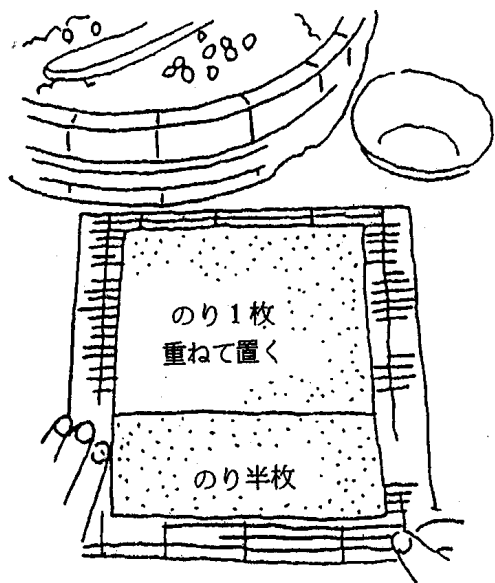
## 材 料

すし飯	
のり	1枚半
卵焼き(1cm角の棒状)	1本
きゅうり(棒切り)	1/4本
かんぴょう甘煮 <small>又は 鰹甘煮</small>	3本
しいたけ甘煮	10g



## 作 り 方

① のり1枚を置く。端に水をつけ、半分ののりを重ねる。



② 重ねたところを手前側に置いて、すし飯を広げる。のりの向こう側1cmは残す。すし飯の中央を決めて、まず卵焼きをのせる。次にいろどりを考えながら、ほかの具をその前後に置く。

