

ワンタッチ手巻寿司の作り方

1. まず、手巻フィルムで空カップを作ります。



※注意点



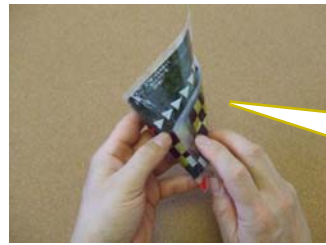
1. 幅の広い裏フィルムを上にして置きます。



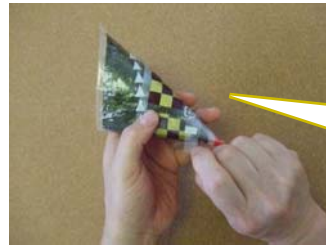
2. 左下の角を折り曲げ フィルムの上の淵に合わせて折り曲げます。



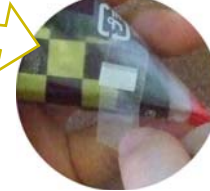
3. フィルムの右側(反対側)を写真のように左側部分を覆うように折り曲げます。



4. 下部にある2つの長方形(白色)のマークを合わせるようにします。



5. 長方形(白色)マークをピッタリ重ね、上からテープで留めれば出来上がりです。



2. 空カップに寿司飯を入れます。



1. 最初に少量の寿司飯をカップに入れます。

※ 寿司飯は生米1500gあたり35ccのライスオイルを加えて炊いたものを使用して下さい。



2. 指で寿司飯を押し込みます。



3. 更に寿司飯を足して入れます。



4. 寿司飯の真ん中に指で穴を開け、寿司ネタを入れるスペースを作れば、出来上がりです。

3. 最後に、寿司ネタを詰めます。



1. 寿司ネタを詰めれば、出来上がりです。