

# 卷寿司

1 卷

2023-02-20 Mars

## INGREDIENT

大米 150g、寿司醋 30g、寿司海苔 1 张、鱼等其他配料若干。

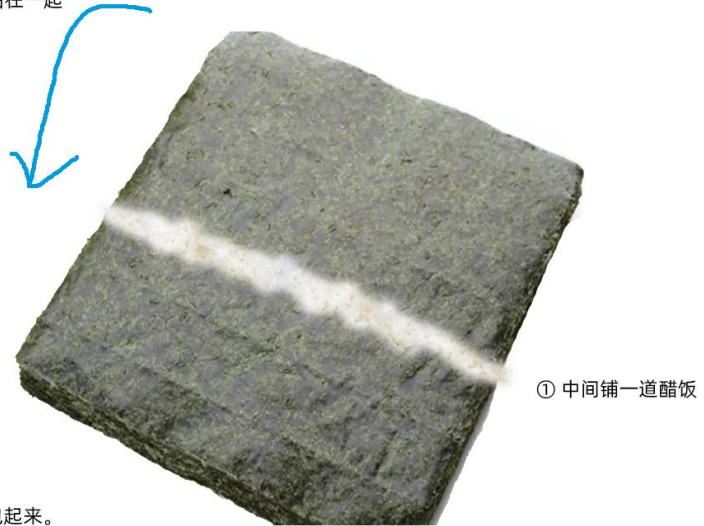
## PROCESS

- A 用清水反复搓洗大米约 10min，直至水清澈；
- B 将大米放入电饭煲，并加入等量清水 150g，开始焖煮；
- C 米饭焖熟后，将其移入与空气接触面积较大的盆中，趁热倒入寿司醋；
- D 翻拌，让寿司醋均匀包裹米饭，并在空气中充分自然冷却至室温；
- E 使用寿司帘包制寿司，可加入自己喜欢的配料。

## TIPS

- D 步骤后米饭应呈现粒粒分明且晶莹剔透的状态，可用手自然成型。
- 寿司反卷的包制方法：
  1. 在寿司帘上放上寿司海苔，并铺满寿司醋饭；
  2. 在醋饭上均匀撒上飞鱼籽，或沾满樱花粉等配料；
  3. 在上方覆盖保鲜膜，并整体翻面，将海苔侧翻至上面；
  4. 在海苔侧中心位置水平铺一道醋饭，用于内侧粘连海苔；

② 海苔上边缘与中间醋饭粘在一起



5. 在 4 步骤铺的醋饭上方放置配料；
6. 包寿司，先将上边缘与中心醋饭粘连；
7. 撕开上半部分保鲜膜，将寿司卷起来，再将保鲜膜覆盖在外侧包起来；
8. 将寿司切成小块，再取下每块的保鲜膜即可。