

壽司醋及壽司飯的調製法

1. 壽司醋調法—^{工研醋}

^{外面 600g}

材料：白醋600cc. 白糖500g. 鹽80g

作法：將以上三種材料放進鍋中置於爐上小火攪拌至糖溶化即可，
醋不可燒開否則酸度減低。

2. 壽司醋的保存法—

置壽司醋的鍋或容器是乾燥的，置於牆角或陰涼處，夏天可存放
3~4個月，冬天5~6個月。^{約可放2天}

3. 壽司飯的煮法—^{溫度 33°~37° 最好}

食用米+糯米以10:1比例，即可煮出又軟又Q的壽司飯，用水量為
一杯米對一杯水，若超過五杯米則減少最後一杯水之1/5水量。

4. 飯與壽司醋的比例—

一碗飯+^全一湯匙壽司醋（一杯米可煮2碗飯依此比例）。^{1公斤米，300cc醋}

5. 壽司飯與醋的攪拌時間—

電鍋飯煮好續燜約20~25分鐘。

壽司飯在攪拌時須力求均勻，否則置久後沒拌到醋之飯會變硬，
攪拌均勻後須置於通風處或用電風扇吹冷。

6. 壽司飯的保存法—

壽司飯若有剩餘，可用二條乾淨濕布蓋住即可，接觸飯面之濕布
不可太濕，略濕即可。

^米

^{新米洗好的水比較清}

^{米洗後先泡15min}