

ま 巻きずし



まきずしは、日本のでんとうてきな料理です。



ざいりょう材料は、のり、すしめし、それから、中にきゅうり

やたまご、かんぴょうなどの具を入れます。



さいしょ、のりを巻きすの上におきます。



すしめしを、のりのまん中にのせます。



のりの上と下を少しのこして、すしめしを広げます。



具を^{てまえ}手前のほうに^お置きます。



具をおさえながら、^ま巻きます。



のこったのりの^{ぶぶん}部分を^あ合わせて、おさえます。



かたちをととのえます。



食^たべやすい^{おお}大きさに^き切って、できあがりです。

Mari kita coba! / Penjelasan dengan foto-foto

◆Pelajaran 3 Menunjuk benda -Rumah-



Makizushi (sushi gulung)



Makizushi (sushi gulung) adalah makanan tradisional Jepang.



Bahannya adalah nori (rumput laut), nasi sushi, lalu untuk isinya dimasukkan timun, telur, asinan buah kundur, dll.



Pertama-tama, taruh lembaran nori di atas gulungan bambu untuk makizushi.



Taruh sedikit nasi shushi di tengah lembaran nori.



Ratakan nasi sushi pada nori, sisakan sedikit ruang bagian atas dan bawah nori.



Taruh bahan lain di bagian bawah.



Gulung dari bawah sambil ditekan.



Satukan bagian nori yang tersisa, lalu tekan.



Rapikan bentuk makizushi.



Potong menjadi ukuran yang mudah dimakan, selesai.