

ま 巻きずし



巻きずしは、^{にほん}日本のでんとてきな^{りょうり}料理です。



ざいりょう
材料は、のり、すしめし、それから、^{なか}中にきゅうり

やたまご、かんぴょうなどの^く具を^い入れます。



さいしょ
最初に、のりを^ま巻きすの^{うえ}上におきます。



すしめしを、のりのまん^{なか}中にのせます。



のりの^{うえ}上と^{した}下を少しの^{すこ}こして、すしめしを^{ひろ}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^{ふぶん}部分を^あ合わせて、おさえます。



かたちをととのえます。



食べやすい^{おお}大きさに^き切って、できあがりです。

마키즈시



마키즈시는, 일본의 전통적인

요리입니다.



재료는, 김, 초밥용 김밥, 그리고

안에 오이나 계란, 간표 등의 속

재료를 넣습니다.



처음에, 김을 마키즈시의 위에

올려놓습니다.



밥을, 김의 중앙에 올립니다.



김의 위, 아래를 조금씩 눌러가며,

밥을 펴 놓습니다.



재료를 바로 앞에 올려 놓습니다.



속 재료를 눌러가며, 말아 줍니다.



남은 김 부분에 맞추어서, 눌러
놓습니다.



형태를 예쁘게 잡아놓고



먹기 좋은 크기로 자르고,
완성입니다.