

ま 巻きずし



ま
巻きずしは、日本 ^{にほん} のでんとうてきな ^{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、中 ^{なか} にきゅうり

やたまご、かんぴょうなどの ^ぐ 具 ^い を入れます。



さいしょ
最初に、のりを ^ま 巻きすの ^{うへ} 上におきます。



すしめしを、のりのまん ^{なか} 中 ^{うへ} におきます。



のりの ^{うへ} 上 ^{した} と下 ^{すこ} を少しのこして、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^{ぶぶん}のりの部分を^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。

Makizushi (sushi enrolado)



“Makizushi” (sushi enrolado) é uma comida japonesa tradicional.



Os principais ingredientes são nori (alga), arroz avinagrado e também pepino, ovos, kanpyo (cabaça cortada às tiras e seca), etc. são colocados dentro como recheio.



Primeiro, põe nori sobre makisu (esteirinha de bambu para enrolar).



Coloca uma quantidade de arroz avinagrado no centro da alga.



Espalha o arroz avinagrado sobre a alga, deixando pequena parte de cima e de baixo livre.



Põe os ingredientes em cima, do seu lado.



Enrola, apertando os ingredientes.



Junta com a parte de sobra da alga, e aperta.



Remodela a forma do rolo.



Corta-o em tamanhos adequados para comer. Está preparado.