

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。



さいしょに、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^{ふぶん}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。



食べやすい^{おお}大きさに^き切って、できあがりです。

ข้าวห่อสาหร่าย



ข้าวห่อสาหร่ายเป็นอาหารดั้งเดิมของญี่ปุ่น



วัตถุดิบมีสาหร่าย ข้าวซูชิ ส่วนไส้ก็จะมีแตงกวา ไข่ และแตงคัมเปียว เป็นต้น



ขั้นแรกให้วางแผ่นสาหร่ายลงบนแผ่นไม้ไผ่สานที่เรียกว่ามาคิสุ



จากนั้นตักข้าววางตรงกลางแผ่นสาหร่าย



เกลี่ยข้าวให้เสมอกันโดยเวנד้านบนกับด้านล่างของแผ่นสาหร่ายไว้เล็กน้อย



แล้ววางไส้บนข้าวด้านที่ใกล้ตัว



ม้วนมาคิสุ่ออกจากตัวโดยกดไล่ไว้



ทบสำหรับเข้าด้วยกันแล้วกดให้แน่น



จัดรูปทรงให้สวย



แล้วหั่นเป็นชิ้นพอคำ เป็นอันเสร็จ