

ま 巻きずし



ま巻きずしは、^{にほん}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、^{なか}中にきゅうり

やたまご、かんぴょうなどの具を入れます。



さいしょ最初に、^まのりを^{うへ}巻きすの上におきます。



すしめしを、^{なか}のりのまん中^{うへ}にのせます。



のりの^{うへ}上と^{した}下を^{すこ}少しのこして、すしめしを^{ひろ}広げます。



具を手前のほうに置きます。



具をおさえながら、巻きます。



のこったのりの部分を合わせて、おさえます。



かたちをととのえます。



食べやすい大きさに切って、できあがりです。

Hãy cùng làm / Giải thích bằng hình ảnh

◆ Bài 3 Cách nói chỉ đồ vật – Ở nhà –



Makizushi (sushi cuộn)



Makizushi là món ăn truyền thống của Nhật Bản.



Nguyên liệu là rong biển, cơm sushi. Sau đó cho nhân như: dưa chuột, trứng, kanpyo (bầu nạo khô) ...



Trước hết, đặt rong biển lên makisu (tấm màn tre để cuộn makizushi).



Đặt cơm sushi vào chính giữa rong biển.



Để chừa một phần trên và dưới của rong biển, dàn đều cơm sushi.



Đặt nhân về phía mình.



Vừa cuộn vừa giữ phần nhân.



Cuộn chặt cho đến hết rong biển.



Chỉnh lại hình dạng



Cắt thành từng miếng vừa ăn. Vậy là đã làm xong rồi!