

やっちの祭りずしの作り方

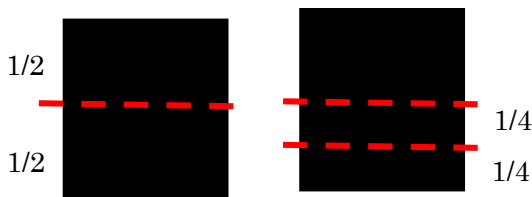


材料

- 酢飯①ピンク(粉末すし酢で色づけ)250g 前後
②緑(抹茶と砂糖で色づけ)300g 前後
③白 100g 弱
※握り方で多少重さが変わります
- 海苔 4枚
- かんぴょう(醤油と砂糖で煮たもの)
約 20cm 数本
- チーズ(縦約 1.5cm×横約 1.5cm×長さ約 20cm
のもの) 1本
- 山ごぼう(細長いもの) 約 20cm 2本
- 卵焼き 1枚 ※砂糖と塩を好みで味付け
(卵 3個で長さ 23cm×幅 21cm の太巻き祭りずし専用の
四角い卵焼きフライパンで薄く焼いたもの)

海苔のサイズ

- 目 ①で使用する海苔 1/5 サイズ 2枚
②で使用する海苔 2/5 サイズ 2枚
③で使用する海苔 1/2 サイズ 2枚
- 口 ⑤で使用する海苔 1/4 サイズ 2枚
- 耳 ⑥で使用する海苔 1/3 サイズ 2枚
1/20 サイズ 2枚
- 顔 ⑧で使用する海苔 1枚



1枚の海苔を図のようなイメージで切ってください。

作り方

1.各部分を作ります。

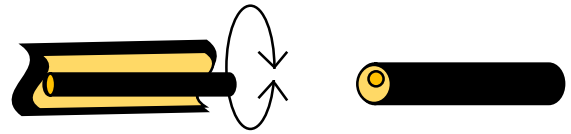
1 目を作ります。



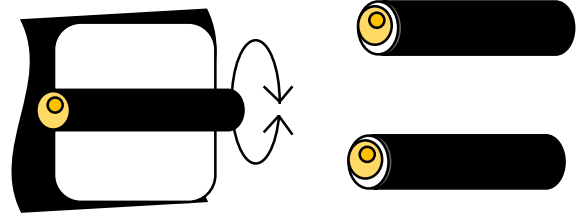
①山ごぼうを海苔で巻く。



②海苔にかんぴょうをのせ、その上に①をのせて巻く。



③海苔に白いご飯を 20g ほど広げ、②をくるみまます。これを 2 本作ります。



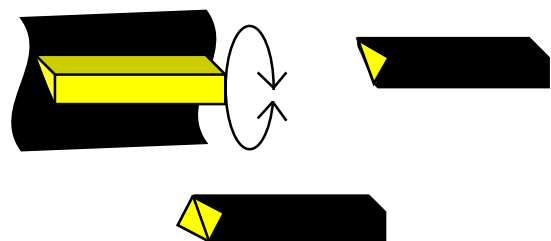
2 口を作ります。



④チーズを三角に切ります。



⑤三角形のチーズを海苔で巻きまます。これを 2 本作り、口の形にします。



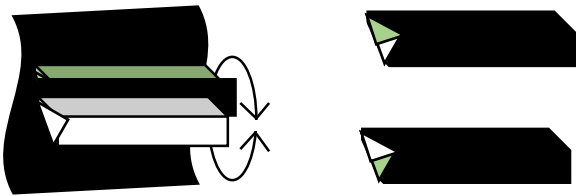
3 耳を作ります。



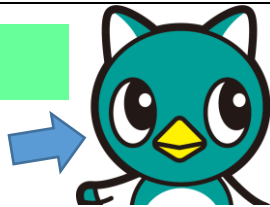
⑥海苔に白いご飯と緑のご飯を三角になるように置きます。ご飯の間に細く切った海苔をはさみます。



⑦ ⑥を海苔で三角形に巻きます。これを2本作ります。2本目は緑と白の配置を逆に作ります。



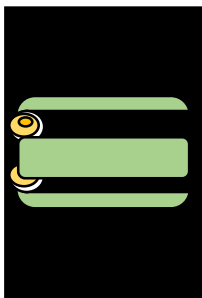
II. 顔を作ります。



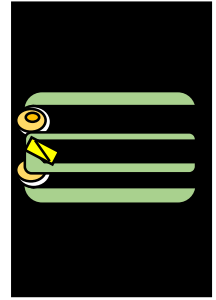
⑧海苔を縦長に置き、緑のご飯を真ん中1/3に薄くしき、③で作った目を置きます。



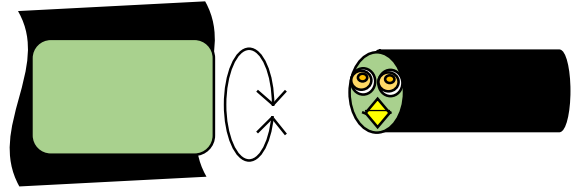
⑨目の間に緑のご飯を入れます。



⑩真ん中に⑤で作った口を置きます。

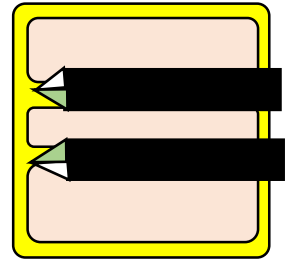


⑪全てをかぶせように緑のご飯を置き、巻きます。

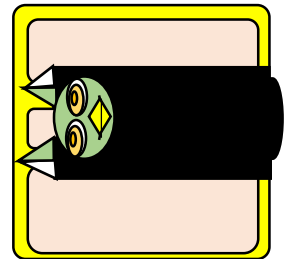


III. 全体をまとめます。

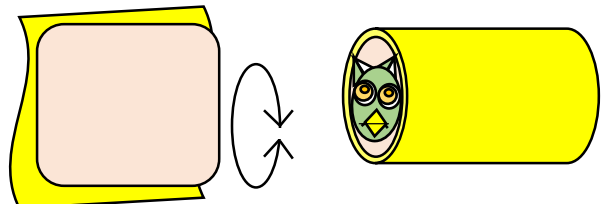
⑫卵焼きを縦長に置き、ピンクのご飯をうっすら広げます。中心から3cmほど離れたところに⑦で作った耳を置きます。耳のところはご飯をのぞいておきます。



⑬ ⑫の上に⑪で作った顔をのせます。



⑭ピンクのご飯をかぶせて、巻きます。



⑮切って、飾りつけをして、できあがり！！

