

即席ちらし寿司の作り方



ステンレスボールを利用して、酢飯を作ります。ボールを回転させるとむらなく酢飯が出来上がります。



小鉢を利用して型どりします



平皿に反して載せます



刺身や具材を盛り付けます



焼きのりやハーブをハサミで切りちらして飾り付け



ご賞味はこのようにスプーンでタレをかけていただきます

お醤油は濃い口醤油 2 : ダイエット甘味料 0.5 : 水 0.5 の混合に昆布と花かつおを一つまみ入れてひと煮立ちさせ、一晩寝かせたものを濾して使います。余ったら冷蔵庫で保管してください。