

Sushi cuộn bằng tay

Chọn gạo: **WHITE** Chọn menu: **SUSHI**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....3 cup

A)

Giấm.....2 hoặc 3/2 muỗng canh

Muối.....1 thìa cà phê

Đường bột.....1 muỗng canh

THÀNH PHẦN CHÍNH:

Cá hồi..... Lượng thích hợp

Tôm

Quả bơ

Thịt cua (Boyle)

Thịt bò.....100 g

B)

Oyster sauce.....2 thìa cà phê

Dầu mè.....1 thìa cà phê

Vừng.....2 thìa cà phê

TRANG TRÍ:.....Lượng thích hợp

Rau kinh giới

Tỏi chiên

Rau mùi

Hành lá

Miếng rong nướng

Rau diếp

GIA VỊ ĐI KÈM:.....Theo khẩu vị

Xi dầu

Nukumamu

Thời gian nấu ăn.....1 tiếng



- 1 Vo gạo và cho nước ngập vạch số 3 của chế độ nấu "SUSHI".
- 2 Nhấn phím "RICE SELECTION" và chọn "WHITE". Nhấn phím "MENU SELECTION", chọn "SUSHI" sau đó nhấn "START / REHEAT"
- 3 Trộn đều A
- 4 Khi bạn nấu chín, chuyển gạo sang tô lớn, ngay lập tức trộn đều với 3 và trộn đều, thỉnh thoảng trộn mạnh trong quá trình để nguội.
- 5 Cắt cá hồi thành miếng dày 2 cm
- 6 Lột vỏ tôm và ướp muối, sau đó cắt ở bề dày làm đôi.
- 7 Bơ cắt nhỏ và vắt nước cốt chanh (thấm bên ngoài).
- 8 Phần thịt cua xay nhuyễn.
- 9 Cắt thịt bò thành lát mỏng, thêm B và trộn đều, sau đó nướng trong chảo.
- 10 Miếng rong nướng và hành lá thái thành những miếng vuông dài 10cm, nhẹ nhàng quấn những nguyên liệu ưa thích thành món cơm cuộn sushi.
- 11 Thưởng thức cùng với loại nước chấm ưa thích.