

日本料理寿司食材 韩式寿司萝卜 日式金大根 寿司材料腌渍萝卜

产品名称	日本料理寿司食材 韩式寿司萝卜 日式金大根 寿司材料腌渍萝卜
公司名称	如东县老码头商行
价格	4.00/袋
规格参数	品牌:其门堂或者鼎屹 是否进口:否 生产许可证编号qs:330116010218
公司地址	江苏如东县珠江路1号
联系电话	86 0513 82933850 13511593001

产品详情

450克/根 15根/箱

注：其实每根萝卜都不止450克的 很多甚至750克。一般都是650克左右

寿司用萝卜（也叫金大根）很大一根哟，嘿嘿，酸甜爽口，包在寿司里面很好吃，也可以切丁儿用火腿肠蛋皮炒饭等

另外也有切好的萝卜条，一箱30包 400克/包 价钱请咨询

射。

1、把米饭煮好，在熟米饭中放进芝麻油、芝麻，寿司醋拌匀，2、蛋打散后，加少许盐调味，入平底锅中煎成蛋皮后切成长条形待用3、用煎蛋的油锅把切成条的香肠和胡萝卜炒一炒，也可以自直接用4、日式的黄萝卜切段，黄瓜切段用盐稍淹一下，也可以直接用5、寿司帘铺好，紫菜不平的一面向上铺到上面，把拌好的米饭倒在上面，用勺子弄平6、然后摆上香肠，黄瓜，黄萝卜，蛋皮儿，胡萝卜7、然后用卷帘把紫菜卷起来，压实8、把做好的紫菜卷切成小块装盘就可以吃了！

切成条卷在寿司里本品系精选上等原料，按日本配方和日本先进生产工艺，精制而成。多做为寿司内附料食用，也可单独食用。

大根炒饭：

原料：熟米饭（偏干）、金大根切丁儿、牛肉粉（火腿丁也行）、葱茸、寿司酱油、韩式辣酱、最好还

有紫菜末制作：锅里到少许油，韩式辣酱用寿司酱油加点白糖牛肉粉到入锅略熬，盛碗备用，洗锅，再到入少许橄榄油，金大根丁儿用葱茸炒下，到入熟米饭紫菜末略炒即可，拌入熬好的牛肉辣酱即成。是不是流哈喇子了。很简单的韩式美味料理饭呦.....