

## 特产 紫菜 海苔寿司 可比味 烧烤苔

产品名称	特产 紫菜 海苔寿司 可比味 烧烤苔
公司名称	张远玉
价格	3.00/包
规格参数	品牌:可比味 品种:烤海苔 售卖方式:包装
公司地址	中国 江苏 连云港市新浦区 江苏省连云港火车站旁边
联系电话	86 0518 86262183 18912176858

## 产品详情

品牌	可比味	品种	烤海苔
售卖方式	包装	规格	10张
净重	28	原产地	江苏
保质期	12个月	生产日期	近期
生产厂家	康康海苔食品有限公司	储藏方法	保存于冰箱或密罐
原料与配料	海苔	卫生许可证	见包装
特产	是	产品标准号	见包装

净含量28克，做汤做寿司均可。

此款烧烤紫菜真正的好海苔，做寿司、即食、煲汤都可以。味道绝不逊其他品牌的海苔，纯净、质地细腻、口味鲜美而享誉海内外。

制作寿司的流程：1、准备寿司米饭（寿司米饭用优质大米就可以,当然如果用普通米+糯米参半,口感更好 更有嚼头）。煮米饭时可以放入牛肉粉及少许盐，注意米饭不要做的太软哦2、米饭做好后再放入芝麻油+芥末粉（用温水将其融化）喜欢吃酸的放点寿司醋.将米饭搅均。3、黄瓜,火腿,胡萝卜切长条，切好后用少许盐拌一下，空干水份。胡萝卜最好蒸一下，比较软，寿司萝卜也一并切成长条状，因甜萝卜是特制的包寿司用的材料,不必再加工哟。4、用中火剪出鸡蛋薄饼，切成长条状5、铺好寿司帘，放上寿司海苔，将海苔的粗糙面朝上，放米饭，前留出1cm,后留出5cm。6、喜欢沙拉酱，就均匀涂抹一层沙拉酱在米饭上，然后再将蔬菜、蛋条、火腿，放在米饭上，如果喜欢吃辣酱也可以涂点韩式辣酱哦。7、都放好了就可以卷啦，先用寿司竹帘将海苔和里面的米饭和菜一起卷一下，用寿司帘压一压，松开竹帘再向前卷，将整张海苔卷起来用帘子再紧一下。8、卷好了就刀切吧，切的时候也有技巧哦 刀要在水中蘸一蘸，切的过程保持刀的湿度，这样米饭才不会粘到刀上哦。

好了，你的美味寿司就可以装盘上桌啦，是不是很简单。还有啊，做寿司的东西不必拘泥于以上的材料，拨皮蒸虾，鱼肉，肉松，鱼松，各种的蔬菜  
只要是你喜欢的，你可以自由的随意的发挥，吃自己亲手做的寿司

把一张紫菜放在寿司席上，如图所示由左至右将饭铺好。

将饭由上至下均匀的铺开，用力要轻。饭要铺的松，不要压扁饭粒，这样吃起来口感才会好！

在米饭上放上你喜欢吃的食料 想吃什么就放什么

之后顺势用竹帘将紫菜卷起

还要用竹帘将其卷起保持形状1分钟

松开帘子后就是这个样子滴..

然后开始拿刀刀切了 刀后要快 要沾点水.

做完了 开吃，哈，有食欲了吧，自己动手做吧。