

握り鮭・細巻き

材料

鮭飯（4合分＝約60カン分）

米4合、水740cc

合わせ酢

酢72cc、砂糖28g、塩16g

握り鮭

各種鮭ダネ適量、ワサビ適量、ガリ適量

細巻き（1本分）

ノリ1/2枚、細巻きのタネ1本分、ワサビ適量



作り方

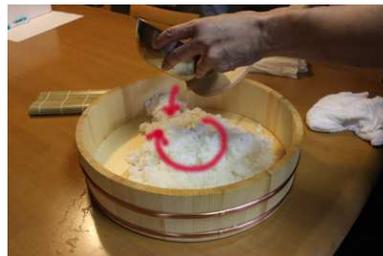
<鮭飯>

- 1 米はよく研いで、ザルに上げて30分置く。文化鍋に分量の水と一緒に入れて強火にかける。沸騰したら拭きこぼれない程度の火加減にして、強火2分、中火5分、弱火7分で火を止める。固絞りにした布巾でフタを包んで10分蒸らす。
- 2 炊き上がったご飯を飯台に入れ、合わせ酢をかけてシャリ切りをする。

<シャリ切り>



①ご飯を飯台に移す。



②合わせ酢をしゃもじに受けながらかけ回す。



③しゃもじで斜めに切る。



④反対側に切る。



⑤ご飯を端から返し、



⑥しゃもじでならず。これを全体に行う。



⑦一度ご飯を返し、うちわであおぎてりを出す。



⑧再度ご飯を返し、うちわであおぐ。



⑨人肌の温度になったら完成。保温容器に入れる。

<握り鮓> ※右利きの場合



①右手人差し指に水をつける。



②左手に、のの字を書くように塗り広げる。



③右手でシャリをピンポン玉くらい取り、卵型にする。



④左手第2関節の上に鮓ダネをのせる。



⑤右手人差し指でワサビを取る。



⑥ワサビをつける。



⑦左手親指でへこみをつける。



⑧右手中指と親指で横をきめる。



⑨左手親指で上をきめながら握る。



⑩裏表を返す。



⑪左手親指で上をきめながら握る。



⑫時計回りに天地を返す。

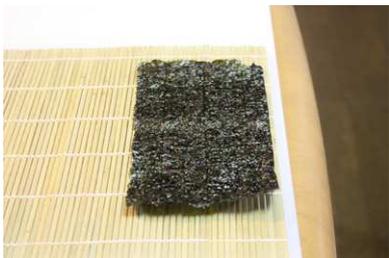


⑬左手親指で上をきめながら握る。



⑭完成。

<細巻き>



①半分に切ったノリを、裏面を上にして巻きすにのせる。



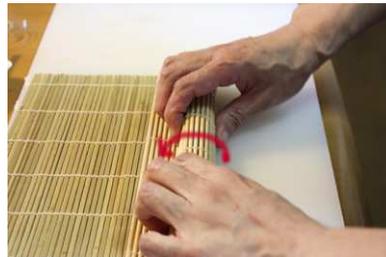
②握り鮭3カン分くらいのシャリを広げる。上を1cm、下を2mmくらいあける。



③タネを置き、ワサビをつける。



④巻きすを手前から巻き、上の余白につける。



⑤もう一度巻いて、断面を食パンの形に整形する。



⑥細巻きの完成。



⑦刃先に水をつけた包丁で半分に切る。



⑧さらに3つに切る。



⑨6つ切りの完成。