

素食壽司

步驟 1~製作壽司醋

糖 1 杯 (約 220 cc)

鹽 1 ½ 茶匙

水 ¾ 杯 (約 180cc)

米醋 ¾ 杯 (約 180cc)

} 一齊煮滾後，冷卻變暖，加米醋變成壽司醋

步驟 2~ 拌飯

煮米：3 杯米加滾水煮，煮熟後，停 20 分鐘，拿起加醋拌勻，冷卻待用。

※飯與醋的比例, 4 杯飯：1/2 杯醋

步驟 3~ 製作 4 種壽司:

1)素壽司：芝麻，美乃滋，紅蘿蔔絲，黃瓜，豆腐包，黃蘿蔔，牛油果

2)牛油果壽司：芝麻，美乃滋，紅蘿蔔絲，牛油果

3) 黃瓜壽司：芝麻，美乃滋，豆腐包，黃瓜，牛油果

4)海菜壽司：芝麻，豆腐包，小黃瓜，綠海菜，牛油果