

มากิซูชิ

By ศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ



ข้าวกับทิมซุมแพ

ส่วนประกอบ

น้ำเปล่า	300 มล.
น้ำส้มสายชูข้าวญี่ปุ่น	120 มล.
น้ำตาล	1/2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2 ช้อนชา

ข้าวกล้องพันธุ์ทับทิมซุมแพหุงสุก
สาหร่ายทะเลแผ่นใหญ่
แตงกวาและส่วนผสมอื่นๆ

การเตรียมปรุงข้าว

ผสมน้ำส้มสายชู โดยคนน้ำส้มสายชู น้ำตาล และเกลือเข้าด้วยกันด้วยไฟอ่อนๆ จนกระทั่งน้ำตาลละลาย

การเตรียมข้าว

พรมน้ำส้มสายชูที่ปรุงรสเตรียมไว้ ทีละน้อย บนข้าวให้ทั่ว ใช้พายทัพตีปัดๆ สับๆ ข้าว คลุกให้เข้าเนื้อกัน จะเห็นเมล็ดข้าวใสเป็นมันวาว



วิธีทำ

1. วางสาหร่ายแผ่นใหญ่ลงบนแผ่นไม้ไผ่
2. วางข้าวซูชิแผ่ลงบนสาหร่าย ค่อยๆ ไล่ให้กระจายให้ทั่ว
3. วางส่วนผสม เช่น แตงกวา ไข่ เพื่อจะทำเป็นไส้ ลงบนข้าว หรือจะใส่วาซาบิลงไปด้วยก็ได้
4. ค่อยๆ ยกมากิซูชิ และม้วนไปตามแผ่นไม้ไผ่ โดยใช้นิ้วชี้จับแผ่นไม้ไผ่ให้แน่น
5. ปิดไม้ไผ่อีกครั้ง ก่อนจะเอาออกจากซูชิ
6. ตัดซูชิ ให้ได้ขนาดพอดีคำ และควรเช็ดมีดด้วยผ้าเปียกก่อน เพื่อจะได้ตัดได้ง่ายขึ้น