

## ทำซูชิแบบง่าย ๆ ..กินวันหยุดกัน

นำเสนอเมื่อ : 5 ธ.ค. 2552

ซูชิ..หรือที่เราเรียกว่าข้าวห่อสาหร่าย เมนูที่มาจากญี่ปุ่น ฮั่นแน่..จริง ๆ  
ดิฉันไม่ใช่เชียนทำอาหารลวกคะแต่เป็นคนทีเห็นเมนูแปลก ๆ มีนอดทีอยากจะทำและหาสูตรมาดัดแปลงทำให้ได้  
ซูชิจากญี่ปุ่นเป็นเมนูหนึ่งที่ดิฉันคิดว่าเราหาจะทำได้..หลานบอกกว้ออันนิตเดี่ยวแพง..แพง ชินละตั้ง 12 บาท หนูกินไม่อิ่ม..

น้าน้องช่วยทำให้กินหน่อยสิ..ดิฉันมาพินิจพิเคราะห์ดูแล้ว..เอ..ของก็หาได้จากไทย ๆ ทำไมจะทำ  
ไม่ได้ละ ก็เลยลงมือหาสูตรจากที่ต่าง ๆ และสุดท้ายก็ได้ สูตรการทำซูชิแบบง่าย ๆ มาฝากคะ

### การทำซูชิแบบ ง่าย ๆ คะ ใช้วัตถุดิบแบบไม่ญี่ปุ่นเลยคะ

โดยใช้ ข้าวหอมมะลิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช คลุกๆ นวดๆ ด้วยทัพพีธรรมดาเนี่ยแหละข้าวหอม  
จะเหนียวเอง

- จากนั้นทำข้าวที่ได้มาแผ่บนแผ่นสาหร่ายให้ทั่ว..
- ทาด้วยมายองเนส
- แล้ววางไส้ จะเป็นปูอัด ไช้หวาน กุ้ง หมูหยอง หรืออะไรก็ได้ที่เราชอบ (ทำให้สุกก่อนโดยทอดหรือนึ่ง)
- วางผักแคลอทเส้นเล็ก ๆ หรือแตงกวาชิ้นเล็ก ๆ (ใส่นิดหน่อยนะคะ..ใส่มากมันจะดูเทอะทะ  
หรือไม่ใส่ก็ได้)



- เคล็ดการวางไส้ให้วางด้านบนของแผ่นที่เราหน้าข้าววางแล้ว..แล้วก็ม้วน ไส้จะอยู่ตรงกลางวงกลมพอดีค่ะ

- พอใส่ไส้แล้วก็ ม้วน ๆ เป็นกลม ๆ แล้วก็ตัด...ก็จะได้หน้าตาซูชิออกมาเป็นแบบนี้ค่ะ ( ยิ้มรูปเขามาตะ..ตัวเองทำไม่ได้ถ่ายไว้)



- หน้าตาน่าทานใหม่ค่ะ...ซูชิแบบไทย ๆ (ไทยอีสานขอนแก่นค่ะ..ฮา)  
ก็ลองทำกันดูนะค่ะ...ดีกว่าซื้อในห้างที่แพง..กินก็ไม่อิมลงทุนนิดแต่ได้กินเยอะ ๆ ..อิมและก็อร่อยด้วย ..อิ..อิ..