ทำซูชิแบบง่าย ๆ ..กินวันหยุดกัน

นำเสนอเมื่อ : 5 ธ.ค. 2552

ซูชิ..หรือที่เราเรียกว่าข้าวหล่อสาหร่าย เมนูที่มาจากญี่ปุ่น ฮั่นแน่..จริง ๆ
ดิฉันไม่ใช่เชียนทำอาหารหลอกคะแต่เป็นคนที่เห็นเมนูแปลก ๆ มันอดที่อยากจะทำและหาสูตรมาดัดแปลงทำให้ได้
ซูชิจากญี่ปุ่นเป็นเมนูหนึ่งที่ดิฉันคิดว่าเราน่าจะทำได้..หลานบอกว่าอันนิดเดียวแพง..แพง ชิ้นละตั้ง 12 บาท หนูกินไม่อิ่ม..

น้าน้องช่วยทำให้กินหน่อยสิ.ดิฉันมาพินิจพิเคราะห์ดูแล้ว..เอ..ของก็หาได้จากไทย ๆ ทำไมจะทำ

ไม่ได้ละก็เลยลงมือหาสูตรจากที่ต่าง ๆและสุดท้ายก็ได้ สูตรการทำซุชิแบบง่าย ๆ มาฝากค่ะ

การทำซูชิแบบ ง่ายๆ ค่ะ ใช้วัตถุดิบแบบไม่ญี่ปุ่นเลยค่ะ

โดยใช้ ข้าวหอมมะลิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืช คลุกๆ นวดๆ ด้วยทัพพีธรรมดานี่แหละข้าวหอมจะเหนียวเอง

- จากนั้นทำข้าวที่ได้มาแผ่บนแผ่นสาหร่ายให้ทั่ว..

- ทาด้วยมายองเนส

- แล้ววางไส้ จะเป็นปูอัด ไข่หวาน กุ้ง หมูหยอง หรืออะไรก็ได้ที่เราชอบ (ทำให้สุกก่อนโดยทอดหรือนึ่ง)

- วางผักแคลอทเส้นเล็ก ๆ หรือแตงกวาชิ้นเล็ก ๆ (ใส่นิดหน่อยนะค่ะ..ใส่มากมันจะดูเทอะทะหรือไม่ใส่ก็ได้)

- เคล็ดการวางไส้ให้วางด้านบนของแผ่นที่เรานำข้าววางแล้ว..แล้วก็ม้วน ไส้จะอยู่ตรงกลางวงกลมพอดีค่ะ

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

- หน้าตาน่าทานไหมค่ะ...ซูชิแบบไทย ๆ (ไทยอีสานขอนแก่นค่ะ..ฮา)
ก็ลองทำกันดูนะค่ะ...ดีกว่าซื้อในห้างที่แพง..กินก็ไม่อิ่มลงทุนนิดแต่ได้กินเยอะ ๆ ..อิ่มและก็อร่อยด้วย ..อิ..อิ..