

# 喜爱寿司卷

材料：

寿司米、海苔、喜爱蒜或原味香肠、日本黄瓜

调味料：

日本醋和美乃滋

步骤：

1. 将米煮熟后，加入适量的醋，然后用饭勺将饭和醋混合拌匀，之后放一边待凉。把煎好的香肠以及日本黄瓜切成条状备用。



2. 首先在竹帘上包上一层保鲜膜。



3. 将海苔放在竹帘上，将少许的米饭铺在海苔上。



4. 之后放上喜爱原味台湾香肠和日本黄瓜，再涂上一层美乃滋。



5. 将竹帘从下往上卷，把海苔完全包裹着米饭和所有材料，然后用适当的力度将它压紧。



6. 然后把卷好的寿司切好，即可食用。



\*\* 寿司的材料可以依据个人喜好添加。