



# 壽司品種介紹

畜保三



# 目 錄

壽 司 種 類 介 紹

如 何 製 作 壽 司

材 料 介 紹

壽 司 保 鮮 方 式



## 花卷壽司



**花壽司**是一種裡**卷壽司**，以其繽紛的色彩與豐富的餡料而廣受歡迎，一捲之中自成天地，將喜歡吃的材料通通捲進去，一口咬下在口中混合出各種滋味

## 海苔壽司



海苔卷，就像瑞士蛋糕卷般，用**海苔**薄片把醋飯和配料卷起的一種料理。可以一次享受多種配料，這一點使它不同於一般的**握壽司**。

## 軍艦壽司



**軍艦壽司**是造型非常精緻的**壽司**，將**壽司飯**放置餘海苔裹成橢圓形狀看似個小容器，使用較高檔食材放至於上面

會沾少許黑  
芝麻

豆皮壽司



豆皮壽司（日语：稻荷寿司）在日本被稱為「**稻荷壽司**」。外表用油炸豆皮包裹，內為醋飯

手捲  
壽司



用醋調味過的冷飯，再加上魚肉，海鮮，蔬菜或雞蛋等作配料，其味道鮮美

握壽司



**醋飯與生魚片一起捏製**，在生魚片與醋飯間塗上些許**山葵**，握壽司體型比現在常見的握壽司大了2~3倍

## 如何製作海苔捲

### 步驟一

將海苔較粗糙的那一面朝上，在離自己較遠的那一端留下**5cm**，剩餘的部分請盡量均勻地鋪上白飯。



### 步驟二

請先在白飯上放上葉菜類、寬的蛋皮或是半張海苔，然後再放上其他食材



### 步驟三

依各種食材的顏色層層地排放，像是醃蘿蔔或小黃瓜等比較重的食材請留到最後再放，讓它們可以固定壽司的結構。



步驟四



捲壽司時，注意不要讓食材跑出來，彎曲手指像是要將食材包覆起來似地固定好，再將壽司往前推動捲起。



步驟五

用壽司捲簾再捲一次，固定好壽司的形狀。  
刀子先沾上醋水或油之後再切

大家不知道什麼是壽司簾吧？

就是！



竹簾

## 材 料

- 壽司醋飯
- 肉鬆
- 小黃瓜
- 蛋條
- 海苔片
- 紅豆絲、豆棗或魯干瓢條(增加甜度)
- 沙拉或壽司醋少許(可防手指沾黏米飯)
- 材料可依個人口味喜好添加



## 壽司保鮮方式

可放置冷氣房即可或放置冰箱如下：

- 1.要切記冷藏溫度太低會使米飯變硬
- 2.準備4-5張報紙或1-2張厚廣告紙
- 3.將壽司盒用報紙或候廣告紙整個包住
- 4.放置冰箱水果籃內保鮮
- 5.請勿冰箱風口直接對著壽司盒

**基本上不建議隔天食用，食材當天使用較為新鮮**



### 學習內容：

學習利用PowerPoint功能區，製作完美的簡報，老師在課堂上所教的每一個功能都利用上去，製作出自己的簡報，學習把音樂轉成MP3音樂檔插入簡報中，在欣賞簡報同時也能聽到相關的音樂。

### 過程中遇到的困難：

想把老師課堂上教的，放入簡報中.....把音樂轉成MP3我試了好幾個程式終於成功了！網路上的照片很模糊，用上去不美觀，還好我家在賣壽司能自己拍到完美的角度。

### 自我反思：

我覺得自己還需要再加強一下，要再多做幾次一定會達到很完美，配色的問題我不知道要怎麼做調配才會最適當，只能慢慢摸索或是請教厲害的人來把這份簡報做得再完美一點，做出屬於自己的風格！沒有很好還需要繼續努力繼續往上！



謝謝各位的觀看！