

《壽司飯》

材 料

白米300公克（電鍋量杯2杯）

調味料

細砂糖40公克、
白工研醋或檸檬汁40公克、
鹽2/5茶匙、味精少許

做 法

1. 白米洗淨泡20分鐘後加1.8杯水放入電鍋內煮熟（電鍋開關跳起後需燜約30分鐘）。
2. 將糖、醋及鹽放於小碗內攪勻。
3. 白米飯趁熱加糖醋汁快速翻拌，需一邊拌飯一邊吹電扇，至飯粒全冷即為壽司飯。
4. 壽司飯可做壽司、飯糰、手卷及便當之主食材。

