

什錦壽司飯



材料：

白米	2杯（2C）
壽司基本調料包	1袋（Seasoning Mix for Sushi Rice）
大蝦	5只（或中蝦10只）
魚蛋	2小勺（2t）
雞蛋（可選）	1個
雪豆	1把（可用其他青菜代替）
紫菜	半張
食油	1小勺（1t）

做法：

- 1 先用電鍋做上兩碗米的米飯。
- 2 蝦仁去皮，用開水煮熟，沖涼，切片備用。
- 3 雪豆洗淨，用開水燙熟，沖涼，切成細絲備用。
- 4 雞蛋打散，用油煎成蛋皮，切成細絲備用。
- 5 紫菜剪成細絲備用。
- 6 米飯煮熟後，拌入壽司調料，盛入一個大盤子。
稍晾涼後把蝦肉、蛋皮絲、雪豆絲、魚蛋分別鋪在米飯上，
最後撒上紫菜絲。什錦壽司飯就做好等您享用了。