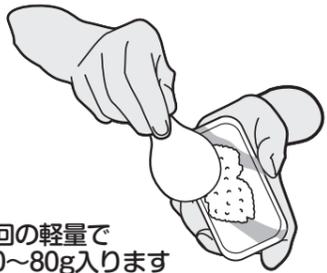


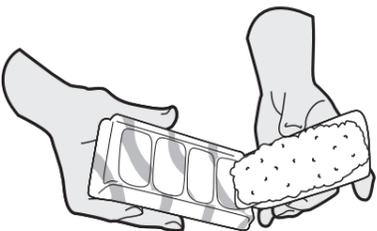
握り寿司の作り方 How to make Nigiri sushi 寿司的做法

① シャリ玉を量る



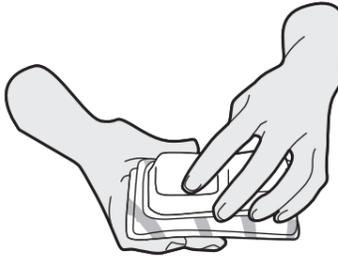
1回の軽量で
70~80g入ります
酢飯を作り、計量カップに入れて量ります。
Make vinegared rice and weigh it in a measuring cup.
加醋调好醋饭，把醋饭放入计量盒里。

② 押し型 A に載せる



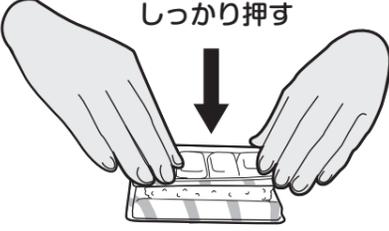
量った酢飯をシャリ型 A に入れる。
Put the measured vinegared rice into A module
把计量盒扣在A盒上。

③ シャリを作る



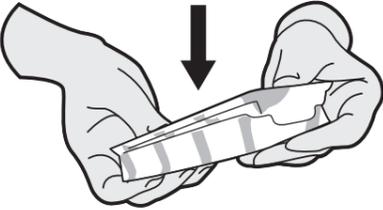
酢飯をしっかり押し当て、寿司型に載せる
Press the rice tightly and place it on sushi mold
用计量盒压紧，把醋饭压在A盒上。

④ 押し型 B で押す



しっかり押す
乗せた酢飯を寿司型 B で上から押し付ける
Press the rice with B module
把 B 盒对紧 A 盒。

⑤ 押し固める



しっかり押す
寿司型 A と B が重なるようにしっかり押す。
Push firmly until module A and B are overlapped.
用力挤压 A, B 盒使两个盒子扣紧。

⑥ 開く



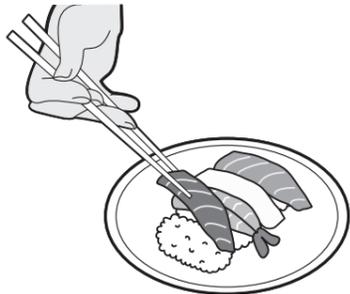
ゆっくり寿司型 B を開けると、押し固められたシャリ玉が完成します。
Move module B carefully, and sharidama should be formed.
慢慢的把 B 盒拿开，精致的寿司饭团就完成了。

⑦ シャリ玉を出す



寿司型 A を返し、シャリ玉を出します。
Flap down module A to get the sharidama.
把寿司饭团从 A 盒中取出摆好。

⑧ ネタを盛る



シャリ玉にお好きなネタ（具）を載せる
Put your favorite ingredients on sharidama.
把喜欢的食材（生鱼片等）摆在饭团上。

日本では、お寿司は
手で持って食べます
日式吃法，直接上手抓

JAPANESE STYLE



お好みでお醤油をつけて
お召上がりください
可以根据个人喜好加醋和芥末

手巻き寿司の作り方 How to make Temaki Sushi 手卷寿司的做法

① シャリを作る



1回の軽量で
40~50g入ります
酢飯を作り、計量カップに入れて量ります。
Make vinegared rice and weigh it in a measuring cup.
加醋等调好醋饭，把醋饭放入计量盒里。

② シャリをのせる



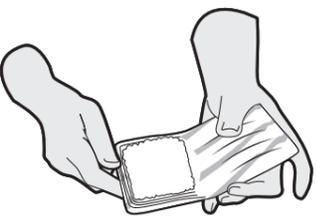
手巻きトレーに乗せ、平たく伸ばす
Place it on winding tray and flatten it
手卷寿司模具放平并打开后放上醋饭。

③ シャリをうすくする



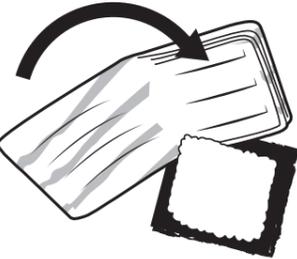
折りたたむようにし、シャリを平たく押し固める
Fold and compact it flatly
将模具对折，压紧并固定住。

④ シャリを作る



開くと、薄く延びたシャリが完成
Unroll the winding tray to complete a thinly extended shari
再将模具打开，薄薄的醋饭就做好了。

⑤ シャリを作る



ノリを乗せて、シャリがノリに乗るようにひっくり返す
Put shari on seaweed, and use the winding tray until seaweed is stacked with shari
将模具里的醋饭扣在海苔上。

⑥ シャリを作る



ノリ側に乗せたシャリの上にネタを盛り付けて巻く
Put your favorite ingredients on the shari and roll up.
在放上喜欢的食材后卷起来。
手卷寿司就完成了。

⚠ 注意事項 ●寿司型は、剥離性を高めたプラスチック製品です●繰り返し使用できます●オープンで使用できません ⚠ Attention ●This product is made of nonstick plastic.●You can reuse it many times.●It can't be used in oven ⚠ 注意事項 ●寿司模具是由高剥离性的塑料制成●可以反复使用●不能用于烤箱中