



寿司饭

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	30 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V6000 Grand 自 2022 年

芳香、粘稠、变化多样：寿司米不仅在经典的卷状食物中令人印象深刻，而且在碗装菜肴、创意融合菜肴和现代小吃中同样也如此。

寿司饭

200 g 寿司饭

300 ml 水

调味

50 ml 米醋

2 茶匙 白糖

½ 茶匙 食盐

寿司饭

将米放在流动的冷水下清洗，直至水变清，然后沥干。将米和水放入耐热盘中，在烤架上推入未预热的内腔中，在 100°C 条件下蒸约 30 分钟。将寿司饭放入碗中。

在蒸汽期间为 **100 30 分钟**°C

调味

将米醋、糖和盐放在小锅中加热，搅拌至糖和盐溶解。将醋汁与热米饭混合。





配件

容量约 1½ 升的耐热盘
烤架

