

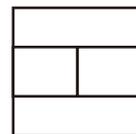
クリスマス・ツリー



ポイント① スライスチーズは柔らかいと扱いにくいので、使う直前まで冷蔵庫に入れておきます。

ポイント② 鉢の作り方

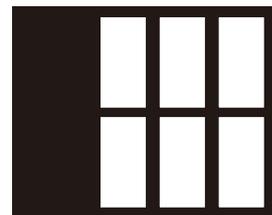
鉢の形にするために
チーズを3等分して
真中の部分を更に半分に切りましょう。



プロセスチーズを3等分に

ポイント③ 木(ツリー)の作り方

全形のりにスライスチーズを
右図のように並べて、
上から4/5枚サイズの高苔を載せる。



高苔の上にスライスチーズを切って並べる

＜材料＞

- ①すしめし 白 100g/250g
- ②すしめし みどり 180g
- 内 抹茶 3g
- ③すしめし ピンク 120g
- 内 でんぶ 10g
- ③厚焼き玉子 10g
- ④パプリカ 赤 1/4 切
- ⑤パプリカ 黄 1/4 切
- ⑥いんげん 3~5 本
- ⑦スライスチーズ 5 枚
- ⑧プロセスチーズ 1 箱 225g
- ⑨のり 全型 2 枚
- ⑩のり 4/5 1 枚
- ⑪のり 1/2 1 枚
- ⑫のり 1/4 1 枚
- ⑬のり 3cm 2 枚

＜作り方＞

1. 鉢を作る。
(チーズの固まりをきらずに巻いても良い) チーズを3等分に切り、チーズの間に高苔を挟む3等分したチーズの外側を高苔で巻いてまとめ、鉢の形に整える。
2. 木を作る。
全形のりにスライスチーズをポイント② 図のように並べて、上から4/5枚サイズの高苔を載せる。
3. 緑のすしめしに③~⑦までの材料をみじん切りにしたものを加え、均一に混ぜる。
4. 上の高苔で包んだスライスチーズの上に3のすしめしをのせる巻きすで三角形になるように木の形を整える。
5. のりを巻きすの上におく(のりは1/4サイズ)をつないでおく。
6. 200gのすしめすをのぼし、ほぼ中央にピンクのすしめしをのせる。
7. 6のすしめしの中央に木をのせ、その上に鉢をのせる。
8. しっかりと固定させて、すしめしを足りない所に補って巻き込む端を整え、8等分に切って出来上がり。

クリスマス・リース



ポイント①

リース部分の具材は、ならべると楽に作ることができます。

ポイント②

リースのリボンは、ハの字にのせると綺麗にできます。

＜材料＞

①すしめし	100g/250g
②すしめし みどり	180g
内訳 すしめし白	140g
内 抹茶	3g
③厚焼き玉子	10g
④チーズ	10g
⑤パプリカ 赤	1/8 切
⑥パプリカ 黄	1/8 切
⑦いんげん	3本
⑧ソーセージ	1枚
⑨のり 全型	2枚
⑩のり 1/2 切	2枚
⑪のり 4/5 切	1枚

＜作り方＞

1. リースの芯を作る。
のり 1/2 切にすしめし白 100g を広げ、巻く。
2. リースを作る。
全型ののりに緑のすしめしをのせ、均一にのぼす卵・チーズ・パプリカ・の細切を彩りよく順番に並べるその上に巻いておいたリースの芯をのせて巻き込む。
3. リボンを作る。
ソーセージを長て方向に3等分に切る。半円になった2枚のソーセージを、のり 4/5 切にのせ、ハの字に包み、中央にリボン芯を置く。
4. 全体に包んで完成。
全型ののりに 1/2 切ののりをつなぐ。その上に、すしめし 180g を均一に延ばす。
その中央に山を作り、リボンをのせるリボンの上両側に、すしめしを補うその上にリースをのせて、すしめしを補いなが巻き込む端を整えて、8 切に切って出来上がり。