



酢飯1.2.3.5合作り方☆寿司酢配合表



tama-ma @cook_40089021

簡単に子供喜ぶ美味しい寿司飯
こどもの日におうちで手巻きやちらし
ホールやカップで寿司ケーキ♡
節分恵方巻きやお弁当にも

このレシピの生い立ち

母に教わったすし酢の配合を我が家の好みにアレンジ。普段よく使う3、2合分とちょっと作りたい時ように1合分を表記しました。

13.7.20.だんだん家族の食べる量が増えてきたので5合分とグラム換算を追加しました

酢飯検索1位感謝♡

材料

呂 基本味(酢が効いたしっかり味)

3合分

ご飯 3合

☆酢 大さじ4(6)

☆砂糖 大さじ4(5)

☆塩 小さじ1.5

2合分

ご飯 2合

酢 大さじ2と2/3(4)

砂糖 大さじ2と2/3(3)

塩 小さじ1

1合分

ご飯 1合分

酢 大さじ1と1/3(2)

砂糖 大さじ1と1/3(1.5)

作り方

1 ご飯は酢飯コースの水加減で炊きます。
なければいつもより水加減少なめ
例)3合なら2.5合の水位

2 酢、砂糖、塩を混ぜ合わせておきます。
この時、砂糖は完全に溶けきっていなくても大丈夫



3 炊きたてのご飯とあえて酢飯を作ります。
すし酢が溶けきっていなかったら、しゃもじでグルグルっと混ぜてから回し入れて下さい



4 合わせ酢とご飯はしゃもじで切る様に混ぜてください。
粗熱がとれたら濡れふきを被せておくと、乾燥を防げます。



5 砂糖大さじ1=約9g
酢大さじ1=約13g

塩 小さじ1/2

塩小さじ1=約4g

おおよその目安です。

たくさん作る時はグラム換算が早い

5合分基本味(カッコ内g換算値)

ご飯 5合分

酢 大さじ7(90g)

砂糖 大さじ7(63g)

塩 大さじ1と1/3(16g)

※グラム換算については手順5参照

砂糖を酢と同量にするとやや甘めの味。好みに応じて加減を。

ちらし寿司の具ID:19588887

参照

6 おうちで簡単ちらし寿司の具

ID:19588887



7 海苔巻きの巻き方はID17952473

酢飯ではないけど...

お弁当にも☆あり合わせ野菜で簡単キンパ風を参照してね♪



8 しっかり味の酢飯にして、鮭とキュウリの混ぜずし

ID17880213

色んな料理へのアレンジレポお待ちしております♡



9 紅生姜入りのおいなりさんはどこか懐かしい味

酢飯に刻み紅生姜を混ぜ込んで作ります

ID:18840193

とても美味しい♡



10 味がぼやけがちな炊き込みご飯を美味しく作れる配合です

ID19610179

旦那がほれた♡基本の炊き込みご飯2合&3合



コツ・ポイント

子供の成長に合わせて砂糖の量は配合表より控えめになりました。塩加減にはご注意を。塩を減らし過ぎると味のバランスを崩しますのでお気をつけください。

皆様もどうぞご家庭に合わせたお好みの味を見つけてくださいね

