

SUSHI（壽司）入門 5 試試其他種類的壽司



壽司也有各種豐富的形狀

壽司的材料有多種，而形狀也相當的豐富。形狀像軍艦的稱為軍艦捲，生魚片大不相同，也請一定要加以品嘗。



品嘗軍艦捲

米飯用海苔包住，在米飯上放上材料的稱為軍艦捲。北海道所代表的材料為海膽及鮭魚卵。



品嘗捲壽司

在米飯中放入各種材料，用海苔捲起者稱為捲壽司。材料從魚類到浸漬物相當多種。



品嘗蛋壽司

此為可顯現出各店本事的蛋壽司。因帶有甜味有點像是在吃點心的感覺，因此很多客人會是在最後的時候品嘗。

以外的大多為捲壽司，依據店的不同而口味不同的蛋壽司。這些和握壽司的風味



軍艦捲沾醬油的方式

要將軍艦捲上的材料沾上醬油，首先須先將生薑沾上醬油，然後將生薑當成刷毛使用。



喝熱茶

品嘗完壽司後，店裡會端出熱茶。喝了熱茶之後，可降低口中材料的味道及油脂感，讓口中變清爽。



最後為結帳

全部吃完後再結帳即可。請至收銀台前結帳，笑臉對廚師打招呼後再踏出店外。