

日式壽司蛋糕

材料:	份量:
米飯	2杯
胡蘿蔔	1/2 條
青瓜	1條
生三文魚	150克
雞蛋	2隻
白芝麻	少量
紫菜	少量
檸檬	少量

烹調步驟：

1. 把蛋洗乾淨，胡蘿蔔切片，生三文魚，各材料用錫紙包好。用電飯鍋跟米一起煮（約35分鐘）。
2. 米飯裏加壽司醋（加檸檬汁）、切絲青瓜（用檸檬汁和糖加味）、胡蘿蔔、白芝麻、紫菜混合。
3. 利用空牛奶盒（一面切開）壓放壽司飯，用其餘的材料來裝飾像一個蛋糕。

設計意念：

利用空牛奶盒（一公升）作為模具壓制米飯使之成型。壽司飯中加入魚肉、蔬菜。盡量少用鹽，用檸檬代替。最後與小朋友一起裝飾。

