

# Maki

- 1.** L'alga "nori" té cara i revés. Hem de fixar-nos i posar la cara més llisa cap avall. Després, estenem l'arròs d'esquerra a dreta, sense estrènyer-ho perquè no quedi dur. Haurem d'estendre bé l'arròs pels laterals de la fulla.
- 2.** Posar els ingredients damunt d'arròs. El peix ha de tenir la mateixa grossor i ho col·locarem just en la part central.
- 3.** Quan enrotllem haurem de subjectar bé els costats, sense estrènyer massa des de dalt.
- 4. Tipus de maki:** **Hosomaki** o "Sushi de rotlle prim": arròs 80-85 g (Posar arròs damunt d'alga nori i recobrir tota la fulla menys una fina línia a dalt del tot d'un parell de centímetres). **Uramaki** o "Sushi del revés": arròs 115-120 g (Cal cobrir amb arròs tota l'alga "nori"). **Futomaki** o "Sushi de rotlle prim": arròs 90-100 g **Ura-futomaki:** arròs 100 g (Cal estendre arròs fins a sota alga. En aquest cas, la posició de l'alga la disposarem de manera vertical i no horitzontal com els hosomakis o uramakís.). El **Temaki** o "Sushi enrotllat a mà" té forma cònica i un bon consell és col·locar l'arròs en forma de "estadi de baseball."