

# Nigiri

- 1.** Sempre hem de tenir les mans fredes abans de començar. Primer, fem una bola d'arròs a la mà i agafem el tros de peix amb l'altra mà.
- 2.** Fem un buit dins d'arròs i li donem la volta. En el procés, cal usar el polze per subjectar l'arròs perquè no es faci massa llarg.
- 3.** Subjectar els costats i no estrènyer a dalt (solament tocar). Després, girar el "nigiri" 2-4 vegades.
- 4.** Per col·locar el peix, ha d'estar corbat de forma suau, recolzat damunt de l'arròs, que fa forma de vaixell. Recordeu que l'arròs no ha de quedar més gros que el peix.