



美味！豆子們的

為了慶祝 11 月 1 日的壽司之日，
Why 博士「打」造了一個超巨大型的壽司輸送帶，
豆子們化身成為壽司，在輸送帶

壽司的歷史

1 熟壽司

早期東南亞人會將魚和飯拌在一起，利用米飯中的乳酸菌來發酵，就能長時間保存魚肉，這種作法也傳到日本，稱為熟壽司。

2 魚飯壽司

為了縮短發酵時間，人們開始將發酵到一半的魚肉和米飯包在一起食用，稱為「魚飯壽司」。

3 早壽司

到了 14~16 世紀，人們開始使用米醋取代發酵米飯，能快速製作出同樣風味的「早壽司」。

壽司之旅

帶上緩緩前進，沿途可以一看到壽司的演變過程，他們自驚訝的發現，早期壽司和現在長得不是一樣？

4 押壽司

後來，人們把魚肉和米飯分成兩層，放置於木箱並用蓋子擠壓成方形，再切成容易入口的大小，稱為押壽司。

5 握壽司

製作押壽司較費時，為了縮短時間，有間壽司店直接用雙手將食材和米飯捏在一起，變成現在常見的握壽司。

當時為了讓客人快速吃飽，握壽司都捏成現在的兩倍大呢！

破^ハ解^ゲ！壽^ス司^シ店^{テン}裡^リ的^ノ祕^ヒ密^ミ道^{ダウ}具^グ

豆子們跟著輸送帶轉到了終點——一間壽司店！他們興高采烈的準備大快朵頤，卻找不_到服務員點餐，這時，紅豆妮突然發現旁邊的立牌似乎寫了些什麼……



盤子怎麼拿不下來？

這裡有
教學！

請_ク這_こ樣_う使_カ用_ハ我_ガ們_{タチ}

我們是用來防止異物進入和維持壽司新鮮度的保護蓋，確定要吃才掀開喔！



點心餐



 輸送帶

我是負責運送食物的輸送帶，有一半的身體藏在廚房裡，壽司師傅會把新鮮的餐點做好放上來，讓我迴轉出去給大家享用！



 餐：盤

50 元:

90 元[※]

我們身上不同的顏色代表著不同的價格喔！