

Susheja on erilaisia. Paistettuun tofutaskuun piilotettua riisimöykkyä kutsutaan inariksi.



Makit ovat rullia, jotka vuorataan merilevällä.



Sushia voi olla myös kala, joka lepää riisipedillä. Sen nimi on nigiri.

Temaki on pitkä sushirulla, jota voi syödä kädestä kuin jäätelötötteröä. Chirashizushi on kulho, jossa riisin päälle levitetään sushin aineksia.

Sushin riisi maustetaan riisiviinietikalla, sokerilla ja suolalla.

