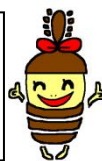
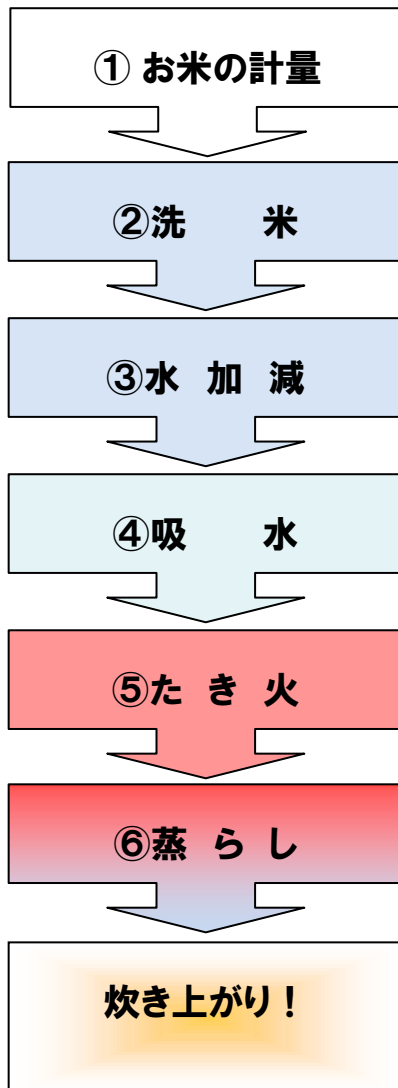


かまどを使った美味しい！ごはんの炊き方

Ver201512



- ① お米をはかる (3~6合)
- ② 無洗米は 軽くすすぐだけ
- ③ ご飯鍋での オススメ水加減 (洗米直後)
お米の上からの水位
➤ 3合 1.8cm 4合 2.3cm
5合 2.8cm 6合 3.3cm
- ④ 20分間ほど水に浸すとおいしく炊けます
- ⑤ フタはしっかりしめます
強火で 沸騰 させることが必要
煮汁の吹きこぼれが少なくなってきたら…
かまどからひきます
【フタを開けて見てみてもいいよ♪水気がなくなっても
火を焚き続けると、焦げ付いちゃうよ★水気が少し残
っていてもかまどからひいて大丈夫】
- ⑥ 余熱の状態だけで20分以上蒸らしたら…
出来上がり！

ご注意 ご飯鍋は、鋳物(いもの)です。落としたり急冷すると、割れます。また、熱いかまどに水をかけると爆裂の恐れがあり危険です。