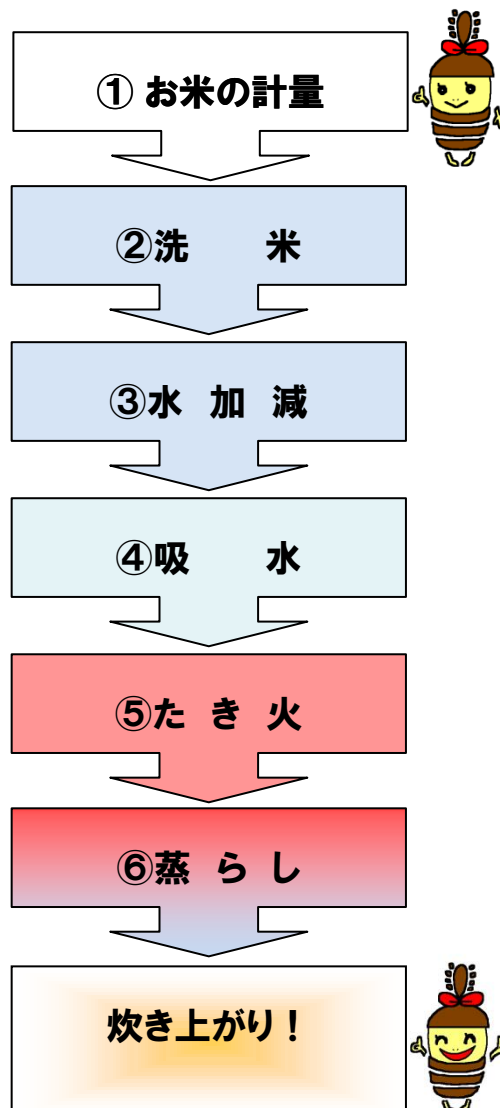




- ① お米をはかる (3～6 合)
- ② 無洗米は 軽く2回すすぐだけ
- ③ ご飯鍋での オススメ水加減 (洗米直後)
ごはんの上からの水位
 - 3合 2.3cm 4合 2.9cm
 - 5合 3.5cm 6合 4.2cm
- ④ 少なくとも 20 分間 水にお米を浸します★
- ⑤ フタはしっかりしめます
ご飯鍋をカマドにのせてから火をつけます
強火で **沸騰** させることが必要
煮汁の吹きこぼれが少なくなってきたら・・・
火がついている薪は、カマドからひき炭火だけに！
【フタを開けて見てみてもいいよ、水気がなくなっても火を焚き続けると、焦げ付いちゃうよ★】
- ⑥ 炭火が残っている状態(ほとり)だけで 15 分間蒸らしたら・・・炊き上がり！