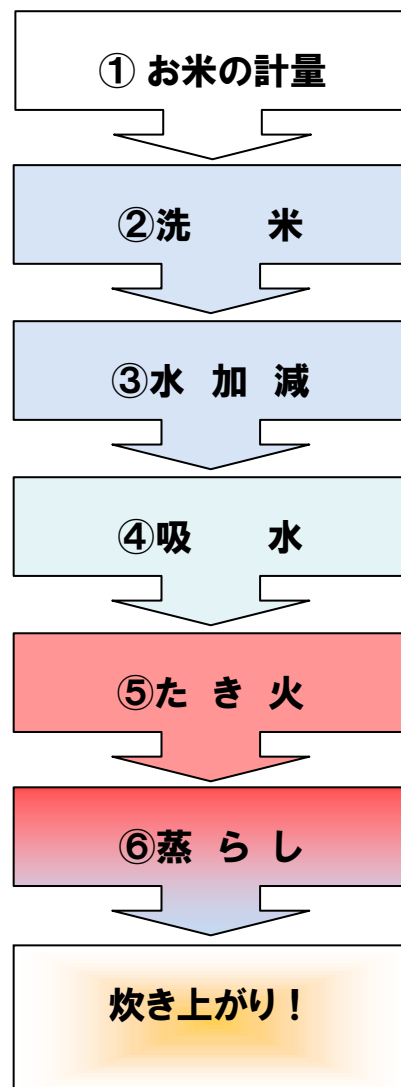


かまどを使った美味しい！ごはんの炊き方

(1人分=0.8合120gで計算※通常1合150g)



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)
1人分0.8合(120g)で計算 ※通常1合150g
(注文したお米はこの量です)

お米の上からの水位

➤ 3人班 1.8cm 4人班 2.3cm

5人班 2.8cm 6人班 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。