

ご飯の炊き方

ヤマヤ物産有限公司

- ① 米を洗い、水を切っておいておきます。
- ② 米の 1.2 倍の水を鍋に入れ、沸騰させます。(強火) 【例】米 10 kgだと水 12ℓ
- ③ 沸騰したお湯の中に、米を入れます。(強火)



- ④ 焦げ付かないように掻き混ぜながら、米と水の水位が同じになったら蓋をしめます。(強火) → (弱火)



- ⑤ 蓋の隙間から「焦げた匂い」がしたら火を止めます。(弱火) → (消火)
- ⑥ 20分蒸らします。(消火)
- ⑦ 5~10秒火をつけます(強火)

完成です。



完成後は早めにボウルかバットに移し、焦げを入れないよう気をつけてください。
まかないくん 30 型の最大炊飯量は 10kg。50 型は 18kg。85 型は 30 kg。