

ご飯の炊き方（簡易版）

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）
- 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。



完成後は早めに掻き混ぜ、焦げが発生しないよう気をつけてください。

30型は 10kg 50型は 17kg 85型は 30kg が最大量です。