

炊き出し器 まかないくん

ご飯の炊き方



<用意するもの>

炊き出し器：まかないくん本体

バーナー及び燃料：LPガスバーナー・灯油バーナー（電源要）・薪・廃材

米 水杓 ざる 41 cm ペール容器 45ℓ ご飯移し変え容器（番重やボウルなど）

ヘラ 2 本（攪拌用と移し替え用）

炊飯名称：湯炊き（地獄炊き）

炊飯方法：通常の 2 倍の湯の中に米を入れ、後に余分な量の湯を抜き取り蒸らす炊き方

以下は炊飯の手順を示しています。（ ）内はバーナーの火力。

- 1、 米を研ぎ、ザルで水を切る。<浸漬時間：夏で 30 分以上 冬 1 時間以上>
- 2、 鍋に水を入れ沸かす。(Hi)
水の量は米の 1.35 倍（新米は 1.25 倍重量比）①の 2 倍の量を入れる。2.7 倍の水。
(ペール容器に同量の水位をマークしておくとう便利) 10~20 分
- 3、 沸騰後、コメを入れる。(Hi)
- 4、 ヘラで米にダマ（かたまり）ができるまで優しくかき混ぜる。(Hi)
- 5、 ①の水量を抜き取り、ザルを入れたペール容器にあける。(Lo 又は消火)
☆ザルに米も入るので米は釜に戻しながら行う。※1
☆水位はひたひた状態になるので米の表面は水杓底で均等にならず。
- 6、 蓋をする。(Lo 間欠※2) 6~10 分
- 7、 薄いこげた臭いがしたら火を止める。(消火)
- 8、 20 分間むらして炊きあがり。 20 分
へらで炊き上がったご飯の水蒸気飛ばしを行い、ご飯を取り出す。
合計：約 35~60 分

※1 正確な計量ができない場合は「ひたひた」程度まで水を抜く

※2 灯油バーナーでは間欠運転：30 秒運転~30 秒休みを繰り返す

ヤマヤ物産有限公司 〒939-1118 富山県高岡市戸出栄町 36-10

TEL (0766) 63-4717 FAX (0766) 63-4727 (190513 改正)

《釜の縁でヤケドの危険！長袖姿でかき混ぜてください。》

