

# 炊き出し器まかないくん

## ご飯の炊き方(白米/無洗米)



〔用意するもの〕 炊き出し器：まかないくん本体  
バーナーと燃料：LPガスバーナー・灯油バーナー（要電源）薪・廃材  
米 水杓 ざる 41 cm（適宜に数個） ボール（ざるが入る大きさ） ペール容器 45ℓ  
ご飯移し変え容器 木へら=2（攪拌と移し替え用） 約 3ℓの水杓又は片手鍋（加水抜取用）

炊飯方法： 湯炊き（地獄炊き）

特 徴： 通常の 2 倍の湯の中に洗米を投入し

米を急速に膨張させたのち余分な量の湯を抜き取る

- 1、**洗 米** （白米）米を研ぎザルで水を切り、30分～1時間浸漬する。  
（無洗米）無洗米をザルに入れ汚れを取り、水の中で30分～1時間浸漬する。
- 2、**湯沸かし** 釜に水を入れ沸騰させる  
米の 1.3 倍重量比の水量×2=2.6 倍（米 10 kgの場合 26ℓの水） 10～25分
- 3、**洗米投入** 沸騰したのち湯の中に浸漬した米をやさしく入れる。（HI 燃焼）  
**（熱湯のハネ返りや、釜の縁でヤケドの危険！長袖で）**
- 4、**攪 拌** 米にダマ（小さなかたまり）ができるまでヘラでやさしく攪拌。（HI 燃焼）  
（ふつふつ煮えるまで攪拌） 約 10分
- 5、**加水分抜取** 火を消し約 3ℓの水杓（又は片手鍋）で加水した水を抜き取る（燃焼 OFF）  
抜き取った水には米も入るのでザルで受けペール容器にあける。  
ザルで受け米は釜に戻しながら行う。  
水位はひたひたより、やや低くなるのが目安。  
米の表面は水杓底で水平にならず。 5～10分
- 6、**炊 飯** 蓋をして弱火で炊く。  
薄いこげた臭いがしてきたら火を止める 約 2～10分
- 7、**むらし** 20分間むらす。最後に 10～30 秒火を点けて炊き上げ。 20分  
木へらで、ご飯の水蒸気飛ばしを行い取り出す。

合計（浸漬時間含まず）：約 45～75 分

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 (200306 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》**