

マジカルごはん炊きで作る

土鍋ご飯の炊き方



分量 (1合あたり)

白米 150 g
お水 200～230 cc

point

安定して美味しいご飯を炊くために、お米を重さで計測しています。



1. 洗米

- 米をボウルに入れ、水を注ぎます。
- さっとかき混ぜたら、ボウルを傾けて水を出し、その状態で30回ほど、くるくると手早くかき混ぜます。
- もう一度水を出し、これを3回くり返します。



2. 浸水

- 洗った米を浸水させます。
- 浸水時間は、夏 約 30分
冬 約 1時間 です。

point

浸水時の容器は、土鍋とは分けてお使いください。容器を分けることで、ぬかの成分が沈殿しなくなり炊飯時の焦げつきが改善されます。



3. 炊飯

- 800W～900Wの火力で加熱します。
- 13分～20分ほどで、陶器全体が温まります。
- 外蓋の穴から勢いよく蒸気が出たら30秒ほど待って火を止めます。

IHコンロの数字とワット数の関係は
ご使用機器の取扱説明書でご確認ください



4. 蒸らし

- 火を止めたら、そのまま動かさず20分ほど放置します。
この時間で、米がよりふっくら、ツヤが出た状態に仕上がります。
- その後、蓋を開けてしゃもじで軽くほぐします。
蓋を開ける際、熱いので火傷にご注意下さい。

その他の情報は Ohshin.co.jp からご覧いただけます。

