

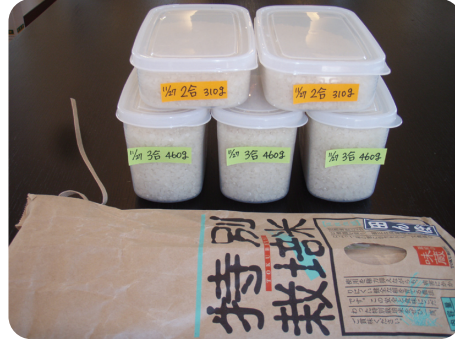
おひつ膳 田んぼがおすすめする お米の保存方法&土鍋でご飯の炊き方

★ 2合のお米を買ったなら

① まずは計量して全部タッパに移しましょう!!



百円ショップのタッパがピッタリ!
写真 (2合=450mlタッパ 3合=630mlタッパ)



重 さ
2合=約310g 3合=約460g

保管先は涼しい所
そのまま冷蔵庫でもOK!!
ラベルに日付や銘柄を記入!!

※2合×2パックと3合×3パックでちょうど2kgになります!!

② 洗米後も同じタッパで浸水させて!!



ボールでお米をといたらこのタッパで
浸水させて1時間。
冷蔵庫なら10時間でも大丈夫。炊くときは水をかえて。



(1時間浸水後のふくらみ具合)

★ 土鍋ごはんを炊こう!!

高価な電気釜もいいですが、

日本人らしく **鍋のワザ!!** で炊きたいですね。
イザッ!! という時、**キラリッ!!** とヒかりますよ!

① 水加減は厳密に
(2合=360cc、3合=540cc)



② 強火で5分位。
沸いてきたら弱火に。
沸くまでフタ無しでもOK。



沸いてきた様子



左=3~4合用、右=1~2合用

③ 途中、あま〜い湯気を楽しみながら
約13分で湯気からウソおこげの香がしたら
(心配ならのぞいても大丈夫)

10秒間だけ超強火にして仕上げのファイアー!!
この仕上げがごはんをキラリッと立たせます! → 消火。



できるだけ弱火です



仕上げファイアー!!

④ 15分蒸らしたらできあがり!!
周りをぐるっとしゃもじを回して、底からかき回す。
ごはん全体を切るようにして蒸気を逃がして完成!!

