

作り方 お米係



作り方 -お米係-



①お米を研とぎ、水を入れる。

水の量の目安は人差し指の第一関節が米に触れる程度です。
10分程度そのままにして、つけ置きします。



作り方 -お米係-

②火にかける。

強火で沸騰させます。沸騰したら途中、羽釜の中の様子をチェックしましょう。
水分が少なくなったら**弱火**にして、さらに10分程度炊きます。

③火から離し、蒸らす。

羽釜の内部に余熱が残っているため火を止めてもご飯は炊き続けます。
10分程度蒸らせば完成です。