

◇ 土鍋ご飯の炊き方 ◇ (2合の場合)

☆火加減は、鍋の底からはみ出さない火で 炊いて下さい。
2合で約18分、気軽に美味しいご飯を炊くことができます。
冷めても美味しいご飯です。

<洗米> 米を2合研ぎ、ざるに上げて、そのまま約15分置く。

<水量> 鍋に米を入れ、2cup+同量~1割増の水を入れます。
*水加減は、米の種類や好みによって違うので、
何度か試されると良いでしょう。
<新米> の場合、水の量はお米と同量以下で。

*15分~30分位、そのまま浸水させます。
(浸水は最高2時間まで。それ以上は、別の容器で冷蔵庫へ入れます)

<火加減>最初に 弱火 8分、(何合の米でも同じ)
それから 中火。
沸騰したら 再び弱火で 6分。
最後に10秒中火にして火を止める。(余分な水分を飛ばすため)
15分蒸らし、美味しいご飯の 出来上がり!

◆最初から中火で炊き、沸騰したら弱火で6分、15分蒸らす方法でも炊けます

《ポイント》

♡沸騰して多く吹く際には、爪楊枝などを 蓋と鍋のあいだに挟むと良い。
♡火を止めるタイミングに迷ったら、早めに火を切る！ ゆっくり蒸らす。

<全体の時間の目安>

1合	15分位
2合	18分位
3合	20~23分位
4合	25~30分位

☆炊き込みご飯も美味しく炊けます。楽しんで頂ければ大変幸いです。
稲葉 直人