

도나베 (土鍋) 의 사용법

1) 도나베를 가볍게 씻어준다. 특히 걸 쪽의 바닥을 잘 닦아낸 뒤, 가스불에 올려 밥, 또는 쌀 (물에 가볍게 씻어놓은 쌀)을 넣은 뒤, 물을 도나베의 70% ~ 80% 정도까지 붓고, 한번 저어준다.

※ 밥 (또는 쌀)의 양은 냄비의 크기에 따라 다르므로 하기의 ★을 참조하여 주시길 바랍니다.

【전처리 과정으로 죽을 만들 때 ~ 밥 (쌀)의 양】

★ [1인용 · 2인용 도나베, 부이야베이스 냄비(소 · 중)] → 밥공기에 1인분 정도의 양 (쌀 = 37.5g정도)

2) 뚜껑을 덮고 약불을 켜다.

끓어오르면 다시 한번 저어주고, 뚜껑을 비스듬히 올려놓고, 약불 상태로 천천히 상태를 보면서 끓인다.

3) 약불인 상태로 타지 않도록 가끔씩 섞어 주다가 꾸덕꾸덕한 죽이 되었으면, 불을 끄고, 가능하면 가스에서 떨어진 곳에 하루(반나절 정도 이상) 그 상태로 놓아두어 완전히 식혀준다. 이것으로 전처리 과정이 완료된다.

※「전처리 과정에서 끓인 것은 어떻게 하면 좋은가?」라는 질문을 자주 받습니다만, 중국식 죽과 같이 간을 하여, 잣, 구기자, 산초 등을 넣거나, 계란을 풀어 넣어 드셔도 맛이 좋습니다. 한 번 시도해 보십시오.

4) 강불의 사용은 냄비에 손상이 갑니다. 냄비 밖으로 불꽃이 나오지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다.

또한 「이나바 나오토의 도나베」는 천연 흙 만을 사용하여 만들어진 것이기 때문에, 빈 냄비 상태로는 사용할 수 없습니다.

5) 사용한 도나베는 반드시 금이 갑니다만, 물이 새지 않는다면 그대로 사용하셔도 괜찮습니다. 만약, 물이 새 경우에는, 다시 한번 천천히 꾸덕꾸덕한 죽을 끓여서 천천히 전처리 과정을 진행하여 주십시오. 도나베는 직화 불, 오븐, 전자레인지 사용이 가능합니다.

상기의 사용방법 · 주의사항을 반드시 읽어주시고, 다양한 요리에 사용하여 주십시오. 도나베 요리뿐만 아니라 탕, 찌개, 카레, 밥 등이 매우 맛있게 됩니다. 즐겁게 사용하여 주시면 감사하겠습니다.

↓ 부이야베이스 냄비



※「이나바 나오토의 도나베」는 100% 미야현 이가 지역의 천연 흙 만을 사용하여 제작된 핸드메이드 제품입니다.

※제품을 처음 씻으실 때에는 세제를 사용하지 마시고 물로 가볍게 씻어 주시길 바랍니다.