



おいしい

ご飯の炊き方 炊飯器編

🌻 お米の計量はしっかり

計量カップ擦り切れで測ることによって毎回の計量を安定させましょう！無洗米は無洗米計量カップを使用しましょう。

🌻 洗米の仕方 ボウルとザルを使うと便利♪

最初はサッとすすぐだけ！その後指を立てるようにして軽く握る動きをしながら10回ほどかき混ぜる、これを2, 3回。お水が多少にごっている程度で大丈夫！



check 冷水を使うこと、ぬるま湯等は避ける
無洗米は洗米しないこと、すすぎはOK♪

🌻 洗米後の水切り

洗米後はザルにあげて1, 2分。お米を乾かしたらダメ！

🌻 お米に吸水させる ※ミルキークイーンは水加減9割

お釜に移してメモリのところまで水を入れて30分待つ。

吸水後はお釜の水滴をふいてジャーにセット、スイッチオン

🌻 炊き上がりにシャリ切り

炊き上がったらフタをあけてフタの水をふきとります。

しゃもじを十字にいれて釜底から空気をいれるように優しくほぐして余分な蒸気をにがしましょう。

🌻 保温のために

ご飯は内釜からはがし山型にしておきましょう