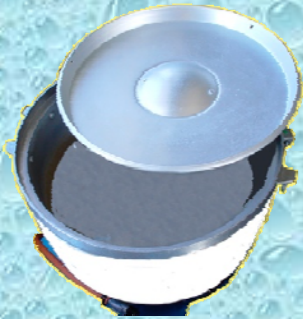


無洗米炊飯マニュアル

業務店様向け

無洗米のおいしい炊き方

1. 釜・蓋をきれいに洗います



2. 水を入れます



3. 無洗米を入れます



4. 攪拌します



5. 十分に浸漬します

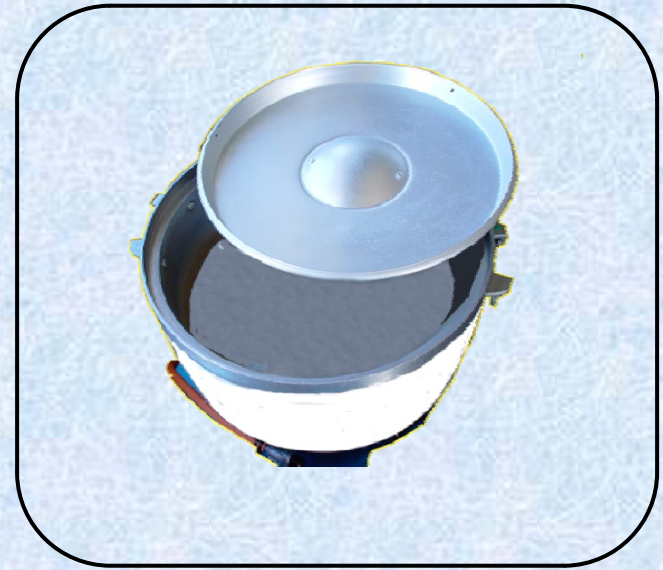


6. 炊飯します



1. 釜、蓋をきれいに洗います

- (1) 釜底や蓋に、「残さ」があると、炊飯時に熱の通りが悪くなる為、芯のあるご飯になったり、異臭のするご飯の原因となります。

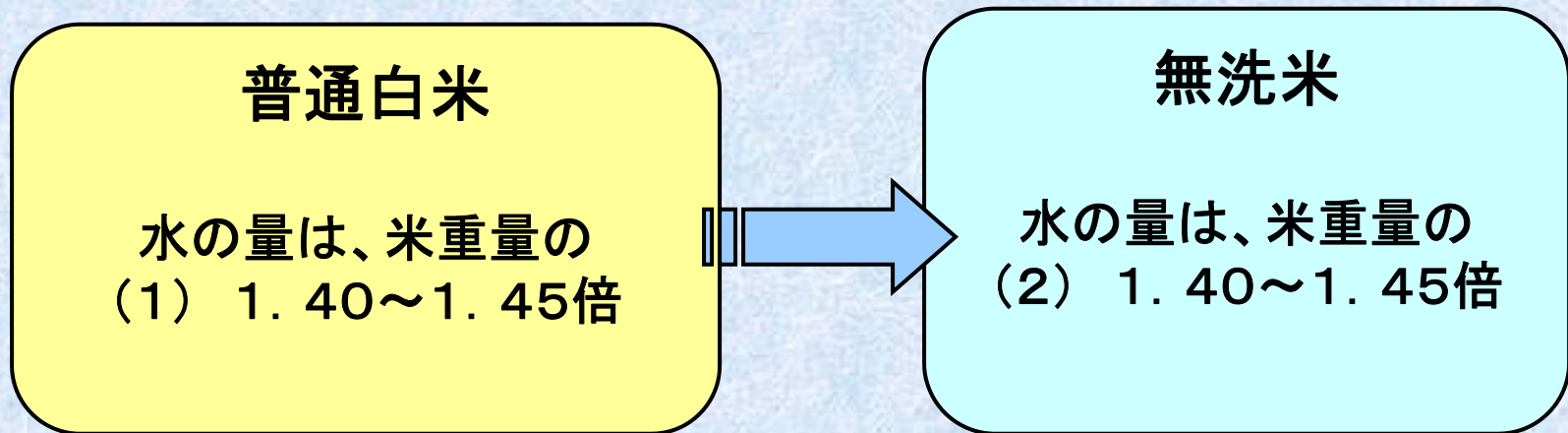


- (2) 炊飯ネットを使用する場合、ネットが目詰まりしていると、炊飯時に熱の通りが悪くなる為、芯のあるご飯になるので、ネットはきれいに洗ったものをご使用ください。



2. 水を入れます

- (1) 「はかり」を用いて、水の量を正確にはかります。
- (2) 無洗米を炊飯する水の量は、普通白米の時と同じです。



※(1).(2)についてはお客様の使用条件によって異なることがありますので注意して下さい。

※好みや、新米の時期によって水の量は、加減してください。

3. 無洗米を入れます

※ 「はかり」を用いて、米の量を正確にはかります。

※ 米の量は、釜の大きさの最大で約80%にします。

釜の大きさ	米の量
5升釜	5.6 k g
4升釜	4.5 k g
3升釜	3.4 k g
2升釜	2.2 k g

参考: 一般的に、米の量は釜の大きさの最大80%で炊飯するときちゃんと炊き上がります。

4. 攪拌します

(1) 釜底から、ざっくりとお米を掻き上げます。

お米の表面に空気が残ると、お米が水を吸収する妨げとなり、芯のあるご飯になるので、小さな気泡が出なくなるまで掻き上げて下さい。



5. 十分に浸漬します

(1) 季節により水温が異なるので、お米が十分な水を吸収する時間が変わります。

季 節	浸漬時間
春 ・ 秋	50～60分
夏 (水温が高い)	40～50分
冬 (水温が低い)	70～80分

注1 直炊き (加水後すぐに炊飯) は、お米の吸収が十分行われず、芯が残るご飯になりやすいので、避けてください。

6. 炊飯します

- (1) 炊飯スイッチを入れます。操作手順は、これまでと変わりません。
- (2) 炊き上がったらすぐに蓋を取らずに、約15分程度蒸らします。
蒸らすことで、ご飯がふっくら炊き上がります。
- (3) 蒸らしが終わり、ご飯をほぐす時は、余分な水分を発散させる為
釜底からざっくりと掻き上げます。

