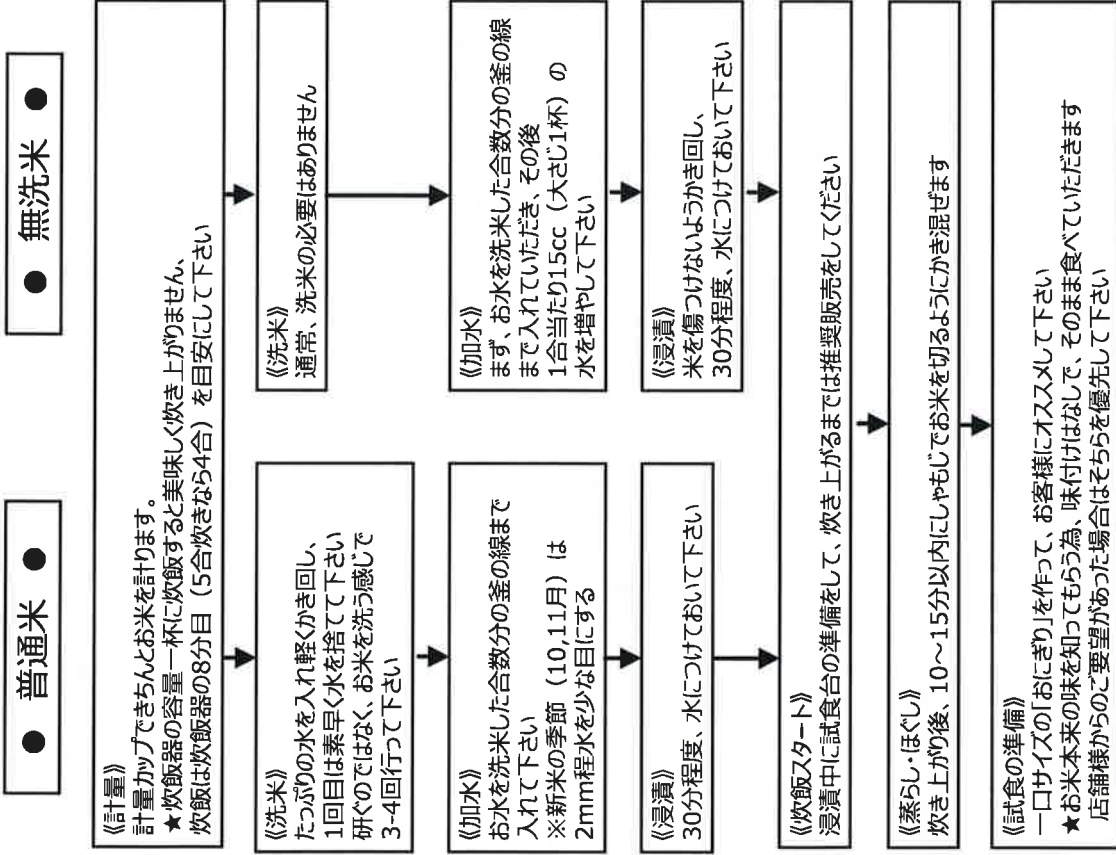


# お米の試食マニユアル

## 【炊飯手順】



# お米の試食マニユアル

## 《持ち物》

- ・エプロン
- ・バンダナ
- ・クロス
- ・トレー
- ・タッパー

## 《店舗で購入するもの》

- ・お米
- ・ラップ
- ・ミネラルウォーター



## 《おいしくお米を炊くコツ》

- ・炊飯器はIHの5合炊き以上のものを使用する
- ・漬浸は30分ほど置く  
(20℃～30℃のぬるま湯なら、15分でOK)
- ・漬浸をしっかりとやりしていれば、早炊きでもおいしく炊ける
- ・炊いたご飯を炊飯器から出した後、できるだけ外気にさらさない  
(表面が乾燥してかたくなってしまいますため)
- ・新米を炊くときは、水を炊飯器の線より、1,2mm少なめにする  
(10月、11月の新米時期は、米が水分を多めに含んでいるため)