

QUEEN'S Cooking from Instagram



炊き方の 豆知識

新米の土鍋での炊き方 ※土鍋のサイズは7号を使用



お米を優しく研ぐ。
(新米は柔らかいので、
ごしごし研がなくても◎)



ざるで水気を切る。
(新米は水分量が多いため、
浸水しなくても大丈夫です。)



土鍋にお米と400mlの
水を入れ、蓋をして
強火にかける。



沸騰してきたら弱火にして
10～15分炊く。



火を消して、5～10分
蒸らしたら完成。

※炊く時間や炊き上がりは、銘柄や土鍋の大きさによって異なります。