

もち米の炊き方

《蒸し器で蒸す場合》



1. 計量

→炊飯器で炊く場合と同じです。



2. 洗米

→炊飯器で炊く場合と同じです。



3. 水に浸す **ポイント** 8時間程度の浸漬が理想です!!

季節をとわずたっぷりの水で2時間以上もち米を水に浸してください。

★出来るだけ水を多く吸わせた方がお米がふっくら蒸し上がります。
(浸漬8時間程度が理想的です。)

注意

夏場は水温が上昇しないよう冷蔵庫に保存するかこまめに水を取り替えるようにしてください。



4. 水切り・蒸す

水を切り、蒸し器で25～30分蒸してください。



5. ほぐし **ポイント** 蒸らしが終わったらほぐしましょう

- ①蒸し器からもち米を剥がして取り出します。
- ②しゃもじでまんべんなく空気を入れるようにほぐします。

★余分な水分をとばすことで、透明感と光沢のあるご飯になります。

重要