

美味しい「龍の瞳」の炊き方

1 水洗い



水が少し濁っている
程度に洗いましょう

お米に含まれる甘み・栄養をのがさないためです



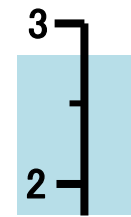
2 水加減



お水は控えめに
しましょう

お米3合に
対して

新米時



炊飯器の目盛
2.8程度

夏過ぎ



炊飯器の目盛
3程度

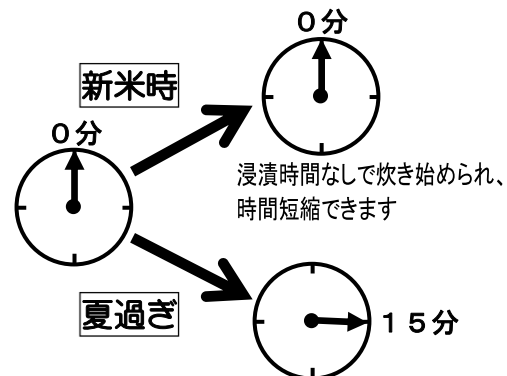
「龍の瞳」は 吸水性が高いためです

3 浸漬時間



水に浸す時間は
短めに!

歯ごたえの良い炊き上がりにするためです



1・2・3のコツで
炊き方名人になりましょう



美味しい
「龍の瞳」ご飯の
できあがり)~o~(

※炊き上がったご飯は保温しないようにしましょう

残ったご飯は1食ずつラップなどに小分けして冷蔵又は冷凍し、食べる際にレンジで温めると炊きたての味が楽しめます