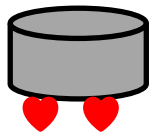


飯盒ひとつにつき

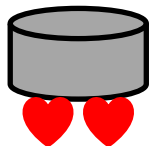


米を計量してとぐ
米4合+水は米と同量
(内蓋すりきりで2合)

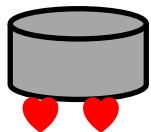
しばらく水に浸しておく



弱火からスタート



火を強めて沸騰させる



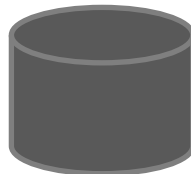
沸騰したら弱火で5分

※お米をすくって固さを確認
芯がなければオッケー



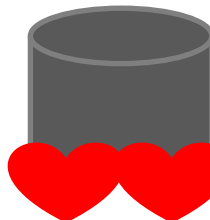
火からおろして10分蒸らす

ダッチオーブンひとつにつき



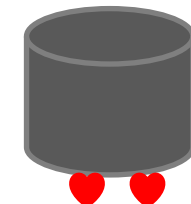
米を計量してとぐ
米10合+水は米と同量

しばらく水に浸しておく
(最低でも30分)



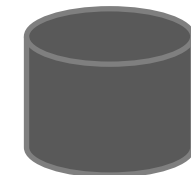
かなりの強火でスタート

しっかり沸騰させる
(沸騰するまで約15分)



沸騰したら弱火で15分

※お米をすくって固さを確認
芯がなければオッケー



火からおろして15分蒸らす