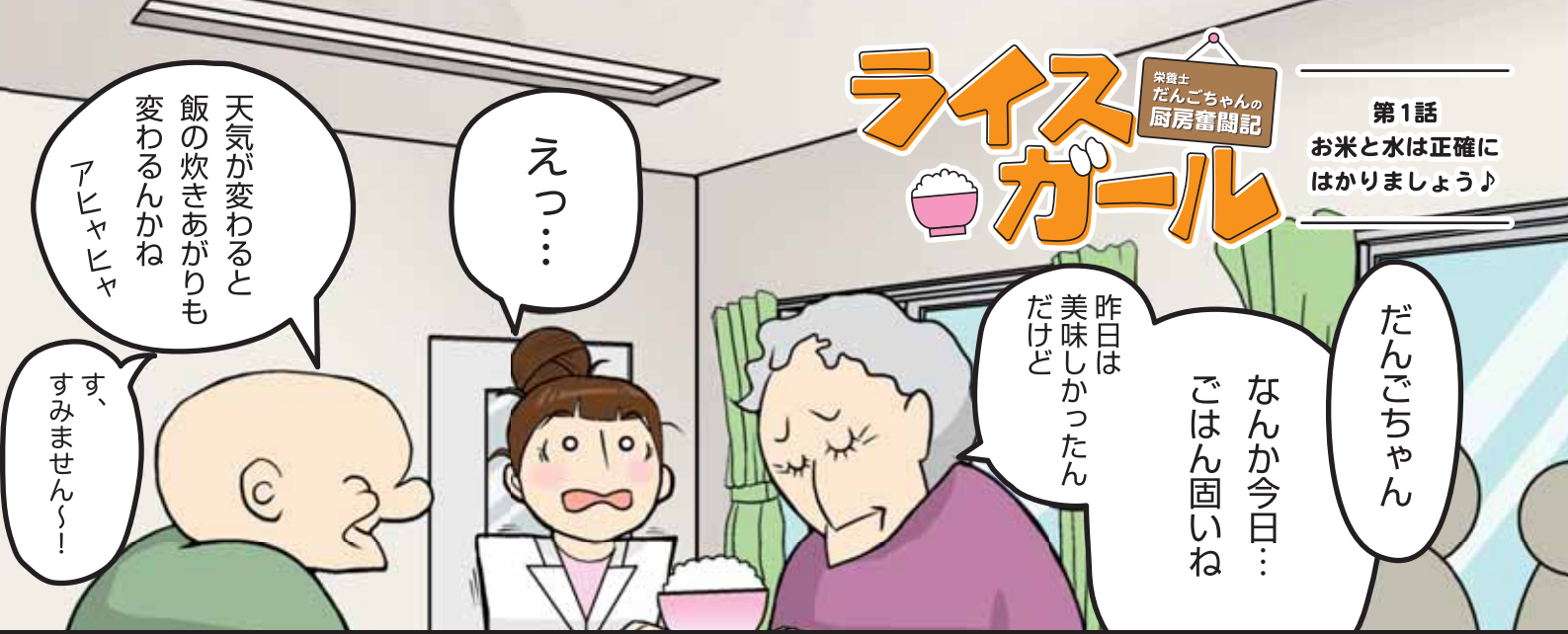


ライスガール

栄路士 だんごちゃんの 厨房奮闘記

第1話
お米と水は正確にはかりましょう♪



だんごちゃん

なんか今日…
ごはん固いね

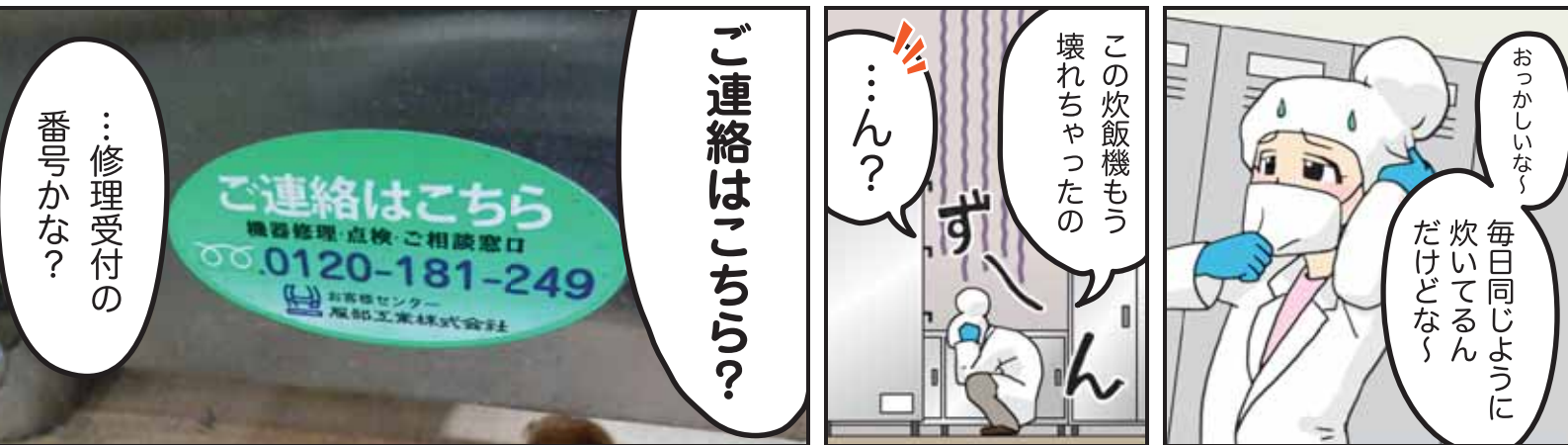
昨日は
美味しかったん
だけど

えっ…

天気が変わると
飯の炊きあがりも
変わるんかね

アトキョウヤ

すみません…!



おっかしいな

毎日同じように
炊いてるん
だけどな

この炊飯機もう
壊れちゃったの

…ん?

ご連絡はこちら??

ご連絡はこちら
機器修理・点検・ご相談窓口
0120-181-249
お客様センター
服部工業株式会社

…修理受付の
番号かな?



TRR
ガチャ
はい
炊飯110番です

ふーむ
なるほど

お米が一定の固さに
炊きあがらないので
炊飯機の修理手配を
したいと

はい…
毎日炊く量は変わら
ないのでお米の量も水も
いつも同じでやって
いるんですけど

ふーむ、ちなみに
何キ口のお米に対し、
何キ口の水を入れて
いますか?



え? え〜と…
お米はボールに5杯
入れて…

水??
水は指の
第一関節まで
入れます

…もしいや
炊飯担当は
専任制ではなく
当番制では
ないですか

…!
そうです…!
ど〜と〜して
わかったんですか?!



人によってボールにお米を入れる加減も違うし、指の第一関節とひとくちに言っても人それぞれですからね。炊きあがりに差があるのは多分それが原因ですよ

たしかに!



ん...? ん...とそれじゃあどうすればいいんですか?

重量ですね!!

重量ですべてを量ることが大切です

体積でお米を

とっちゃうと重さで

はかってみた時

±1-7%位の誤差が

出るんですよ。

沢山お米を炊く

業務用だと

なおさら重要です。

重量だけにね!

え?

あいやなんでもないです

最初何キロって聞いたのもそういうことだったんですねー

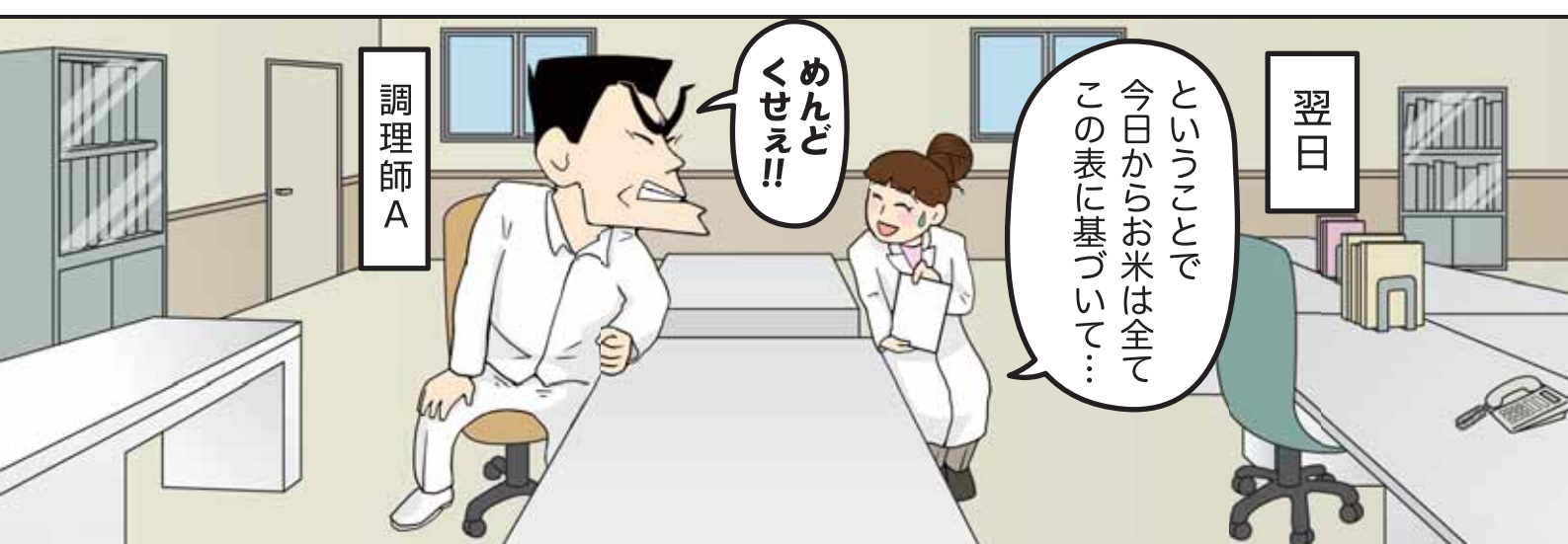
お米の重さに対してどのようにお水を入れればいいんですか?

お米1キロに対し1.35倍の水を入れてください。

出来ればすべてを一度に量られる20キロはかりがあるといいですね

お米:水
1:1.35
(重量比)

20キロはかり...ああ! 保健室にある体重計みたいなやつですね! ありますあります! 早速実践してみます!!



翌日

ということので今日からお米は全てこの表に基づいて...

めんどくせえ!!

調理師 A

