

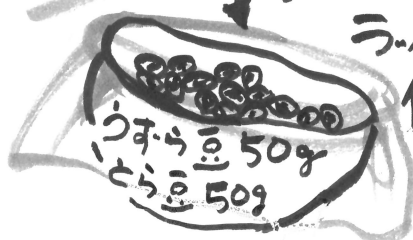
最短10分炊飯まで下ごしらえ30分

お豆の生姜ごはん

初・中級者

＜うずら豆とら豆＞

① 豆を蒸らす
熱湯 250cc
30分以上蒸らす



② お米を浸水する
炊飯ジャーにお米2合
いつもの水を加減して
準備



④ だし 60cc
みりん 大さじ1
み酒 大さじ1
みじん切生姜 山盛 大さじ1



⑤ 30分たったら
①～④
よく混ぜたら
炊飯スタート!

- ・仕上げにゴマが大量をトッピング
- ・冷めると美味しいからおにぎりにもおススメ



豆間屋 大津屋物産(株)

豊橋市問屋町 11-6 TEL32-1131