



How to cook Rice!!

I. Wash the rice (お米を洗う)

Wash the rice about 5 times using a colander and a bowl.
ザルとボールを使って、お米を5回程度洗う。

II. Put rice in a small pot. (お米を小さい鍋に入れる)

III. Use your hands to measure amount of water (手を使って水の量をはかる)

(I) Flatten the surface of the rice.
お米の表面を平らにする。

(II) Put the palm on the surface of the rice and
pour the water to the wrist.
手のひらをお米の表面につけて、手首まで水を入れる。



IV. Put on fire (火にかける)

(I) Boil the rice on a big fire.(10minutes~15minutes)
最初は強火でお米を炊く。

(II) After boiling, turn the lower the fire.(13minutes)
沸騰したら弱火にする。

(III) When there is no water on the surface,
remove the pot from the fire.
表面の水がなくなったら火から鍋をおろす。

☆ Check the smell and steam prevent burning!
焦げないように、においや湯気でチェックする!



V. Cook by steam (蒸らす)

Cover and steam until the rice is complete.

