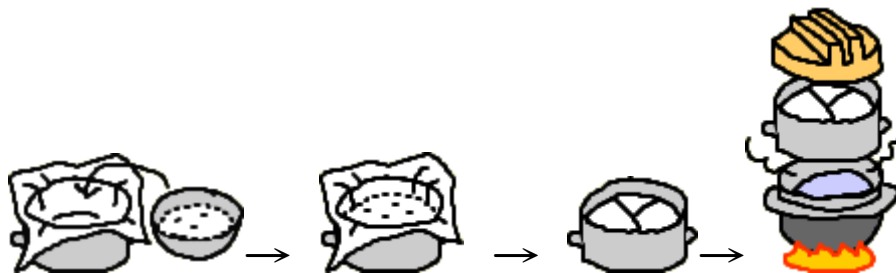


もち米を蒸そう！

2018.3

- 1 前日にもち米を洗い、一晩たっぷりの水に浸け、吸水させる。
- 2 当日→うすにはお湯を張り、杵はお湯を張ったバケツ(もちつき用)につけておく。
- 3 もち米を蒸し始めの約1時間前にザルにあげて水をきっておく。
- 4 セイロにいれて蒸す。(蒸し布巾、蒸かし布をお忘れ無く)
→火加減によって蒸し時間は異なってくるので、30分ほど蒸したら必ず試食して確かめる。(理想は赤飯ぐらいの固さ。あまり柔らかすぎるとコシがなくなるので)
→2段に分けて蒸す場合は1段目と2段目に10~15分の時間差をつけて蒸す。(1段に1.5升ぐらい入ります。)
- 5 蒸し上がったら、うすに移す。
→移す直前にうすに熱湯を入れ、温めておく。(きねも温める)

つづきは『もちについて食べよう!』を参照して下さい。



知って得するもち米の単位！(1升で約25個の丸もちが出来るよ!)

$$\begin{aligned} 1石 &= 10斗 \\ &1斗 = 10升 \\ &1升 = 10合 \\ &(1.5 kg) \quad 1合 = 10勺 \\ &※食堂の注文時に参考にしてください。 \end{aligned}$$

★1俵=4斗 (60 kg)