

# 炊飯器の便利機能

## 再加熱機能

保温中のご飯を高温で再加熱することで、炊きたての食感がよみがえります。所要時間は5～10分程度です。



1 保温中のご飯に少量の水を加え、ほぐす。



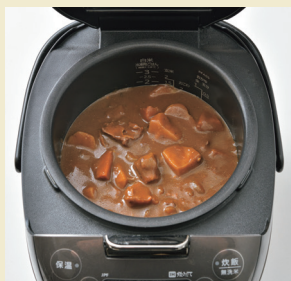
2 「再加熱」ボタンを押す。



3 ブザーが鳴ったら、すぐにご飯をほぐす。

## おかずも作れる

カレー



肉じゃが



一般的に煮込み料理には鍋をしますが、炊飯器を使用できるレシピもたくさん存在します。材料を入れて炊飯するだけでできるので、本格的な料理も手軽に楽しめます。

## 炊飯機能できれいに



炊飯器でおかずを作った後は、炊飯器を洗浄しましょう。内釜の8分目まで水を入れ、「白米」メニューで炊飯ボタンを押してください。水にクエン酸(約20g)を入れてかき混ぜてから行くと、臭いの除去にも効果があります。

# ごはんの保存方法

## 冷凍

余ったごはんは熱いうちに1食ずつラップに包み、粗熱をとって冷凍保存しましょう。薄い板状にすると、電子レンジで加熱したさいに熱が効率よく回ります。保存期間は2～3週間です。



## おひつ

天然木のおひつに移すことで、ごはんの余分な湿気を取りつつ、乾燥も防ぐことができます。常温で保存するなら半日、冷蔵庫に入れる場合は1日で食べきりましょう。

