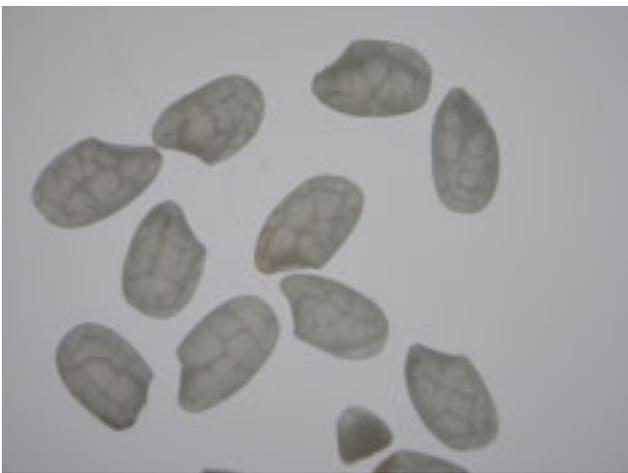


美味しいご飯にならない事例



玄米
粒が不ぞろい？
緑色の米粒がある、なぜか？



精米後



炊飯後

不調な精米機のためか亀裂とカケがある。

亀裂から澱粉が糊状に出るためか、べとつく。

美味しいご飯に炊くための考察

良い米を使う。

実りが良く透明感のある米粒を選ぶ。

良い精米機を使う。

亀裂やカケを生じないように良くメンテナンスされた精米機を使う。

良い炊飯器を使う。

米の表面が光沢のあるゼラチン質で覆われて米の内部が保護される炊き上がり。