

餅つき機で 赤飯を作ろう

今回は、餅つき機を使った赤飯の作り方ををご紹介します。
簡単レシピで、出来立ての美味しさが味わえます！

●用意するもの【材料】

・餅米 … 2升(10合) ・あずき … 400g

作り方

1. あずきはたっぷりの水を加え火にかけ、一度煮立たせて水を捨てます。新しい水をたっぷり加え、再び火にかけます。沸騰したら弱火にして硬めにゆで、ゆで汁は別にしておきます。
2. 餅米は洗って、あずきのゆで汁に6時間以上浸した後、ざるに移し約30分水切りをします。つけ汁は打ち水用にとっておきましょう。
3. ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつけます。
4. 水切りした餅米をうすに入れ、その上にあずきをのせ、むします。
5. 蒸気が出始めたら、つけ汁で全体に打ち水をし、5分おきくらいに繰り返してむし上げます。

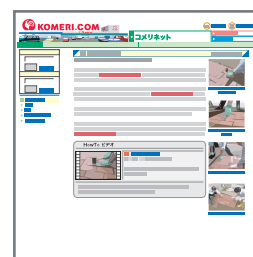


餅つき機の特徴

●商品名	タイガー餅つき機<かじまん>SMG-3604CR
●むす	おこわ、さらにむし台を使えば、茶碗むし、ふかし芋などいろいろなむし料理ができます。
●むす→つく	餅米をむして、そのままつくことができます。草餅やお団子などもつくれます。
●つく→こねる	セイロなどで別にむした餅米をついたり、パンやうどん・そばの生地をこねることができます。

羽根や付属ののし棒、計量カップを収納できる、収納ボックス付き。

情報提供：タイガー魔法瓶株式会社



コメリ・ドットコム「HowTo情報」には、DIY情報、住まいや暮らしに役立つノウハウが満載です。

▶アドレスはこちら・・・

<http://www.komeri.com/howto/>