



食品

米，是和食的基本。全線井井屋分店均使用宮城縣產特A米，是環境保全米，米粒飽滿富光澤、口感軟滑。大家現在在家也能輕易炮製美味的日本米飯！

宮城縣產特A米（450g）

HK\$45

炊煮秘訣

1. 以清水快速清洗米粒，之後重覆換水清洗三次，不用沖淨到水完全變得清澈。
2. 順着一個方向輕輕攪拌幾圈，洗米時間亦不宜過久，避免養分流失。
3. 用冷水浸泡三十分鐘（冬天一小時），將水分瀝乾，再注入水炊煮，建議大概以100g米配140g水。
4. 米飯煮好後，再焗十五分鐘才打開鍋蓋，令多餘水分蒸發。
5. 以飯勺輕輕翻鬆米飯，令水分分佈更均勻，米飯變得更美味。