

炊き込みご飯 作り方

【インド風炊き込みご飯 ビリヤニの素 作り方】

材料 3~4人前

- ・米・・・2合 (300g)
- ・一口大の鶏もも肉・・・200g
- ・水・・・250ml(無洗米の場合は300ml)
- ・本品・・・1袋

※鶏もも肉の代わりに小さめの鶏手羽元150g~200gを使ってもおいしく作れます。

作り方 ※炊飯器の早炊き機能は使用しないでください。

1. お米は、洗ってしっかり水気をきります。
2. 炊飯器に、お米、水、本品を入れ、よくかき混ぜます。
※パウチの内側に香辛料(クミンの種子、カルダモンの実)や油脂が付着することがありますので、よくしぼりだしてください。
3. その上に鶏肉をのせ、炊飯します。
※冷凍の鶏肉は使用しないでください。
4. 炊き上がったたら軽く混ぜて出来上がりです。
※緑色のもの(カルダモンの実)は固いので取り除いてください。



【スペイン風炊き込みご飯 パエリアの素 作り方】

材料 3~4人前

- ・米・・・2合 (300g)
- ・冷凍シーフードミックス・・・1袋(約200g)
- ・水・・・250ml
- ・本品・・・1袋

(無洗米の場合は300ml)

※冷凍シーフードミックスの代わりに同じ量(200g)の鶏肉を使ってもおいしく作れます。

作り方 ※炊飯器の早炊き機能は使用しないでください。

1. お米は、洗ってしっかり水気をきります。
2. 冷凍シーフードミックスは流水でしっかり解凍し、水気をよくきります。
3. 炊飯器に、お米、水、本品を入れ、よくかき混ぜます。
※パウチの内側に野菜(玉ねぎ、赤パプリカ、にんにく)や油脂が付着することがありますので、よくしぼりだしてください。
4. その上に解凍したシーフードミックスをのせ、炊飯します。
※シーフードミックスは冷凍のまま使用しないでください。
※冷凍シーフードミックスの代わりに鶏肉を使用した場合は冷凍の鶏肉は使用しないでください。
また、鶏肉は一口大に切ってから炊飯してください。
5. 炊き上がったたら軽く混ぜて出来上がりです。



【アジア風炊き込みご飯 海南鶏飯の素 作り方】

材料 3~4人前

- ・米・・・2合 (300g)
- ・鶏もも肉・・・1枚(約300g)
- ・水・・・250ml
- ・本品・・・1袋

(無洗米の場合は300ml)

作り方 ※炊飯器の早炊き機能は使用しないでください。

1. お米は、洗ってしっかり水気をきります。
2. 炊飯器に、お米、水、本品を入れ、よくかき混ぜます。
※パウチの内側にしょうがや油脂が付着することがありますので、よくしぼりだしてください。
3. その上に鶏肉を皮目が上になるようにのせ、炊飯します。
※冷凍の鶏肉は使用しないでください。
※3合炊きの炊飯器を使用する場合は、鶏肉を一口大に切ってから炊飯してください。
4. 炊き上がったたら鶏もも肉を取り出して好みの大きさに切り、軽く混ぜたご飯の上に盛り付けて出来上がりです。



ご注意

- ・炊飯器の機種により作り方が異なる場合がありますので、炊飯器の説明書を参考にしてください。
- ・必ず2合ずつ調理してください。
- ・品質保持のため、開封後はすぐに炊飯し、タイマーによる炊飯や長時間の炊飯器内での保管は避け、お早めにお召上がりください。(長時間置くと具が傷むことがあります。)
- ・具材を多く入れすぎたり、具材が大きすぎると米や具材が均等に炊けない場合があります。
- ・開封する際は袋のフチで手を切らないようにご注意ください。