



●電子レンジでふっくら炊きたてごはん

【材 料】

・米 ————— 1.5合

※CORONでの炊飯は1.5合が適量です。

・水 ————— 360ml

※お米の種類や状態によって水分量は調整が必要です。

目安として300ml～360ml

好みの硬さに調整して下さい。

※炊飯ができるのは「CORON Cook」のみとなります。



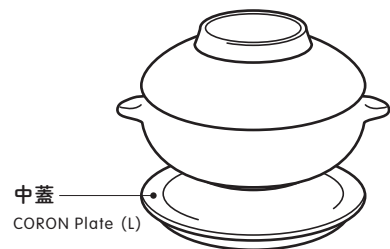
1 米は洗米してCORONに入れ、水を加えて30分浸水する。



2 電子レンジ(500w)で10分加熱し、そのまま庫内で15分蒸らす。



3 レンジ庫内から取り出し、天地返しをする。



※ふきこぼれる場合があるので、レンジ庫内へ入れる際に中蓋を下に敷いて加熱すると良い

電子レンジで冷凍・冷やごはんがふっくらつやつやに蘇る

●乾いてカピカピになったご飯の復活レシピ

※復活レシピができるのは

「CORON Cook」「CORON Mom」
「CORON Me」「CORON Rice+」の
セット商品となります。



1 カピカピになったご飯をざるに入れて洗いCORONに入れる。



2 蓋をして電子レンジ(500w)ではじめに3分加熱し、ご飯の状態を見ながら2分単位で加熱する。

※水はしっかり切らなくてOK、カピカピ度が強いほど水気を多めにすると良い

