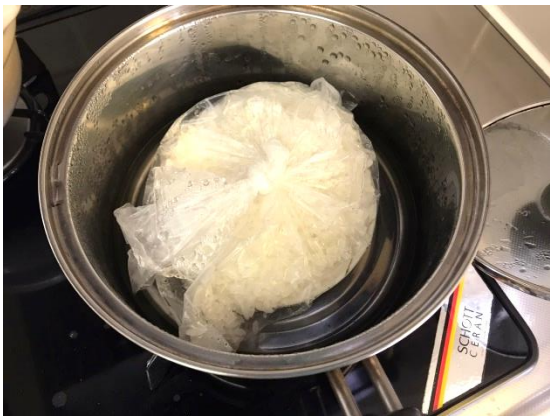


パッククッキング 調理レポート (北海学園大学 1年M.Iさん)



火にかける前のお米です。ねじり過ぎると水が上がってきたので、くるくるといった感じで巻くとうまういきました。



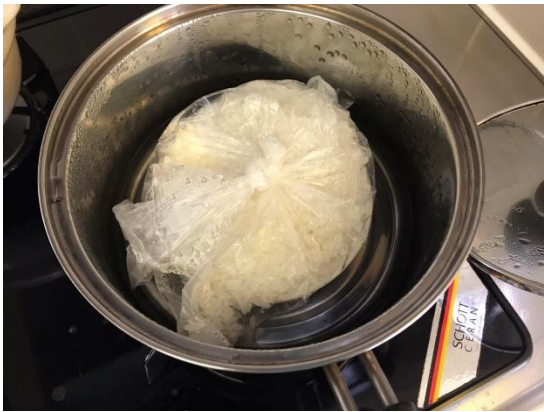
炊き上がった直後のお米です。



炊いている途中のお米です。



炊いている途中のお米ですが、膨らんだ袋が鍋の蓋を押し上げてしまい少し吹きこぼれました。小さい鍋は要注意です！

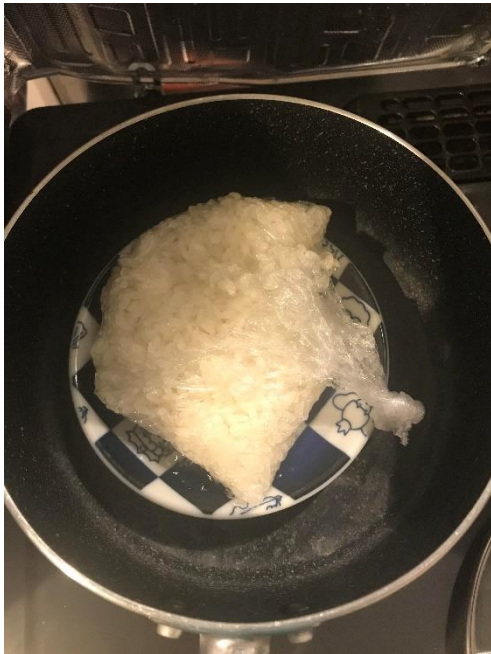


炊き上がった直後のお米です。



炊き上がったお米です。固くもなく柔らかか過ぎでもでもなくおいしかったです。

パッククッキング 調理レポート (北海学園大学 1年H.Iさん)



「炊けてきた」

基本的に放置する時間が長いため、誰でも作れる簡単な難易度だった。



「袋が破けてしまった」

袋が少し破れてお米が固くなってしまったが、味は問題なく熱々に出来ていた。

袋が破けたのは、耐熱用ポリ袋ではなく、お米が入っていた袋をそのまま使ったからだと思います。

パッククッキング 調理レポート (北海学園大学 1年 S.I さん)



材料



袋に無洗米と水を入れる



加熱開始



加熱途中



完成

今回はパッククッキングで白米を炊きました。初めはご飯がねちゃねちゃ状態になることを予想していましたが、案外そういうこともなく、美味しいご飯ができあがりました。今回は1/2合とかなり少量でしたが、次に作る機会があればさらに多い量のパッククッキングを試してみたいなと感じました。