

How to Cook Japanese Rice

With 

1 2 Tassen Reis



2

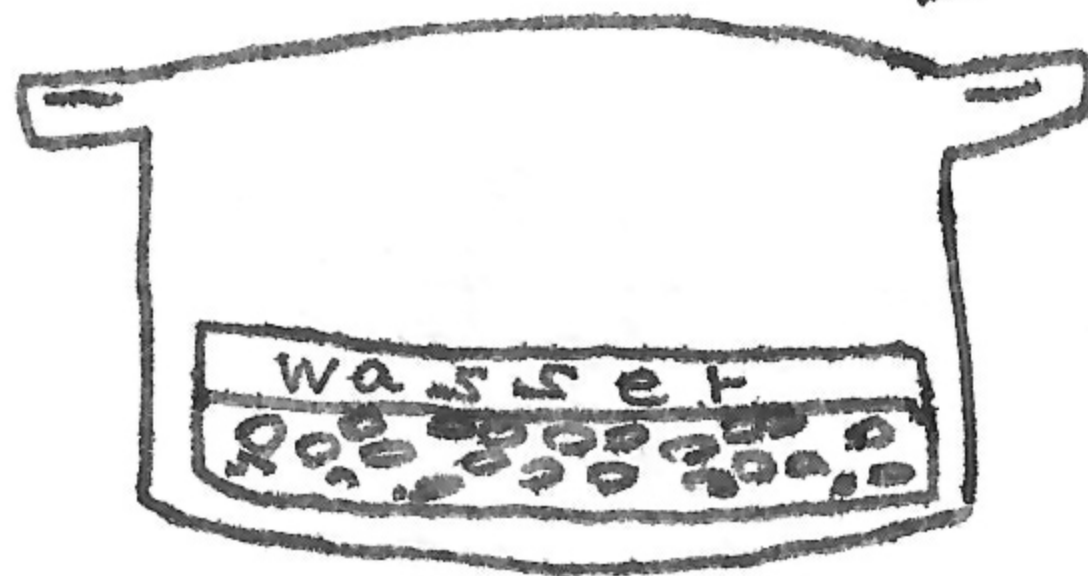


waschen mit kaltem Wasser bis das Wasser klar wird

3 Reis 15 min in Sieb bleiben lassen



4 Topf mit Reis und Wasser füllen



winter
↓
Sommer
↓

 x 3 or 2.5

☆ ca. 1 Tasse mehr Wasser als Reis.



- anfang 70% Hitze.
- wenn es kocht. 2 min weiter kochen lassen.
- danach. 5 min 50% Hitze
- dann 3-5 min 30% Hitze.

■ Wenn es kein Wasser mehr gibt. ist der Reis **FERTIG!!**

6 **Murashi** ziehen lassen.



7

Auflockern!
danach wieder
ziehen lassen.



Murashi



8



めしあがね~

Guten Appetit!