

アルジェンヌ新聞 1月号

10月上旬、全体会議を行いました。

半期に一度、スタッフ全員での会議です★

業務反省、決意表明、新メニューの研修と充実した時間を皆で共有しました!!

またスタッフが豆知識など情報を収集し、全員参加型で自由に発表するという場では楽しく、大変盛り上がりました↑

へえ～となる豆知識を紹介します。

* おいしいご飯の炊き方

* お米はゴシゴシ研ぐよりも、たっぷりの水でさっと洗うようにします。

① まずボウルにたっぷりの水をはり、計量した米を一気に入れます。

(米に水を注ぐようにすると、吸水にむらができるといわれています)

1回目の洗米は、米がぬか臭くならないようにするために手早くさっと洗ってすぐに水を捨てます。

② 次は水をはらずに手で20回まわします。

③ その後水を3~4回ほどかえて洗います。

④ 最後にザルで12分水切りをします。

* 水加減

① 基本的には炊飯器の目盛り通りの水量ですが、柔らかめ、固めはお好みで水加減をしてください。

② 新米は古米に比べて水分量が多いので、水を少なめにします。

無洗米の場合は、通常の1割増し位の水が適量です。

* 吸水

① 夏30分、冬2時間程度は吸水。

この吸水時間で炊きあがりにかなり差があります。

すぐに炊くときは、ぬるま湯にお米を浸してたく。

甘みとツヤがでます

お米1合に対して
みりん大さじ2分の1

or
蜂蜜少量

炊飯

① 炊飯が終わったらすぐに蓋を開けずに10~15分程度蒸らす。

その後しゃもじで釜の底から返すようにご飯をさっくりと混ぜます。

* ドアノックのマナー

* 日本はもともと、部屋は障子や襖で仕切られていたため、ノックをする習慣はありませんでした。ノックは叩く回数で意味が違います。

* 2回=トイレ、3回=親しい相手、4回=目上の方や礼儀を示す場合

* ドントントントンと4回叩くと、長く感じる場合は2回+2回を短く叩いて4回叩くのがスマートに感じます。

* 3回ゆっくりでもよいそうです。参考にして下さいね！！

次号に続きます！！