

【お粥の水加減】

* あくまでも目安です

時期	お粥の種類	米から (米:水)	ごはんから (ごはん:水)
初期	10倍粥	1:10	1:9
中期	7倍粥	1:7	1:6
後期	5倍粥	1:5	1:4
完了期	軟飯	1:3	1:2

* ごはんから作る時は、すでに水分を含んでいるので、米から炊くときよりも水分を減らします。

* 水加減は、あくまでも目安、炊く量や火加減・炊飯器の機種によっても変わってくるので、様子を見ながら水分量を調整して下さい。

* 少量を炊くよりも、多めに炊く方が上手に炊き上がります。