

## 【蒸廣島蠔釜飯】



### 材料 (2 人份) :

廣島蠔	8 隻
日本米	1 杯
生粉	2 湯匙 (洗蠔用)

### 調味汁材料

薑汁	1 湯匙
味醂	2 湯匙
鰹魚汁	4 湯匙

## 做法：

1. 廣島蠔用生粉輕力洗淨，用水沖洗數次，隔水，並加入薑汁及味醂醃 10 分鐘。
2. 取大碗，平均地放入洗淨的日本米及鯉魚汁，加入米及水(比例 1:1)蓋上微波爐保鮮紙。



3. 水波爐蒸氣儲水匣注水，碗置爐中央(不需任何架)，按「Steam / 蒸煮」功能並調校至 18 分鐘。



4. 於餘下8分鐘時，打開爐門，放廣島蠔於半熟飯面，關上爐門再按START鍵，繼續餘下蒸煮時間，完成即可。