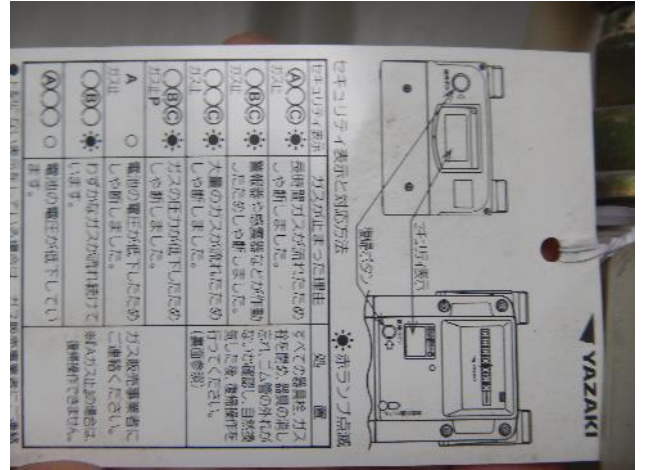


大釜調理



2017.01.22 横山作成 2018.01.21 改定



2015.11.23

大釜-ガス接続



接続前に手順確認。長期停止後は復帰操作。



ガスは 2 口。下段は閉塞栓。接続金具で一発着脱。



上の写真は元栓開。下は閉。



種火、外周、内周でコックは別々。



着火はライターで。



2015.11.23

とんじる作成



大釜には使わないホース。



2016.01.17 防災訓練

2 台めの釜につなぐため、ゴムホースを石田商店に取り付けてもらった。







2016.01.17

湯炊き

お米の炊き方（湯炊き）

- ①釜の水位線まで水を入れる。
→米 10kgの場合は下の線（13L）、20kgの場合は上の線（26L）
 - ②すべてのバーナーを点火して、釜の中の水を沸騰させた後、米を入れてかき混ぜ、米を平らにする。
 - ③4分後、釜の中の米をもう一度よくかき混ぜ、米を平らにする。p
 - ④混ぜ終わったら、内側バーナー（右側の器具栓）のみ消火し、さらに1分後すべてのバーナーを消火する。
 - ⑤そのまま、20分間蒸らすと出来上がり。
- ※塩について 2017.01 訓練では、おにぎりの手塩を省略するため、複数のネット情報により、炊飯時、米 10kg に約 500g の塩を添加したが、訓練後「塩辛い」の声が多数。
2018.01 では、米 10kg に塩 200g を添加とする。





別冊3 以上