

原因 現象	炊飯前処理						炊飯処理後				その他	
	洗米		加水量		浸水時間	米の表面	むらし		飯切り	保温時間	保管場所	炊飯器
	カの入れすぎ	とぎ不足	多い	少ない	足りない	ならしていない	むらし過ぎ	不足	不足	長すぎる	不適當	故障
べたべたご飯	②		①									●
しんのあるご飯				①	③			②				●
嫌な匂いのあるご飯		①								②	③	●
ボソボソご飯				②	③		①					●
艶のないご飯		②					①			③		●
ムラのあるご飯						①			②			●
作業の目安	3分間が適當		米の重量の1.2～1.4倍が標準		最低30分は必要		15～20分が適當		必ず実行	ライス・ウォーマーの布は毎回交換	水気のある所は厳禁	色・匂いのつくものそば

早見表の使い方

1. まずは、左側の縦の一覧から困っているトラブルを選びます。
2. トラブルを選んだら、その行の横を見ていき ① ② ③ の数字を確認します。
3. 数字は、トラブル原因の可能性の順位を示しています。
上部が原因、下部にある対策になります。優先順位が高いものから順に調べてみましょう！