



## คำแนะนำการหุงต้ม

หุงข้าวพรมรุ่งด้วยเทคนิค  
อย่างมืออาชีพ เพื่อให้ได้ข้าวสวย  
นุ่มอร่อยสม่ำเสมอ ทุกครั้งที่หุง



นำถ้วยตวงของพรมรุ่งตัก  
ข้าวแล้วปาดให้เรียบ ตวงข้าว  
ใส่หม้อตามอัตราส่วนข้าว:น้ำ  
ของพรมรุ่งแต่ละชนิด



ชาน้ำโดยเติมน้ำให้ท่วมข้าว  
รินน้ำที่ข้าวออกให้เหลือน้อย  
ที่สุด



หลังจากชามเสร็จแล้วให้เติมน้ำ  
ตามอัตราส่วนข้าว:น้ำของ  
พรมรุ่ง โดยใช้ถ้วยตวงของ  
พรมรุ่งตวงน้ำ จนถึงขีด  
สุดท้ายที่มีอักษร Fl.oz.



เกลี่ยข้าวให้สม่ำเสมอทั่วทั้ง  
หม้อ แล้วนำไปหุง



เมื่อหม้อข้าวดีดให้ตั้งทิ้งไว้  
ให้ข้าวระอุเป็นเวลา ประมาณ  
15 นาที สำหรับหม้อขนาด  
1 ลิตร และ 30 นาที สำหรับ  
หม้อขนาด 7 ลิตร และ 10 ลิตร

หมายเหตุ : สำหรับข้าวพรมรุ่งกับ  
และพรมรุ่งกับ ปล่อยให้ระอุเป็นเวลา  
อย่างน้อย 45 นาที สำหรับหม้อ 7 ลิตร  
และ 10 ลิตร ส่วนหม้อขนาด 1 ลิตร ตั้งให้  
ระอุเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที






เปิดฝาท่อระจอยอย่าให้น้ำ  
ที่เกาะอยู่บนฝาท่อหยดลง  
ไปในหม้อข้าว ใช้ทัพพีชวยข้าว  
ให้ทั่วกัน จะได้ข้าวสวย ที่หอม  
นุ่ม น่ารับประทาน

# อัตราส่วนข้าว : น้ำ

อัตราส่วนที่ถูกต้อง เหมาะสม  
คือที่มาของข้าวที่หอม อร่อย












พมรุ่งทอง	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 5.2ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวหอมมะลิ 100%  100%
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 8.5ถ้วย	เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวระอุ  30นาที

พมรุ่งนุชราคิม	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 5ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวหอมมะลิ 100%  100%
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 7.8ถ้วย	เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวระอุ  30นาที



ถ้วยมาตรฐานของพมรุ่ง  
ข้าวสาร 1 ถ้วย = 1 กิโลกรัม  
น้ำ 1 ถ้วยตรงจุด Fl.oz. = 1 ลิตร

ขนมปังโฮลลิ้น	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 6ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวหอมมะลิ 80% : ข้าวขาวขี้นาก 20%   80%:20% เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวสุก   30นาที
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 9.6ถ้วย	








ขนมปังมรกต	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 6.4ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวหอมมะลิ 60% : ข้าวขาวขี้นาก 40%   60%:40% เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวสุก   30นาที
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 10ถ้วย	

ขนมปังอำพัน	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 5.5ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวหอมปากุบราณี 100%   100% เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวสุก   30นาที
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 8.4ถ้วย	

ขนมปังทิพย์	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 6.2ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวหอมปากุบราณี 80% : ข้าวขาวขี้นาก 20%   80%:20% เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวสุก   30นาที
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 9ถ้วย	

พมรุ่งเฟรม	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 7ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวขาวชัยนาท 100%
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 10.5ถ้วย	เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวสุก  30นาที

ข้าวญี่ปุ่นพมรุ่ง	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 5.2ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวญี่ปุ่นชาฮามัทซึ 100%
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 8.5ถ้วย	เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวสุก  30นาที

พมรุ่งกันทิน	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 7.6ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวกล้องหอมมะลิ 100%
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 10.8ถ้วย	เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวสุก  45นาที

พมรุ่งมณี	ชนิดของหม้อหุงข้าว	จำนวนข้าวสาร (ถ้วย)	จำนวนน้ำ (ถ้วย)	ข้อมูลเพิ่มเติม
	 หม้อไฟฟ้า 7 ลิตร	 4ถ้วย	 8ถ้วย	ส่วนผสม: ข้าวกล้องแดง 100%
	 หม้อแก๊ส 10 ลิตร	 6ถ้วย	 11.4ถ้วย	เวลาที่ต้องทิ้งไว้ให้ข้าวสุก  45นาที