

米饭和水的比例怎样量 - 煮干饭时米与水的比例-股识吧

一、蒸米饭放多少水

米水比，1：1.4

二、干饭和稀饭米和水的科学比例是多少？

首先没有万能的比例之说。

需要根据你的灶具及米来自己找出最好吃的比例。

确定好你的灶具和米之后要做的第一件事是找到小量杯（煲自带），每次记下用米量与添水刻度（煲内壁有），那么不出三、四次你就能吃到你米、煲确定下的最好吃的米饭或粥了。

另外煮粥需要额外注意一点：水开后放米，并且加搅动直到米自然随水滚动即止，调小火微煮。

焖饭需要注意一点：蒸饭之前的米要泡多久为宜，有两种。

一种为了保持养分支持5-10分钟。

另一种为“jiang”米法。

方言叫把米jiang一下（我只会读不知道怎么写那个字“江jiang的音”），把米淘洗一下后把水控干，然后上面加盖搁置2-3小时入煲蒸熟。

jiang米是鲜族米法做法。

三、电饭煲煮饭米和水的比例

米水比，1：1.4

四、煮干饭时米与水的比例

一比一，到一比一点二。

但是也看锅，用高压锅的话，就可以少放点水，用微波炉就要多放点水，因为水的蒸发程度不一样。

用电饭煲的话，可以把米随意的倒进锅里，米会成一小堆，水到米堆的尖那就差不多了。

还有一个办法，生的米放在碗里，差不多半碗米，水加到将近碗边，放到蒸锅里蒸，二十分钟后就是一碗米饭，这样做的米饭也很香呢。

还有米干一点的水要多一点，润一点的，水就可以少一点。

做个三次也就能拿捏得准了。

五、做米饭，米饭和水的比例是多少啊？

用电饭煲：1盒米，2盒水；

用微波炉：复杂些，不是单纯1：2，用水量有递减的趋势。

如：1盒米，2盒水；

2盒米，3.5盒水；

3盒米，5盒水；

隔水蒸：同微波炉

六、用电饭煲煮白米饭水和米的比例

展开全部米和水的比例是1：2，绝对正确。

但有时还得看米是新米还是陈米，如果是陈米可稍稍多加一些水

参考文档

[下载：米饭和水的比例怎样量.pdf](#)

[《股票冷静期多久》](#)

[《股票公告减持多久可以卖》](#)

[《社保基金打新股票多久上市》](#)

[《今天买的股票多久才能卖》](#)

[《股票多久才能反弹》](#)

[下载：米饭和水的比例怎样量.doc](#)

[更多关于《米饭和水的比例怎样量》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/article/31149747.html>