

蒸米饭量杯用水比例多少合适做大米饭的时候，米和水的最佳比例是多少？-股识吧

一、蒸大米米与水的比例是多少？

蒸米饭水和米的比例为1：1.2。

即水的体积是米的1.2倍。

水多米饭会发粘，口感不好，水少米饭会发硬，对脾胃不好。

有一个特别简单的方法来测量水的量，用食指放入米水里，只要水超出米有食指的第一个关节就可以。

蒸米饭的做法：1、大米淘洗干净，加入少许清水，大米和清水的比例为1：1.2。

2、蒸锅放水，将装米的碗放在蒸篦上。

3、盖盖子，大火蒸20分钟，即可食用。

二、蒸米饭如何把量好放多少水？

米和水的比例应该是1：1.2。

水超过1：1.2蒸出的米饭比较松软，水低于1：1.2僵硬，请根据自己的口味添加适量的水，康乐家园：共享健康 分享快乐 善待生命 康乐人生 构建和谐社会 创造康乐家园。

三、做大米饭的时候，米和水的最佳比例是多少？

米和水的比例应该是1：1.2。

水超过1：1.2蒸出的米饭比较松软，水低于1：1.2僵硬，请根据自己的口味添加适量的水，康乐家园：共享健康 分享快乐 善待生命 康乐人生 构建和谐社会 创造康乐家园。

四、蒸米饭。米水比例要多少？

不管是新米还是陈米，都能蒸出香气益人，粒粒晶莹的米饭，这里有四大秘籍噢！只要您记住这四大秘籍，一定也会蒸出香甜可口的米饭首先，我们用一个容器量出米的量。

接下来第一大秘籍——洗米：洗米一定不要超过3次，如果超过3次后，米里的营养就会大量流失，这样蒸出来的米饭香味也会减少。记住洗米不要超过3次。

第二大秘籍——泡米：先把米在冷水里浸泡1个小时。这样可以让米粒充分的吸收水分。

这样蒸出来米饭会粒粒饱满。

第三大秘籍——米和水的比例：蒸米饭时，米和水的比例应该是1：1.2。

有一个特别简单的方法来测量水的量，用食指放入米水里，只要水超出米有食指的第一个关节就可以。

第四大秘籍——增香：如果您家里的米已经是陈米，没关系，陈米也可以蒸出新米的味道。

就是在经过前三道工序后，我们在锅里加入少量的精盐或花生油，记住花生油必须烧熟的，而且是晾凉的。

只要在锅里加入少许就可以。

现在，可以插上电，开始蒸。

蒸好了，粒粒晶莹剔透饱满，米香四益。

1.加醋蒸饭法。

蒸米饭时如果担心吃不下剩下，可按1000克大米35克食醋的比例向锅内加一点儿食醋。

这样蒸出的米饭并无酸味，相反饭香更浓；

而且即使剩些米饭，不放入冰箱内一两天也不会便馊，甚至再次蒸后，剩饭也象新蒸的一样好吃。

2.加酒蒸法。

此法适用于蒸出半生不熟的夹生饭使用。

当发现蒸出的米饭夹生后，尽快向蒸锅内滴加几滴白酒，然后在用文火略蒸一会儿，便可食用。

3.加盐蒸饭法。

此法适用于陈米作原料蒸饭使用，在蒸饭前加入少量食盐，然后用筷子将其搅匀，这样蒸出的米饭色泽光亮，似新米蒸的。

4.加油蒸饭法。

在盖上锅盖之前，向米水中加入少量食油或着西餐用的沙拉油，可使做熟的米饭金光灿烂且更加柔软香甜。

5.“斜度”蒸饭法。

三代同堂，阖家欢乐。

可就是蒸饭时不方便，长者想吃软饭，少者爱吃硬饭。

有些孝顺的孩子在盛饭时往往给长辈装饭锅中央的饭，以为中央的米饭松软可口，

其实不然。

如果在蒸饭前有意将入锅的米粒堆出斜度，使厚端浸水少，薄端浸水多，那么蒸出来的米饭便软硬兼的，既浸水少的部分米饭略硬，浸水多的部分米饭松软，众口不在难调。

五、做米饭，水和米的比例大概是多少？最好是告诉我量化概念，例如一杯米，多少杯水。

按照我的经验的话用有压力的电饭锅的时候：米1.5/3.水也是1.5/3就可以啦.要是用其他的锅的话.米1/3.水2/3.试试看吧！

六、蒸米饭时、水和米的比例大概是多少？

楼上回答的好麻烦啊，煮饭前还需要去计算米和水的体积，应该是没煮过饭的。直接把米放进电饭煲，加水，水淹没米超出3厘米左右即可，想饭软一点可以再加点，但不能多，多了就成粥了，楼主懂的，哈哈

参考文档

[下载：蒸米饭量杯用水比例多少合适.pdf](#)

[《投资股票多久收益一次》](#)

[《证券转股票多久到账》](#)

[《买了股票持仓多久可以用》](#)

[《股票多久能买能卖》](#)

[下载：蒸米饭量杯用水比例多少合适.doc](#)

[更多关于《蒸米饭量杯用水比例多少合适》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/chapter/39025020.html>

