

# 煮白粥怎样计算放水的量和比例.做白米稀饭 稀饭和水的比例是多少？-股识吧

## 一、做白米稀饭 稀饭和水的比例是多少？

做白米稀饭，稀饭和水的比例为1：3。

下面介绍做法：准备材料：大米一杯、水（米的三倍）制作步骤：1、将大米淘洗干净，浸泡一个小时，完全泡透，沥干水份放入干净的塑料盒里，冷冻一晚上2、冻好的大米有清晰的裂纹，这样米煮出来更软糯3、倒进电压力锅里，加入大米三倍的水，开启煮粥模式。

如果是普通电饭锅，按下煮饭键，上汽五分钟后调至保温，闷一会儿即可4、煮好的粥很浓稠，有米花5、盛出即可食用

## 二、煲白粥的米和水的比例是几比几？

半碗米 要是女的就少一点点，加水就是你的中指一节少一点就好了

## 三、煮粥放米和水的比例是多少啊？

做粥一般水和大米的比例是4：1。

如果喜欢稀稠的，可以多放一些水，水与大米的比例是5：1。

用小量杯测量最好，是5杯水对比一杯米就对了。

如果家里没有量杯，可以用手指去测量水的多少。

如：煮米饭一般是将中指探进水里，以一个指关节高度为标准。

水平线刚好到第一个指关节最好。

## 四、煮粥时米和水的比例应该是多少？

全粥：白米1杯，水8杯 稠粥：白米1杯，水10杯 稀粥：白米1杯，水13杯  
洗完米再浸泡30分钟，让米粒充分吸收水分，才会熬出又软又稠的好粥。

## 五、煮稀饭和蒸米饭放水的比例各是多少

蒸米饭时如果米是事先淘好约一个小时的，如果米所到的刻度是1，那么水到1.5就可以了（因为米占一定的体积，所以不能按照1：1.5的体积比衡量）这样煮出来的米饭软硬适中如果米是现淘现煮，那么就需要稍微多加点水，锅内米和水的刻度比约为1：1.7就可以了。

根据个人喜爱的米饭的软硬程度可以适量增减水的用量煮稀饭时两成米，八成水，中间不要添水，少先锅盖，熬粥的时候在粥里加两地花生油就不潜锅了。半个小时就好了

## 六、熬白粥前，米和水的最佳比例是多少

米和水的比例1：4材料大米，高汤做法1、大米洗净，浸泡30分钟左右，捞出沥干放入锅中。

2、加适量清水以及高汤精煮沸，转小火，熬煮约1小时左右即可。

## 七、熬粥米和水的比例是多少

米和水的比例是1：10至12，水开下米，大火10分钟转中火熬至稀稠适中。

## 八、稀饭怎么做，放的水和米的比例是多少

熬制稀饭时，其中水和米的比例控制在10比1到4比1之间。

南瓜粥 主料：老南瓜150g，大米100g 辅料：水1500ml 步骤：

- 1.老南瓜一块，去皮去籽砌成小块；
- 2.把大米与南瓜倒入高压锅内胆中淘洗；
- 3.淘洗净后，加入1000ml的水；
- 4.盖上高压锅盖，煮10分钟；
- 5.煮好的南瓜粥自然消气，开盖；

6.用粥匙，搦压烂南瓜，与粥搅拌均匀即可。

## 九、煮稀饭时米和水的比例是多少？

生米煮粥滋味较好，用米饭煮粥则可省时，一般而言1杯米约需加入6~8杯水，可根据个人喜好调配。

米1杯：水6杯；

这样煮出的稀饭米汤较少。

米1杯：水8杯；

煮出稀饭的浓度较为适中，接近一般台式稀饭的黏稠度。

米1杯：水12杯；

这样煮出稀饭水分较多，以小火熬煮约40分钟至米粒几乎化在水里的程度。

如果您喜欢稀稠的，可以多放一些水，水与大米的比例是5：1。

用小量杯测量最好，是5杯水对比一杯米就对了。

居家做粥一般水和大米的比例是4：1。

## 参考文档

[下载：煮白粥怎样计算放水的量和比例.pdf](#)

[《一般股票重组停牌多久复牌》](#)

[《股票拍卖一般多久报名》](#)

[《股票钱多久能到银行卡》](#)

[《股票赎回到银行卡多久》](#)

[下载：煮白粥怎样计算放水的量和比例.doc](#)

[更多关于《煮白粥怎样计算放水的量和比例》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/store/31459575.html>