

做米饭水米比例怎么量米饭米和水的比例是多少-股识吧

一、米饭米和水的比例是多少

管新米陈米都能蒸香气益粒粒晶莹米饭四秘籍噢要您记住四秘籍定蒸香甜口米饭首先我用容器量米量接第秘籍洗米：洗米定要超3超3米营养量流失蒸米饭香味减少记住洗米要超3第二秘籍泡米：先米冷水浸泡1让米粒充吸收水蒸米饭粒粒饱满第三秘籍米水比例：蒸米饭米水比例应该1：1.2特别简单测量水量用食指放入米水要水超米食指第关节第四秘籍增香：您家米已经陈米没关系陈米蒸新米味道经前三道工序我锅加入少量精盐或花油记住花油必须烧熟且晾凉要锅加入少许现插电始蒸蒸粒粒晶莹剔透饱满米香四益加醋蒸米饭：煮熟米饭宜久放尤其夏季米饭容易变馊若蒸米饭按1.5公斤米加2-3毫升醋比例放些食醋使米饭易于存放防馊且蒸米饭并酸味相反饭香更

二、做米饭时米和水的比例？

淘好米后放水时，米的平面距水的平面，用食指量，一个关节（一个指肚），米多一点就增加1/3关节。

一个最简单的办法。

在锅里放进米和水之后，用手指测量一下就可以了。

将手指伸进水里，碰到米就可以了。

如果喜欢吃硬的，就到距离手指第一个关节的1/2处。

如果喜欢吃软的，就到距离手指第一个关节的1/3处。

做法例子：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克食醋的比列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，合家欢乐。

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。

三、米饭的水米比例是多少？

看你的米吃不吃水，一般米多比正常水多一点。

一般到第二指节下面。

四、蒸大米饭水和米比例是多少？

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，请跟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。

五、做多人米饭时米和水的比例怎么衡量

看你的米吃不吃水，一般米多比正常水多一点。

一般到第二指节下面。

参考文档

[下载：做米饭水米比例怎么量.pdf](#)

[《股票不破位是什么意思》](#)

[《股票四季怎么选股》](#)

[《股指期货开仓什么意思》](#)

[《最挣钱的股票是什么股》](#)

[下载：做米饭水米比例怎么量.doc](#)

[更多关于《做米饭水米比例怎么量》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/subject/35404988.html>