

米和饭的量的比例怎么算、做米饭，米饭和水的比例是多少啊？-股识吧

一、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。

二、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

三、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！

四、电饭煲蒸米饭水和米的比例是多少??

呵呵 两碗米一瓢水

五、电饭煲做饭米和水的比例（体积比）一碗米的话要多少

一般米与水的比例1：1.5技巧：用一个非常简单实用的方法：先将淘好的米弄平，然后放入水，再把手掌(掌心朝下，手臂与掌心成90度角)轻轻地平放在米上，如果水刚好淹过掌面(不能超过手腕处)，那么这就是煮饭所需的水量，这样煮出来的饭松软可口。

注意：由于每个人的手掌大小不同，可根据具体情况，适当增减水量，经过几次实践，一定可以掌握好。

六、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。

七、有关煮粥和煮饭是水与米的比例？

煮饭的话，可以把手放在洗好的米上，当水刚好没过米就可以了。
粥就更简单了，想喝稀饭就多点水，滚三次就可以了。
粥的话就放少点水小火慢煮咯。
总之，同样量的米煮粥放的水大概是煮饭的3倍以上

????

[?????????????.pdf](#)
[????????????????](#)
[????????????????](#)
[????????????????](#)
[????????????????](#)
[????????????????](#)
[????????????????](#)
[?????????????????.doc](#)
[????????????????????????????????????????](#)

????????????????????????????????????????????
<https://www.gupiaozhishiba.com/author/36526412.html>