

蒸柜蒸米饭水和米的比例怎么量蒸米饭如何把量好放多少水？-股识吧

一、蒸大米时水与米的比例是多少？

我在食堂工作的，我蒸的饭，就拿手指说把，米有两节手指，水就两节，1：1蒸的饭嫩的

二、蒸米饭如何把量好放多少水？

水与食材1.5比1的比例即可，下面介绍做法：准备材料：排骨500克、大米300克、老抽适量、蚝油适量、盐适量、香菜适量制作步骤：1、用水冲洗排骨，将它浸泡在清水中15分钟，然后沥干2、锅里入清水，加入排骨焯水，待表面变颜色捞出，沥干水分3、大米用清水泡15分钟，清洗干净4、所有的食材全部放进养生煲里面，加入足够的清水，与食材1.5比1的比例5、开启一键蒸饭模式，坐等食用6、蒸好的米饭7、成品图

三、用蒸箱蒸饭米和水的比例是多少

教你一个比较简单快捷的方法 一般的电压力锅来说 放好米以后，水要比米大约高出一个指甲盖的高度，这样蒸出来的米饭软硬程度比较适中...

如果喜欢稍软一点儿或者硬一点的适量加减水好了...

另外补充一点：在米里放一点儿南瓜红薯会很好吃哦~ 答的这么完整~采纳呦~

四、大型蒸箱蒸米饭放多少水？

1、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，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。

蒸大约二十分钟即可。

蒸米饭放多少水：不管你多大的锅，做多少米饭，水永远是放一手背深。

或者水面没过大米一手指的第一节就可以，蒸出的米饭软硬合适。

2、提前浸泡最关键：淘好的米，用温水泡半小时再煮会更加蓬松有劲道，特别是陈米，除了口味变好之外，还粒粒饱满，可口至极。

五、蒸米饭水和米的比例和时间是这样的？

蒸米饭时米和水的比例在1：1.5到1：2之间。

在第一次蒸饭后，如果说口感较自己本身吃的偏硬的话，那么下一次在原有的基础就多加一点点水，如果稍微偏软的话，下一次蒸的时候在原有的基础上少放一点水。

一般情况下蒸米饭的时间取决于用什么工具，普通的电饭锅大约是在25分钟，微波炉的话是在15分钟，高压锅的话大约5分钟就可以。

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。

根据个人喜爱的米饭的软硬程度可以适量增减水的用量。

煮饭时间大约在20分钟左右，根据不同的煮饭工具，时间有所不同。

可以在蒸米饭之前将米泡发30分钟左右，泡发后的大米已经吸了一部分水份，所以就不用那么多水了，我们按照米跟水1：1的比例就可以了。

这个方法很适合砂锅或者是石锅去蒸饭，砂锅和石锅蒸出来的米饭口感是相当不错的，把泡发后的大米放在砂锅或石锅里，然后按照1：1的比例加水，蒸8-10分钟就可以了。

煮饭时洗米一定不要超过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。

还有米饭蒸熟以后电饭锅会自动跳闸到保温状态，当场打开吃的话米饭可能不是最好的状态，再稍等大约10分钟再掀开盖，米饭就会非常好吃了。

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一点，但不能多，多了就成粥了，楼主懂的，哈哈

七、蒸米饭。米水比例要多少？

蒸米饭时米和水的比例在1：1.5到1：2之间。

在第一次蒸饭后，如果说口感较自己本身吃的偏硬的话，那么下一次在原有的基础上多加一点点水，如果稍微偏软的话，下一次蒸的时候在原有的基础上少放一点水。

一般情况下蒸米饭的时间取决于用什么工具，普通的电饭锅大约是在25分钟，微波炉的话是在15分钟，高压锅的话大约5分钟就可以。

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。

根据个人喜爱的米饭的软硬程度可以适量增减水的用量。

煮饭时间大约在20分钟左右，根据不同的煮饭工具，时间有所不同。

可以在蒸米饭之前将米泡发30分钟左右，泡发后的大米已经吸了一部分水份，所以就不用那么多水了，我们按照米跟水1：1的比例就可以了。

这个方法很适合砂锅或者是石锅去蒸饭，砂锅和石锅蒸出来的米饭口感是相当不错的，把泡发后的大米放在砂锅或石锅里，然后按照1：1的比例加水，蒸8-10分钟就可以了。

煮饭时洗米一定不要超过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。

还有米饭蒸熟以后电饭锅会自动跳闸到保温状态，当场打开吃的话米饭可能不是最好的状态，再稍等大约10分钟再掀开盖，米饭就会非常好吃了。

八、蒸米饭时米和水的比例是多少？

蒸米饭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，米香四溢。

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。

九、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。

参考文档

[下载：蒸柜蒸米饭水和米的比例怎么量.pdf](#)

[《学会炒股票要多久》](#)

[《转账到股票信用账户上要多久》](#)

[《st股票摘帽最短多久》](#)

[《唯赛勃的股票多久可以买》](#)

[《股票冷静期多久》](#)

[下载：蒸柜蒸米饭水和米的比例怎么量.doc](#)

[更多关于《蒸柜蒸米饭水和米的比例怎么量》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/book/37444933.html>