

蒸米饭量杯用水比例多少合适；蒸米饭如何把量好放多少水？-股识吧

一、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！

二、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.

三、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

四、蒸米饭，多少水，多少米正好

蒸米饭，多少水，正好？多少米其实并不重要。

把米淘好，倒入水。

然后，把右手食指伸进锅中，指尖触及大米，那么，水面应该刚刚到第一指节，这样就刚刚好了。

肯定能做出很好的米饭。

五、蒸米的话大概要放多少水

参考文档

[#!NwL!#下载：蒸米饭量杯用水比例多少合适.pdf](#)

[《股票腰斩后多久回本》](#)

[《董事买卖股票需要多久预披露》](#)

[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/book/39025025.html>