

# 蒸米饭用量杯什么比例、蒸米饭时，一碗米，水该添多少？就是水和米的比例-股识吧

## 一、蒸米饭的比例

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，米香四益。

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克食醋的比例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，阖家欢乐。

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。

## 二、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。

## 三、蒸米用什么比例蒸出的米饭最好吃

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。

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。

#### 四、电饭煲煮饭最好的比例大米：水=1.5：1，现量4杯大米，每杯米300克，问多少水比较合适？（一升水相当于1千克

设水x克  $1.5 : 1 = (4 \times 300) : x$   
 $1.5x = 1200$   
 $x = 800$   
800克=0.8千克=0.8升

## 五、电饭锅煮四个人的米饭，应该放量杯多少杯的米？

一杯大概是2.5两米，普通的米2杯大概是3碗饭。

按照一个人吃一碗的话，一杯就是一碗饭的量，如果你想吃糯一点的话，按照4个人来说就放6杯水，如果就想吃干一点的话，就放2杯水，普通就3杯差不多。

用电饭锅来煮米饭：1、根据平常饭量，按多少饭比多少米，舀出适量的米装入较大的器皿中淘洗2次左右。

2、将淘洗过的米倒入电饭锅中，铺平。

3、加入水，水的多少根据平时喜好的米饭软硬程度调整，加入的大概水量为：在指尖抵在米饭表面后，水覆盖指甲盖或者手浸入水中并平放在米上后，水覆盖食指第二指关节。

4、关上盖子，选择煮饭选项，按下电饭锅开始键。

5、等待一段时间，电饭锅指示灯跳至保温选项并提示饭煮好后，再按下关闭键，关闭电饭锅。

## 六、蒸米饭的比例

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。

## 七、蒸米饭时，一碗米，水该添多少？就是水和米的比例

1：2绝对会把饭煮稀掉。

1：5更是.....到时候饭不是饭稀饭不是稀饭。

水和米的比例要看米的质量的。

好的米水分油份都含得更多，可以少放点水。

差点的米就要多放点水了。

一般来说，泰国米1：1就行，东北米1：1.2。

你可以多试几次看下你家米的情况。

## 八、蒸米饭放水什么比例??

如果喜欢硬一点的米饭，可以比米多一指，但如果喜欢松软一点的，可以稍微多一点，如果家里既有喜欢硬的又有喜欢软的，可以在放电饭锅时把米倾斜，这样一个锅就可以蒸出三种口味的饭来，喜欢硬的吃上面的，喜欢软的吃下面的，而中间的则使介于两者之间的.从而达到三全其美.

### 参考文档

[下载：蒸米饭用量杯什么比例.pdf](#)

[《购买新发行股票多久可以卖》](#)

[《卖完股票从证券里多久能取出来》](#)

[《财通证券股票交易后多久可以卖出》](#)

[《场内股票赎回需要多久》](#)

[下载：蒸米饭用量杯什么比例.doc](#)

[更多关于《蒸米饭用量杯什么比例》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/chapter/40200233.html>