

蒸米饭水和米的比例怎么用手指量- 电饭锅做米饭，请问米和水的比例应该是多少-股识吧

一、蒸米饭放多少水

米水比，1：1.4

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、煮饭如何量水？？

若是米饭有一指深的水就够啦

四、电饭锅做米饭，请问米和水的比例应该是多少

方法/步骤1首先，把米放进电饭锅里面放多少比较合适呢，根据总共需要的饭量来确定。

如果放一碗米的话，会蒸出来2碗米饭，一个人吃够了。

如果两个人吃的话，可以放2碗米，这样就有4碗饭了。

2然后倒入适当的水，把米洗干净，俗称淘米把水倒进电饭锅，然后拿个舀米饭的木勺子，把米搅一搅，洗干净，然后把水倒掉。

3米淘干净以后，放入适当的清水。

一般情况下，水量的多少根据米的多少来确定。

水和米的比例为1：1比较合适，也就是一碗米一碗水这样，如果两碗米，那么就放两碗水。

拿印米的那只碗来印一下水。

也可以用另一种方法来确定水的用量，不管多少米，反正只要水比米稍微高出1.5cm~2cm（1.5~2厘米）左右，也就是大概一指头左右，用眼睛大概瞅一瞅就行啦。

这个完全是凭经验来的，每个人的经验不同。

由于大米产地以及每个人口味的不同（不同地区、国家、品牌），水的用量也略有所不同。

一般来说，刚开始第一次的时候可能会失败。

不要灰心，慢慢再试试。

或咨询一下有经验的人。

如果蒸出来的米饭太干，可以加少量的水，再继续焖一会儿。

或者过稀，可以就这样再闷半小时再吃。

或者先将就着吃，吸取经验，下次再蒸的时候可以适当减少或增加水的用量，慢慢的你就会很有经验啦！4然后把电饭锅内胆四周的水擦干净要不然可能会有触电的危险。

5然后，把内胆放到电饭锅里面，盖上盖子。

6插上电饭锅的电源7按下电源键开始蒸米饭。

如果电源接入没有问题的话，电饭锅的指示灯就会亮起。

大约需要半个小时到40分钟左右米饭就可以蒸好。

8米饭蒸熟以后电饭锅会自动跳闸到保温状态再稍等大约10分钟片刻就可以开始吃啦。

五、蒸米饭水和米的比例怎么把握？

蒸米饭时，用同样的量杯，米和水的比例应该是1：1.2

参考文档

[下载：蒸米饭水和米的比例怎么用手指量.pdf](#)

[《股票你们多久看一次》](#)

[《投资股票多久收益一次》](#)

[《股票开户最快多久能到账》](#)

[《股票涨30%需要多久》](#)

[下载：蒸米饭水和米的比例怎么用手指量.doc](#)

[更多关于《蒸米饭水和米的比例怎么用手指量》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/read/26400755.html>