

水和米的比例怎么量__做多人米饭时米和水的比例怎么衡量-股识吧

一、米饭米和水的比例是多少

淘好米后放水时，米的平面距水的平面，用食指量，一个关节（一个指肚），米多一点就增加1/3关节。

一个最简单的办法。

在锅里放进米和水之后，用手指测量一下就可以了。

将手指伸进水里，碰到米就可以了。

如果喜欢吃硬的，就到距离手指第一个关节的1/2处。

如果喜欢吃软的，就到距离手指第一个关节的1/3处。

做法例子：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。

二、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

三、煮粥时米和水的比例应该是多少？

全粥：白米1杯，水8杯 稠粥：白米1杯，水10杯 稀粥：白米1杯，水13杯
洗完米再浸泡30分钟，让米粒充分吸收水分，才会熬出又软又稠的好粥。

四、米饭米和水的比例是多少

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。

五、做粥时，大米和水的比例是多少合适？

生米煮粥滋味较好，用米饭煮粥则可省时，一般而言1杯米约需加入6~8杯水，可根据个人喜好调配。

米1杯：水6杯；

这样煮出的稀饭米汤较少。

米1杯：水8杯；

煮出稀饭的浓度较为适中，接近一般台式稀饭的黏稠度。

米1杯：水12杯；

这样煮出稀饭水分较多，以小火熬煮约40分钟至米粒几乎化在水里的程度。

如果您喜欢稀稠的，可以多放一些水，水与大米的比例是5：1。

用小量杯测量最好，是5杯水对比一杯米就对了。

居家做粥一般水和大米的比例是4：1。

六、做多人米饭时米和水的比例怎么衡量

看你的米吃不吃水，一般米多比正常水多一点。
一般到第二指节下面。

七、做米饭水和米的比例

展开全部 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。

不管是新米还是陈米，都能蒸出香气益人，粒粒晶莹的米饭，方法如下：1.

首先，用一个容器量出米的量。

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。

2. 先把米在冷水里浸泡1个小时。

这样可以使米粒充分的吸收水分。

这样蒸出来米饭会粒粒饱满。

3. 在蒸米饭的时候加适量的水。

4. 如果米已经是陈米，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，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。

加醋蒸米饭法：煮熟的米饭不宜久放，尤其夏季，米饭很容易变馊。

若在蒸米饭时，按1.5公斤米加2-3毫升醋的比例放些食醋，可使米饭易于存放和防馊，而且蒸出来的米饭并无酸味，相反饭香更浓。

参考文档

[下载：水和米的比例怎么量.pdf](#)

[《股票中的xd后多久分红》](#)
[《上市股票中签后多久可以卖》](#)
[《创业板股票转账要多久》](#)
[《买股票买多久可以赎回》](#)
[《中泰齐富股票卖了多久可以提现》](#)
下载：[水和米的比例怎么量.doc](#)
[更多关于《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/store/65337641.html>