

这篇文章给大家聊聊关于甜饭的做法视频，以及甜饭的做法视频教程对应的知识点，希望对各位有所帮助，不要忘了收藏本站哦。

本文目录

1. [如何酿醪糟，甜酒酿的做法大全视频](#)
2. [请问米饭怎么做，稀饭怎么做？](#)
3. [甜肠糯米饭的做法](#)
4. [一般大米怎么做甜米饭？](#)

如何酿醪糟，甜酒酿的做法大全视频

主料2人份

糯米500克

辅料

甜酒曲3克

自制甜酒酿步骤1

将糯米淘洗干净，用凉水浸泡一夜，用手能将糯米粒撵碎的程度就可以（甜酒曲）

步骤2

将干净的纱布洗干净湿着铺到蒸帘上，将泡好的糯米捞出放到纱布上摊开，然后在糯米上用手扎几个眼，这样便于蒸汽透过糯米，蒸出的糯米不爱夹生

步骤3

将纱布的边缘折过来盖上糯米盖上锅盖蒸30分钟

步骤4

打开锅盖察看一下，如果蒸好的糯米饭太干或有夹生，在饭上洒少量水再蒸一会；蒸好后提着纱布将糯米放倒入一个无油无水干净的盆中(可以提前用开水烫一下)打散晾凉

步骤5

将成块的酒药放到保鲜膜上隔着保鲜膜用擀面杖擀成粉状，如果用的是安琪的粉状酒曲可以省掉这一步

步骤6

将糯米饭晾到不烫手和体温一样，米饭里面也要不烫手才可以，如果掌握不好温度，宁可凉点也不要温度高了，容易将酒药烫死或者做出的甜酒发酸

步骤7

将酒药(留出一点点)直接或者用一小勺凉开水化开放入糯米饭中，如果糯米饭比较干不好搅拌可以再倒入小半碗凉开水，一起将酒药(酒曲)和米饭搅拌均匀

步骤8

然后将拌好酒药的糯米饭放入一个带盖的无油无水干净的容器中压实抹平，中间用干净的勺子挖一个圆洞

步骤9

将留出来的那一点点酒药均匀的撒在米饭的表面和圆洞中

步骤10

将容器套上两层保鲜膜，再包上保温，我用的是一件长羽绒服包的，然后放到温暖的地方，我又给盖了一层被子，放到了暖气的旁边

步骤11

30小时后打开看看，如果圆洞里的汁满了，闻起来有米酒的香气就好了，如果没有还是重新包上继续发酵，我用了36个小时，米酒的味道才浓的，具体需要多长时间和温度有关，所以不是很具体;夏天能发酵的快些

步骤12

盛出一些后会发现四周也都是渗出的米酒汁。做好的酒酿很甜的

请问米饭怎么做，稀饭怎么做？

4312

收藏分享转发到头条复制链接微信微信扫码分享新浪微博QQ空间举报安274358764

2020年03月02日

关注

米饭的做法：有的米吃水，可以稍微可以多放点，也可以以你的口感爱吃软点的还是硬点的，软点多放点水，米放锅里，加水洗两遍，再加水，水没过米两指OK,再根据你的口感加减水，然后电饭锅按煮饭就可以！饭好它会自动保温的，保温15分钟以后再吃最好！稀饭做法：如果没有煲粥的锅的话也可以普通的电饭锅用的，洗米两遍，多加水，如果吃一碗粥的话两碗水，以此类推，也是一样按煮饭键，看都冒气就是开了，要把锅盖打开，接着煮饭，看到米开花，粘稠了，就可以了，把盖子盖上保温15分钟，再吃，浓香的粥就好了！

甜肠糯米饭的做法

腊肠糯米饭

主料

米200克肉末80克

香菇1个腊肠150克

辅料

绿叶菜1棵油3汤勺

美味鲜酱油2汤勺白糖1茶勺

姜蒜末少许

腊肠糯米饭的做法步骤

1.米浸泡过夜，糯米加泰国香米的组合比较好，比例约为2：1

2.锅中加油，放入姜蒜末炒香，再加入肉末和香菇末炒至变色出香味，加1汤勺美味鲜酱油，继续炒一下；

3.倒入米粒，再加1汤勺酱油及1茶勺的糖继续炒，让米粒均匀粘上油及调味，并微微泛黄且有米香味飘出，倒入开水，开水的比例约为米的1~1.5倍，因为米粒已经浸泡过夜，吸收量较少；

4.这时可以将准备好的绿叶菜在米水中氽烫一下捞出备用

5.大火5分钟左右，水即将收干，将切成片的腊肠铺在米饭上，再3分钟左右水分全部收干，腊肠变色，转小火焖4分钟；

6.开盖翻炒几下，浓香扑鼻，盛出即可开吃。

腊肠糯米饭的做法视频

小贴士

◎要好吃且快速，米的浸泡不可少，最好浸泡过夜，隔天烧，纯糯米也可，但个人以为糯米加泰国香米的组合最佳，糯中带韧，口感好。

◎蔬菜宜用青叶类菜，颜色好看，且容易熟，抢时间可以在开水入锅时先行氽烫，水中有油，菜叶氽过油亮好看且有味。

◎如果你要有锅巴，也是可以的，只要在水收干后，在铲子将米饭稍铲起些，并沿锅边倒少油，开小火再焖几分钟即会有香喷喷的锅巴出现，不过你要有耐心，并注意观察，不然可能会焦掉。

一般大米怎么做甜米饭？

甜米饭是我们在宴席经常吃到的甜品，软糯香甜非常的好吃。而甜米饭的原料用的都是糯米，因为糯米在蒸熟之后非常的有粘性，口感软糯。大米在蒸熟之后，相比于糯米要松散许多，口感也不如糯米好吃，所以大都选择用糯米而不用大米。在酒店还有一种做甜饭的米，这种米就是黑香米。香米在蒸熟以后，基本上一点粘性没有。恰恰就是因为香米没有粘性，所以非常适合炒制。在蒸熟以后，加入辅料，加入白糖进行炒制，也是非常好的一道甜菜。

今天我就用糯米和金瓜给大家做一道甜米饭，造型美观，口感软糯，营养还非常的丰富。

【原料】：糯米、金瓜、红腰豆、葡萄干、蜜枣

【调料】：白糖

【制作方法】：1、将圆形小金瓜洗净去皮，用刀横着切从中间一分为二，然后将金瓜中间的瓢都处理干净，这时候看上去就像一个小碗。

2、糯米洗净，上锅蒸熟后倒入盆中。然后加入白糖、红腰豆、葡萄干、蜜枣等配料，搅拌均匀。

3、将拌匀的糯米倒入处理好的金瓜碗中，找一个合适的小碗将装有糯米的金瓜放入碗中，然后再用保鲜膜将金瓜和糯米封住。锅中放水，将封好的金瓜放入锅中蒸熟。

3、将蒸好的金瓜倒扣在盘中（糯米的一面朝下），锅中放入少许的清水，加入白糖，然后淀粉勾芡，成玻璃芡即可。最后将欠汁浇在金瓜上即可食用。

【小贴士】：配料还可以添加甜玉米粒、杂果等，只要自己喜欢吃的都可以添加。

既好吃又好看的一道金瓜口饭就制作完成了，不知道你学会了没有呢？喜欢美食的朋友记得关注品味小哥，有事没事常来逛逛。感谢大家的阅读，我们下期再见。

好了，本文到此结束，如果可以帮助到大家，还望关注本站哦！