

เทคนิคการหุงข้าวให้เมล็ดขาวใส



1. ข้าวขาวด้วยน้ำสะอาด แล้วแช่ทิ้งไว้ 20 นาที แล้วเทน้ำออกจนหมด **สังเกตุดองข้าวจนน้ำขาว** ข้าวไม่เป็นสีขุ่นให้น้ำขาวขาวใส เพื่อที่จะเอาน้ำแป้ง(น้ำขาวขาว)ออกจนหมดจะทำให้เวลาหุงข้าว แล้วแยกเป็นเมล็ดๆได้ดี

2. ใส่น้ำมันลงไปในสั๊กหน่อย แล้วนำไปหุงจะช่วยให้ข้าวแยกตัวเป็นเมล็ดได้ดี และ ทำให้เมล็ดข้าวขาวใส ดูน่าทาน

ปริมาณน้ำที่ใช้ในการหุงข้าว

โดยทั่วไปเราจะใช้น้ำประมาณ 1-1/2 ถึง 1-3/4 ถ้วยตวง ข้าว 1 ถ้วย (กรณีเป็นข้าวขาว เมล็ดยาวหรือข้าวหอมมะลิ) หรือ จะใช้ 1 ช้อนของนิ้วชี้ ตามแบบที่พ่อแม่สอนมาก็สะดวกดี แต่ ถ้าเป็นข้าวซ้อมมือ,ข้าวกล้อง ต้องปรับปริมาณน้ำให้มากขึ้น