

เคล็ดลับหุ่งข้าวอย่างมืออาชีพ

นำเสนอด้วย : 14 ก.ค. 2554

สำหรับคนไม่ถูกนัดทำกับข้าว แค่หุงข้าวง่าย ๆ ด้วยหม้อไฟฟ้า ก็อาจไม่ได้ผลลัพธ์อย่างที่ใจประมาณ
วันนี้จึงมีวิธีแก้ไขปัญหา สำหรับพ่อครัวแม่ครัววัยใหม่มาฝึก

การหุงข้าวใช้ว่าทุกคนจะทำอย่างไรดี แม้จะใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าก็ตาม บางที่ใส่น้ำมากไปข้าวก็จะบังคับรังไส้น้ำอยู่ไปข้าวก็สุก ๆ ดิบ ๆ หากใครเคยประสบปัญหาเหล่านี้ อย่าเพิ่งนำไปตัก เพราะมีวิธีแก้ไขได้

ถ้าหุงข้าวและเกินไป ให้นำข้นมปังสัก 2-3 แผ่น ไปวางในหม้อหุงข้าว กดหุงอีกครั้ง จะช่วยแก้ปัญหาไข่ขาวไม่ละเดี่ด สาเหตุเพราะข้นมปังช่วยดูดซับน้ำและความชื้นเอาไว หรือถ้าใช้หม้อธรรมดาไม่ได้ใช้หม้อหุงขาวไฟฟ้า ให้ตั้งบนเตาดวยไฟอ่อน ๆ หรือแก๊สอ่อน ๆ พักไว้ประมาณ 10 นาที ข้าวในหม้อก็จะสวยขึ้น

กรณีหุงข้าวแล้วข้าวสุก ๆ ดิบ ๆ แก้ปัญหาโดยการลวกลายน้ำเกลือแล้วพรมลงบนฝาหม้อ โดยต้องปิดฝาหม้อใหสนิทสัก 10-15 นาที จะช่วยทำให้ข้าวสุกนุ่ม น้ำรับประทานได้

แต่ถ้าอย่างให้ข่าวอุกมาดูส่วนนี้รับประทาน ให้ใส่น้ำมะนาวประมาณ 1 ช้อนชา ลงไปในข้าวที่กำลังหุงอยู่ (ตอนยังเป็นนา) เมื่อข้าวสุกแล้ว เมล็ดข้าวที่ได้จะสวย สะอาด ขาว น่าทานยิ่งขึ้น.

ขอบคุณที่มาจากการ [เดลินิวส์](#)