# เคล็ดลับหุงข้าวอย่างมืออาชีพ

นำเสนอเมื่อ : 14 ก.ค. 2554

สำหรับคนไม่ถนัดทำกับข้าว แค่หุงข้าวง่าย ๆ ด้วยหม้อไฟฟ้า ก็อาจไม่ได้ผลลัพธ์อย่างที่ใจปรารถนา วันนี้จึงมีวิธีแก้ไขปัญหา สำหรับพอครัวแม่ครัวมือใหม่มาฝาก

การหุงข้าวใช่ว่าทุกคนจะทำออกมาได้ดี แม้จะใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าก็ตาม บางทีใส่น้ำมากไปข้าวก็แฉะ บางครั้งใส่น้ำน้อยไปข้าวก็สุก ๆ ดิบ ๆ หากใครเคยประสบปัญหาเหล่านี้ อย่าเพิ่งนำไปทิ้ง เพราะมีวิธีแก้ไขได้

ถ้าหุงข้าวแฉะเกินไป ให้นำขนมปังสัก 2-3 แผ่น ไปวางในหม้อหุงข้าว กดหุงอีกครั้ง จะช่วยแก้ปัญหาให้ข้าวไม่แฉะได้ สาเหตุเพราะขนมปังช่วยดูดซับน้ำและความชื้นเอาไว้ หรือถ้าใช้หม้อธรรมดาไม่ได้ใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ให้ตั้งบนเตาด้วยไฟอ่อน ๆ หรือแก๊สอ่อน ๆ พักไว้ประมาณ 10 นาที ข้าวในหม้อก็จะสวยขึ้น

กรณีหุงข้าวแล้วข้าวสุก ๆ ดิบ ๆ แก้ปัญหาโดยการละลายน้ำเกลือแล้วพรมลงบนฝาหม้อ โดยต้องปิดฝาหม้อให้สนิทสัก 10-15 นาที จะช่วยทำให้ข้าวสุกนุ่ม น่ารับประทานได้

แต่ถ้าอยากให้ข้าวออกมาดูสวยน่ารับประทาน ให้ใส่น้ำมะนาวประมาณ 1 ช้อนชา ลงไปในข้าวที่กำลังหุงอยู่ (ตอนยังเป็นน้ำ) เมื่อข้าวสุกแล้ว เมล็ดข้าวที่ได้จะสวย สะอาด ขาว น่าทานยิ่งขึ้น.

ขอบคุณที่มาจาก เดลินิวส์