

米糕用的米是什么米是不是糯米吗

米糕用什么米做最好吃

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/167711006211051.html>

范文网，为你加油喝彩！

我们都知道，米糕是比较受欢迎的一种糕点，它的做法多样，吃起来香软可口，很多人都喜欢吃，尤其是小孩和老人。米糕的制作是有一定技巧的，那么做米糕用什么米适合吗？下面让我们具体来看看吧！

做米糕用什么米合适

大家都知道传统的米糕，会直接将大米或者其他米浸泡，第二天沥干，用机器打成米粉；大米粉就是将粳米打磨成粉，也叫做粘米粉，是所有米粉中粘度最低的，所以做出来的成品会比较干爽。而糯米粉则是粘度最高，糯性最强的。小米粉、黑米粉则是用小米、黑米磨成的粉。

所以如果linux查看硬件信息你喜欢干爽的口感，可以用大米打成粉制作成米糕；纯大米粉制作的米糕是纯白色的。如果你喜欢黑米糕，可以将黑米粉、大米粉以一定比例混合，制作成黑米糕；而糯米糕则是以糯米粉为主料制作的米糕。不同种类的米糕用到了不同的米粉，口感各有千秋。

总的来说，制作米糕的米是根据制作的米糕口感和种类而定的，没有最好，只有最适合！

当然，如果你觉得将米浸泡，然后再沥干打粉这样的步骤，太过复杂；建议大家直接选择现成的米粉，比公益海报设计大赛如大米粉、黑米粉、小米粉、糯米粉等，其实这些都可以直接在超市或网上购买到的。下面我分享的方法，就是利用任何真理都是现成的米粉制作，做法更简单哟。

米糕的家常做法

食材：

大米300g、水165g、白砂糖35g、酵母5g

开始制作：

- 1、把大米提前浸泡一晚（8~10小时），倒掉浸泡的水，重新假如165g水，用破壁机打成顺滑的米浆。尽量打的细一点，口感才会更加细腻。
- 2、把酵母用温水化开，加入到米浆中，米浆中也放入白砂糖，搅拌均匀后，放在温暖处，发酵1小时左右，发到米浆最初体积的两倍大。发酵完毕后搅拌一下进行消泡。
- 3、在蒸米糕的模具上刷一层植物油，将米糊倒至模具的七分满位置，顶层撒上些许黑芝麻，冷水入锅，上汽后用

大火蒸15分钟即可，蒸完焖3分钟再出锅。

米糕的制作技巧

1. 和大米粉时，不是用凉水，也不是热水，而是相对于平和的温水，这样蒸出来的米糕蓬松软糯，才好吃。
2. 如果喜欢口感更糯一点，可以适量增加糯米用量，增加糯米粉的同时减少大米用量，总之保持总的用量不变。
3. 储存方法鱼塘养殖：保鲜膜密封室温或冷藏储存，再次食用时可以复蒸，建议3天内食用完。

米糕适合小孩吃吗

米糕是健康营养的美食，至今已经有上千年的朝花夕拾读后感1000字历史，说明米糕还是很深受欢迎的。而且特别适合小孩子吃，软糯香甜。当早餐也是不错的选择，制作简单易上手，省时间。

米糕的做法多样化，传统的做法，通常是大米碾成浆等程序制作而成，或者更简单的是用粘米粉。现代的做法，在传统上加入创新的改变，令米糕更加符合当今人的口味。特别是放入牛奶，米糕奶香浓郁，男女老少皆宜啊！

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发