

Cách Nấu Cơm: Làm Sao Để Nấu Cơm Ngon, Dẻo, Không Bị Khô Và Nhão

Nấu cơm tưởng chừng như là một việc cực kỳ đơn giản và hầu như ai cũng đều có thể làm được. Tuy nhiên để nấu ra được một nồi cơm ngon, mềm dẻo, không bị quá khô hay quá nhão thì không hề dễ dàng. Với bí quyết và cách nấu cơm ngon này đảm bảo bạn có thể nấu được một nồi cơm dẻo mềm, giúp bữa cơm gia đình ngon lành hơn rất nhiều đó.

Chọn gạo ngon

- Đầu tiên để nấu được cơm ngon, chúng ta cần chọn mua gạo sạch, chất lượng, vào mùa và ngon. Gạo ngon đúng nghĩa là gạo mới, nên chọn gạo theo mùa không nên mua gạo đã để lâu vì như vậy chúng sẽ không còn chất dinh dưỡng, mất đi vị ngọt tự nhiên, không còn mùi thơm vốn có của gạo nữa.

- Khi chọn gạo nên chọn gạo có hạt đều, tròn và bóng. Không nên chọn gạo bị gãy, nát và có màu vàng, đen vì đó là gạo bị hư, để lâu. Không chọn gạo có màu quá trắng hay bị bạc bụng vì rất có thể đó là gạo được tẩy trắng hoặc xát quá kĩ khiến lớp cám gạo bên ngoài bị bay mất.

nấu cơm mềm ngon



Chọn gạo ngon là điều kiện tiên quyết đó!

- Gạo phải có mùi thơm nhẹ nhàng, sẽ ngửi thấy được hương thoang thoảng và không có mùi ẩm mốc hoặc mùi lạ.

- Có thể nếm thử gạo để biết được là gạo ngon hay không.

Cho hạt gạo vào miệng nhai, nếu gạo có vị ngọt nhẹ, cảm nhận được độ bột bột, thơm thơm thì là gạo ngon.

nấu cơm mềm ngon

Vo gạo đúng cách



- Sau khi đã chọn được gạo ngon, bắt đầu tiến hành vo gạo. Đây cũng là bước quan trọng để gạo khi chín được ngon.
- Cho nước vào nồi cơm đã có gạo, dùng tay nhẹ nhàng vo gạo rồi khuấy đều để cát bụi, vỏ trấu, sạn còn bám trên hạt gạo, chắc nước ra rồi chế nước sạch vào vo thêm 2 đến 3 lần nữa. Thường chúng ta sẽ vo 3 lần để gạo sạch hơn và vẫn giữ được lớp cám gạo bên ngoài. Có nhiều người hay vo gạo rất qua loa một cách nhanh chóng như vậy sẽ không giúp gạo sạch được hết chất bẩn còn sót.



nấu cơm mềm ngon

Vo gạo nhiều lần và quá kỹ sẽ làm gạo mất hết dinh dưỡng!

Đo mức nước khi nấu

- Gạo khi đã được làm sạch thì chế nước vào và đo xem bao nhiêu nước là đủ bằng cách truyền thống dùng ngón tay trở cho vào nồi cơm, ngón tay chỉ vừa chạm gạo và không được cắm sâu xuống đáy nồi, nếu mức nước tới lông tay đầu tiên là đủ, cơm sẽ không bị khô hay nhão. Hoặc cho cả bàn tay vào, nếu mức nước ngập qua tay là được. Chú ý chỉ nên đặt tay nhẹ nhàng trên bề mặt gạo thôi nha.

cách nấu cơm dẻo ngon



Ngâm gạo trước khi nấu

- Chắc hẳn khi nấu cơm sẽ có rất ít người ngâm gạo rồi mới bắt nấu, một phần vì không có nhiều thời gian và cũng chưa biết đến cách này.

- Khi gạo đã vo xong, chế nước thì ngâm gạo khoảng 15 phút rồi hãy bắt lên nấu. Như vậy cơm sẽ ngon hơn, dẻo và mềm hơn.

cách nấu cơm dẻo ngon



Nấu cơm với đá lạnh, dầu ăn hoặc sữa

- Gạo ngâm xong bạn cho vào vài cục đá lạnh nhỏ, để khoảng 15 phút thì bắt lên nấu bình thường. Đá lạnh sẽ giúp làm chậm quá trình hấp thu nước của gạo, nhờ vậy cơm được dẻo ngon hơn. Đồng thời, đá cũng làm tăng lượng axit amin và ngăn chặn enzym phân hủy chất ngọt trong gạo, giúp hạt cơm vẫn giữ được độ thơm và mang đến hương vị tuyệt vời hơn.



cách nấu cơm dẻo ngon

Bí quyết nấu cơm ngon là cho thêm 1~2 viên đá lạnh vào nhé!

- Hoặc nhỏ một vài giọt dầu oliu hay dầu mè, bơ vào gạo rồi bắt lên nấu sẽ giúp hạt cơm được bóng bẩy, mềm dẻo, ngon hơn rất nhiều. Đây đều là cách mà người Nhật đã dùng để tạo ra những chén cơm hấp dẫn.



nấu com ngon

- Bạn cũng có thể nấu com với sữa tươi để tăng thêm hương vị cho gạo. Bạn cho sữa và nước theo tỉ lệ 3:1 tức là 3 phần nước 1 phần sữa rồi nấu như bình thường. Khi com chín bạn sẽ nghe được mùi thơm của sữa thoang thoảng kèm theo mùi gạo và hạt cơm ăn vào cảm giác được độ mềm dẻo rất đã. Cách này cũng giúp làm gạo cũ biến thành như gạo mới luôn đấy.

Xới cơm khi chín

- Ngay lúc cơm vừa chín tới, bạn mở nắp nồi, dùng đũa xới cơm thật nhẹ nhàng, để khoảng 1 phút cho bớt hơi nước rồi đậy nắp lại để thêm 10 phút nữa là được.



cách nấu cơm ngon

Với những cách này, bạn sẽ nấu được ngay một nồi cơm ngon, hấp dẫn và hạt cơm mềm dẻo hơn rất nhiều.

Đã biết cách nấu cơm ngon, hãy cùng tham khảo các công thức dùng gạo sau nhé!



Cách chiên cơm ngon

Công thức biến tấu cơm chiên dương châu thơm ngon



Cách nấu cơm ngon

Cơm gà chính gốc Hội An thơm ngon đúng điệu chuẩn vị miền Trung



Cách nấu cơm ngon

Công thức món Cơm trộn bibimbap chuẩn vị Hàn Quốc

Nguồn:

<https://www.cooky.vn/blog/cach-nau-com-ngon-mem-deo-khong-lo-bi-kho-hay-n>

[hao-cho-chi-em-noi-tro-4790](https://www.cooky.vn/blog/cach-nau-com-ngon-mem-deo-khong-lo-bi-kho-hay-n)