

Hướng dẫn cách nấu cơm ngon từ nồi cơm điện, cơm dẻo thơm

Nấu cơm bằng nồi cơm điện là việc khá đơn giản, tuy nhiên nấu cơm như thế nào để hạt cơm ngon, dẻo, ngọt, không bị cháy và nát mới là quan trọng. Bài viết sau sẽ hướng dẫn bạn cách nấu cơm ngon bằng nồi cơm điện, áp dụng cho cả nồi cơ lẫn nồi điện tử.



Để nấu cơm ngon bằng nồi cơm điện, bạn hãy thực hiện theo hướng dẫn sau:

Bước 1: Đong gạo theo cốc chính xác



Đong gạo

Hầu hết nồi cơm điện đều có cốc đong gạo đi kèm để bạn có thể đong chính xác gạo cho một lần nấu, mỗi cốc khoảng 150g gạo tương đương 2 chén cơm, nếu không có bạn có thể tìm hay sử dụng cốc đong gạo riêng để đo lường.

Việc đo lường chính xác bằng cốc giúp cho quá trình đổ nước sau này chuẩn xác hơn, khi nấu sẽ hạn chế xảy ra tình trạng cơm quá nhão do nhiều nước, hay quá khô do đổ ít nước.

Bước 2: Vo gạo sạch với nước



Vo gạo.

Đọc kỹ hướng dẫn trong bao bì, một số gạo đặc biệt nhà sản xuất khuyến cáo không cần vo vì trong thành phần gạo có thêm một số vitamin, sắt,... vo gạo sẽ làm mất đi những khoáng chất này.

Nếu không có ghi chú nào thêm bạn cần phải vo sạch gạo với nước, loại bỏ các loại thuốc trừ sâu, thuốc diệt cỏ, bụi trấu, để đảm bảo an toàn và hợp vệ sinh. Việc loại bỏ tạp chất cũng giúp cơm trông ngon hơn, và tỏa mùi thơm hơn.

Bước 3: Đong nước chuẩn xác với lượng gạo

Lượng nước nấu tùy thuộc vào loại gạo và sở thích của bạn. Nguyên tắc nấu cơ bản là sử dụng tỉ lệ số bát gạo = số bát nước thêm 1/2 chén. Ví dụ bạn nấu 1 bát gạo đong 1.5 bát nước, tương tự 2 bát gạo sẽ đong 2.5 bát nước.

Nếu nồi cơm của bạn có các thang đo nước bên trong, thì nên áp dụng theo vì điều đó sẽ giúp cơm ngon hơn, chuẩn hơn khi nấu.

Bước 4: Thêm một ít muối, bơ hoặc dầu



Thêm một ít muối, bơ hoặc dầu.

Việc này sẽ giúp cơm đẹp, có vàng óng, hạn chế cơm dính,

cháy ở đáy nồi và hạt cơm có gia vị. Lưu ý là thêm một lượng ít thôi nhé, không được quá lạm dụng cách này.

Bước 5: Nấu cơm chuẩn xác

Lau bên ngoài lòng nồi bằng miếng giẻ khô, đảm bảo bề mặt nồi khô ráo, đặt lòng nồi vào trong thân nồi, xoay nhẹ sao cho đáy nồi tiếp xúc trực tiếp với mâm nhiệt. Thao tác này giúp nồi cân bằng hơn trên mâm nhiệt, và nhiệt độ tỏa ra đều trong suốt quá trình nấu giúp cơm chín đều hơn.

Bước 6: Ủ cơm 10-15 phút trước khi ăn

Ủ cơm

Sau khi nấu xong, nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, lúc này bạn có thể rút điện ra và để yên không mở nắp trong vòng 10-15 phút, giúp cơm khô bề mặt, chín đều và hạt cơm không bị dính vào thân nồi.

Kết thúc quá trình nấu hãy mở nắp, xới đều cơm bằng đũa hoặc que xới cơm. Hạn chế dùng muỗng, vá kim loại xới cơm vì có thể gây bong tróc lớp chống dính của nồi cơm điện.



Với các bước đơn giản giúp nấu cơm ngon trên, hy vọng sẽ giúp bạn nâng cao chất lượng từng bữa ăn trong gia đình.

Nguồn:

<https://www.dienmayxanh.com/kinh-nghiem-hay/cach-nau-com-ngoan-tu-noi-com-dien-534322>