

**标题:** [支招：煮饭加点醋米饭更松软](#)

**子标题:** 健康饮食

**作者:** iwenoo

**日期:** 02月08日

**网址:** <http://www.chisha.net.cn/modules/news/view.article.php/c6/10648>

**摘要:** 加点儿醋：按500克米加1毫升醋的比例放些食醋，可使米饭松软之外还易于存放、防变馊，而且煮出来的米饭肯定没有酸味，反而香味更浓。

加点儿醋：按500克米加1毫升醋的比例放些食醋，可使米饭松软之外还易于存放、防变馊，而且煮出来的米饭肯定没有酸味，反而香味更浓。

加点儿盐：蒸剩饭时放入少量食盐水，就能去除米饭异味。 加点儿茶：用茶水煮饭，可使米饭色、香、营养俱佳，并有去腻、助消化的好处。做法很简单，把做饭的水换成泡好的茶水就行了，不过记得用绿茶，而且茶叶不要太多了。