

Ryż - jak ugotować , żeby był sypki

Dodano: 2000-09-06 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7853 razy.

Wszystko zależy od tego, jaki masz ryż. Jeżeli biały, długi, i nie polamany, to dobrze. Jeżeli polamany i wygląda, jakby był przyproszony mąką, stąd twoje problemy. Należy najpierw go dokładnie umyć pod bieżącą wodą, w sitku, przebierając palcami, aby usunąć całą mąkę z powierzchni. Następnie przygotować średni garnek (emaliowany najlepiej), z ciasno pasującą pokrywką. Odmierzyć 1 i 1/2 miarki (np. szklanka i pół) suchego ryżu, umyć i odsaczyć na sicie, następnie odmierzyć 2 takie same miarki wody. Mierzyć bardzo dokładnie. Umieścić ryż w garnku, zalać wodą, przykryć, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień na jak najmniejszy, dusić pod przykryciem 20 minut, zgasić ogień, zostawić pod przykryciem na 20 minut. Nie odkrywać garnka aż do czasu serwowania. Jeżeli ci się ryż przykleił do dna, ale ogólnie jest sypki, zalej garnek wodą i wyszoruj po paru godzinach, łatwo odejdzie. Generalnie biorąc, naucz się gotować jeden rodzaj ryżu i potem zawsze kupuj ten sam gatunek, bo każdy ryż gotuje się trochę inaczej. Albo kup specjalny elektryczny garnek do ryżu w chińskim sklepie i nigdy nie będziesz miał problemów.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Witam Mnie zawsze wychodzi sypki -- każde ziarenko osobno. Nie stosuje żadnych specjalnych sztuczek: gotuje wodę (~2 litry), czes wrzatkę używam do umycia ryżu (1 szklanka), wrzucam go i gotuje na małym ogniu często mieszając do czasu aż będzie miękki. W razie potrzeby dodaję wody. Jeśli ktoś chce przepis na to jak z ryżu zrobić twarde sklejoną bryłę, to zapytam mamę. :)

From: Krzysztof Mazur <mazur@iepch.gliwice.pl>

Przepis na ryż dla "słomianego wdowca"

Przeplukac ryż na sitku. Włozyc do naczynia ze szczelną pokrywką. Zalać wrzającą wodą w proporcji na 1 część ryżu dwie części wrzatkę. Kto chce może dodać soli i łyżeczkę masła. Podgotować na małym ogniu 15 minut. Wylaczyc źródło gorąca (gaz czy elektryczność) i pozostawić szczelnie przykryty garnek na 30 minut. NIE ZAGLADAC DO GARA!!!!!! Powinienn być dobry, chyba, że w Polsce jest jakiś inny ryż. Zresztą ryż różowi nie równy. Ja używam tzw. long grain, czyli taki co ma długie ziarenka. Byłem w chińskim sklepie i widziałem kilkanaście odmian ryżu.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>

Jest to również mój ulubiony sposób gotowania ryżu. Jedyną uwagę, jakie mam, to : użyj 'najgrubszy' garnek, jaki masz, żeby utrzymał ciepło jak najdłużej. Ja mam komplet 'cast iron' garnków, ciężkie, 'zgrzebne', ale do tego celu idealne. Inna uwaga, to gatunek ryżu. Ryż biały wustarczy gotować na kuchence przez 5-10 minut, ryż naturalny, brązowy trzeba gotować dużo dłużej - poczekaj z tym na powrót żony :-). Odmiana tego gotowania to - oplukac ryż na sitku i odsaczyć. Rozgrzać łyżkę-dwie oleju. Wrzucić obsaczony ryż i mieszać smażąc aż ziarenka staną się w połę przezroczyste, jakieś 3-5 minut, na ostrym ogniu. Zalać wodą, zimną lub gorącą w proporcji 2 części wody na 1 część ryżu. Będzie syczeć i parować jak zalejesz -it's OK. Doprowadzić do wrzenia, ewentualnie wrzucić kostkę bulionu. Przykryć, po 5 minutach wylaczyc kuchenkę. Nie odkrywać, odczekać 30 minut.

Ostatnia uwaga - ryż należy mieszać tylko widelcem, nie łyżką. Oprócz bulionu można wrzucić kilka 'nitek' szafranu, dla koloru i aromatu.

Smacznego!

From: annas@shell02.ozemail.com.au (ANNA ZUKOWSKI)

ja kiedyś od babci nauczyłem się, żeby ten szczelnie przykryty garnek zawinąć w ścierkę i pierzynę (przy braku pierzyny-koc, kołdra, śpiwór...). ścierka po to, by w razie co nie pobrudzić pościeli :))) Tak zawinięty

niech poleży 15-30 min. żeby doszedł.

pozdrawiam

From: "Michał R. Hoffmann" <misiek@knm.org.pl>

Podaje przepis, na którym jeszcze nigdy się nie zawiodłem:

Proporcje:

1 szklanka ryżu

1 szklanka wody (może być odrobine więcej)

sol

odrobina tłuszczu (olej, masło)

1. Wsypać ryż do rondla na płynny tłuszcz i podgrzewać mieszając, tak aby ziarenka były pokryte tłuszczem.
2. Wlać wodę i szybko doprowadzić do wrzenia. Dodać sol.
3. Zmniejszyć ogień i gotować pod szczelnym przykryciem przez 10 min na bardzo małym ogniu (najlepiej na płytce).
4. Zdjąć z ognia, pozostawić na 10 min (NIE ODKRYWAC).
5. Gotowe...

Smacznego !

Pozdrawiam,

From: umil@platon.man.lublin.pl (Kamil Umiński)

dla początkujących:

1 część ryżu,

3 części wody

gotować na dużym ogniu aż do (prawie) odparowania, pod koniec mieszać przykryć na chwilę i już oczywiście tak naprawdę proporcje zależą od gatunku ryżu etc. (1:3 jest względnie bezpieczne, o tyle że ryż się raczej nie przypali ale będzie trochę kleisty) a tak w ogóle może spróbujesz ryżu w torebkach? po coś je wymyślono...

From: jhh <jacekh@gazeta.pl>

Część, aby ryż się nie sklejał trzeba dodać trochę oliwy do wody, łyżeczka od herbaty na ogół wystarczy. Zawsze daję porcję ryżu na dwie porcje wody. Ryż wrzucić do wody kiedy ta zacznie się gotować (uprzednio posolona + olej), zmniejszyć gaz, mieszać. Kiedy woda z ryżem zacznie się gotować, trzymać wszystko na małym ogniu dopóki woda się całkiem nie wygotuje.

Jest jeszcze inna szkoła gotowania: można ryż wcześniej zesmażyć na patelni na łyżce oleju i dopiero tak przygotowany wrzucić do wody. Gwarancja że będzie sypki murowana!

Pozdrowienia,

From: "Ewa M." <knowacz@usa.net>

Ryż: prawie zawsze z ugotowanego ryżu powstaje gęsta papka. A przecież to takie proste ugotować ryż tak, aby był sypki! Proszę uważać : po dokładnym wypłukaniu ryżu gotujemy od 10-15 minut w dowolnej ilości wody. Potem wylewamy go na sito i przepłukujemy zimną wodą. To najlepszy sposób na oddzielenie ryżu od lepiącej się mączki ryżowej. Tuż przed podaniem podgrzewamy ryż w sicie na parze. Wysypujemy ryż na półmisek, doprawiamy do smaku solą lub według gustu curry, szafranem lub pieprzem, dodając odrobinę masła.

Źródło: książka J.M.Simmel "Nie zawsze musi być kawior"

Jesli chodzi o mnie, uznaje tylko Basmati.

Najwazniejsze jest to, ze trzeba go najpierw dobrze wypłukac, w kilkunastu zmianach wody; plukac, dopoki woda, ktora zalewa rzy przestanie metniec.

Zalac zimna woda i moczyc w wodzie przez 20 minut. Potem wode wylac i suszyc ryz przez co najmnije pol godziny.

Gotowac w proporcjach ryz do wody: 1:1.5, lub nawet 1:1.3

From: donjose@aol.com (DonJose)