

加醋蒸米饭法：

煮熟的米饭不宜久放，尤其夏季，米饭很容易变馊。若在蒸米饭时，按1.5公斤米加2-3毫升醋的比例放些食醋，可使米饭易于存放和防馊，而且蒸出来的米饭并无酸味，相反饭香更浓。

加油蒸米饭法：

陈米蒸米饭不如新米好吃，但只要改变一下蒸米饭的方法，便会使陈米象新米一样好吃。

做法是：放入清水中浸泡两小时，捞出沥干，再放入锅中加适量热水，一汤匙猪油或植物油，用旺火煮开再用文火焖半小时即可。若用高压锅，焖8分钟即熟。

加盐蒸米饭法：

此法仅限于剩米饭量重蒸时使用。吃不了剩下的米饭再吃时需要重蒸一下，重新蒸的米饭总有一股味，不如新蒸的好吃。如果在蒸剩饭时，放入少量食盐水，即能去除米饭异味。

加茶蒸米饭法：

用茶水蒸米饭，可使米饭色、香、营养俱佳，并有去腻、洁口、化食和提供维生素的好处。

做法是：根据米的多少取0.5-1克茶叶，用500-1000毫升开水泡5分钟，然后滤去茶叶渣，将过滤的茶水倒入淘洗好的大米中，按常规入锅蒸即可。