

Gagner de l'argent avec du riz étuvé

Le riz étuvé présente de nombreux avantages. Il est propre, facile à cuisiner, nutritif et ne se casse pas. En outre, il est plus facile à moudre et se vend à un bon prix.

Le riz étuvé est trempé dans de l'eau chaude et cuit ensuite à la vapeur.

Mais le riz étuvé ne doit jamais bouillir, sinon il commence à cuire.

Réception

Pour faire du riz étuvé, vous avez besoin d'un fourneau, d'une marmite, d'un étuveur, de l'eau propre, du bois de chauffage, d'un récipient, d'un panier, d'une cuillère et du riz paddy.

Enlevez les pierres, les grains non mûrs et les autres saletés. Mettez ensuite le riz dans un récipient et remplissez-le avec de l'eau froide. Lavez et remuez le riz et enlevez les matières flottantes. Egouttez l'eau et recommencez à laver jusqu'à ce que vous ayez enlevé toutes les matières flottantes. Vous égouttez à nouveau, mais cette fois-ci, vous n'égouttez que la moitié de l'eau. Retirez le paddy de manière à ce qu'il ne reste que des pierres et des saletés.

Mettez le paddy dans une marmite avec de l'eau froide et allumez le feu.

Remuez régulièrement. Lorsque l'eau devient chaude au toucher, vous pouvez

retirer la marmite du feu. Laissez le paddy refroidir pendant la nuit. Le

lendemain matin, vous pouvez enlever toute matière flottante.

Mettez le paddy

trempe dans un panier.

Maintenant poursuivez la cuisson

avec l'étuveur. Mettez une casserole sur le feu et ajoutez de l'eau.

Placez ensuite l'étuve sur la marmite. Laissez l'étuveur loin de l'eau, sinon

le riz commencera à cuire. Ajoutez le riz dans l'étuveur.

Laissez un peu

d'espace au-dessus du paddy pour qu'il puisse monter.

Protégez-le avec un sac

et placez-le sur le couvercle. Fermez l'espace entre la marmite et l'étuveur

avec un linge propre, afin que la vapeur reste à l'intérieur.

Au bout de 30

minutes, le riz est prêt et la plupart des enveloppes se sont ouvertes.

Séchez le riz sur une surface propre comme une bâche. Ne le séchez trop longtemps au soleil et mettez-le à l'ombre au bout d'un certain

temps. Il faut toujours retourner le paddy de temps en temps.