

金健米业 吉林米业 姿蕴【健康美味】

产品名称	金健米业 吉林米业 姿蕴【健康美味】
公司名称	沈阳天顺祥米业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村
联系电话	15604013333

产品详情

用手搓。选购大米前，请注意洗净手，不要擦任何护手霜。然后将手在米袋中上下反复插几次，如果手上留有米粉、糠皮等杂物，金健米业，是正常米；如果手上光滑、油腻、发亮、无粉末，就可能是掺油大米。

再闻味。手中取少量大米，米业加盟，向大米哈一口热气或用手摩擦发热，然后立即嗅其气味，利是米业，安全的大米具有清香味，无异味。大米陈化后无气味或有糠粉味，劣质大米则有轻微霉味。取几粒大米放入口中细嚼，正常大米微甜，无异味。

大米知识小误区

越贵的米营养就越高：

很多人都觉得大米之所以贵，肯定是因为富含的营养高真的是这样的吗？其实一般来说大米的营养成分都是差不多的，可能相差的地方就是在口感上了吧。而米之所以价格昂贵，主要的原因可能是量产比较少，确实口感较好，但是这和营养是无关的。尽量买从正常渠道中购买的包装大米，这样不仅能够保证大米的质量，还能追根溯源不怕买到的米是否是新米还是陈米。

中粒米粒形长圆、较之长粒米稍肥厚，长宽比在2~3之间，吉林米业，一般为半透明，腹白多，粉质较多，煮后松散，食味较粗糙。质量不如长粒米。我国两湖、两广、江西、四川等省所产的大米多属中粒米。美国的齐奈斯也属中粒米。

泰国大米标准根据大米的长度分为特长型（7毫米以上）、长型（6.6~7毫米）、中型（6.2~6.6毫米）和短型（6.2毫米以下）4种。

金健米业-吉林米业-姿蕴【健康美味】(查看)由沈阳天顺祥米业有限公司提供。沈阳天顺祥米业有限公司有实力，信誉好，在辽宁 沈阳 的稻谷等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进天顺祥有限公司和您携手步入辉煌，共创美好未来！