

## 鞍山大米供应 鞍山大米 姿蕴【米香醇厚】

产品名称	鞍山大米供应 鞍山大米 姿蕴【米香醇厚】
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

东北大米是一种很好吃的米，也是一种粳米，粳米是大米的一种，鞍山大米价格，中国人几乎每天都需要吃的，常见的主食。在中国各地均有栽培，鞍山大米，种植历史已有5.6千年，是中国饮食文化的特产之一。主要产于中国东北。粳米是用粳型非糯性稻谷碾制成的米。米粒一般呈椭圆形或圆形，米粒丰满肥厚，横断面近于圆形，长与宽之比小于二，颜色蜡白，呈透明或半透明，质地硬而有韧性，煮后粘性油性均大，柔软可口，鞍山大米专卖，但出饭率低。粳米根据收获季节，分为早粳米和晚粳米。

看爆腰。爆腰是由于大米在干燥过程中发生急热现象后，米粒内外失去平衡造成的。爆腰米食用时外烂里生，营养价值降低。所以，选米时要仔细观察米粒表面，如果米粒上出现一条或更多条横裂纹，就说明是爆腰米。

看硬度。大米硬度越强，蛋白质含量越高，透明度也会越好，表明米的质量好。一般情况下，新米比陈米硬，水分低的米比水分高的米硬。牙齿一咬变成粉状，说明大米不新鲜。如果分成两块，说明大米新鲜可选购。一般新米比陈米硬，水分低的米比水分高的米硬，鞍山大米供应，晚粳（粳）米比早粳（粳）米硬。

怎么样辨别大米：新米的保质期一般在6个月左右，这还是对米进行了烘干处理，如果是天然的条件大米一般保质期在3个月左右。翻新米则不同，一般来说翻新米会对陈米进行打蜡和喷香等处理，无疑这是对身体有害的，但是它的保质期却比普通新米延长时间还长。

一般来说新米更加自然，颜色呈现出淡黄色或乳白色且非常均匀有光泽，翻新米则颜色更深，而且因人为加工的缘故，颜色不均匀。

鞍山大米供应-鞍山大米-姿蕴【米香醇厚】由沈阳天顺祥米业有限公司提供。“大米,盘锦大米,稻田米,蟹田米”选择沈阳天顺祥米业有限公司，公司位于：沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村，多年来，天顺祥有限公司坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。天顺祥有限公司期待成为您的长期合作伙伴！