

鸭田稻大米批发 鸭田稻 姿蕴【米香醇厚】

产品名称	鸭田稻大米批发 鸭田稻 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

籼米：

籼米系用籼型非糯性稻谷制成的米称为籼米。米粒粒形呈细长或长圆形，长者长度在7毫米以上，鸭田稻，蒸煮后出饭率高，粘性较小，鸭田稻大米加工厂家，米质较脆，加工时易破碎，横断面呈扁圆形，颜色白色透明的较多，也有半透明和不透明的。

根据稻谷收获季节，分为早籼米和晚籼米。早籼米米粒宽厚而较短，呈粉白色，腹白大，粉质多，质地脆弱易碎，粘性小于晚籼米，质量较差。晚籼米米粒细长而稍扁平，鸭田稻大米批发，组织细密，一般是透明或半透明，腹白较小，硬质粒多，油性较大，质量较好。

精心培育；施有机肥——以有机养殖形成的粪肥为基础，以通过相关部门认证的有机肥为辅助，为作物施肥、提供营养；施用化肥。

人工除草：在水稻的生长过程中，全部采用人工除草。

病虫害防治：采用生物及物理方法防治虫害，并辅以人工除虫；喷施农业用药防治虫害。农业生物研制出有机水稻牛物有机肥料，包括有机固体底肥和有机叶面营养液两大部分。

大米的硬度越强，说明蛋白质含量越高。一般情况下新米比陈米硬，鸭田稻大米零售，水分低的米比水分高的米硬。看腹白：大米腹部常有一个不透明的白斑，一般含水分过高，收后未经后熟和不够成熟的稻谷腹白较大。看爆腰：如果米粒上出现一条或更多条横裂纹，就说明是爆腰米，它的营养价值较低。

看黄粒：米粒变黄是大米中某些营养成分或者是大米粒中微生物繁殖引起的。这样的黄粒米影响香味和口味。

鸭田稻大米批发-鸭田稻-姿蕴【米香醇厚】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实力不俗，信誉可靠，在辽宁 沈阳 的稻谷等行业积累了大批忠诚的客户。天顺祥有限公司带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！