

姿蕴【质量到位】大米采购 辽中大米

产品名称	姿蕴【质量到位】大米采购 辽中大米
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

稻谷经脱壳后成为糙米，糙米去除绝大部分皮层和一部分胚后成为大米。

大白米米粒的表面还带有少量糠粉，影响大米的外观品质、储存性和制成的米饭的口感，所以需要通过“抛光”工序去掉这部分糠粉。

抛光是清洁米加工的关键工序之一，由于抛光可去除米粒表面的糠粉，适当的抛光能使米粒表面淀粉胶质化，呈现一定的亮光。外观效果好，商品价值提高。

煮小米粥之前用水泡一下，再用热水煮，煮好之后用勺子好好的搅拌一下，这样煮出来的小米粥比较烂，而且比较可口比较好。小米中具有很高的营养成分，不仅可以调理自己的身体，辽中大米，还可以促进身体食物的消化，经常吃小米粥，对内脏等都有很好的作用。而且小米粥不仅可以当成长早饭了，也可以当成平常的主食，再配一些其他的物质，这样味道会更加的好。

大米不宜多淘，因为大米中含有一些溶于水的维生素和无机盐，而且很大一部分在米粒的外层，多淘或用力搓洗、过度搅拌都会使米粒表层的营养素大量随水流失掉。同时，米也不宜久泡。如果淘洗之前久泡，米粒中的无机盐和可溶性维生素会有一部分溶于水中，大米的鉴别方法，再经淘洗，大米采购，损失更大。

在淘米过程中，维生素B1损失率可达25%—50%，维生素B2和尼克酸损失率可达20%—25%，蛋白质、

脂肪、糖等也会有不同程度的损失。除此之外，米久泡之后还易破碎。

姿蕴【质量到位】(图)-大米采购-辽中大米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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。天顺祥有限公司——您可信赖的朋友，公司地址：沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村，联系人：王经理。