

## 大米供应商 盘锦大米 姿蕴【颗粒饱满】

产品名称	大米供应商 盘锦大米 姿蕴【颗粒饱满】
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

中粒米粒形长圆、较之长粒米稍肥厚，长宽比在2~3之间，一般为半透明，腹白多，粉质较多，大米品牌，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。

看新陈。大米陈化现象较重，陈米的色泽变暗，黏性降低，失去大米原有的香味。所以，要认真观察米粒颜色，大米生产厂家，表面呈灰粉状或有白道沟纹的米是陈米，其量越多则说明大米越陈旧。同时，捧起大米闻一闻气味是否正常，如有发霉的气味说明是陈米。另外，大米供应商，看米粒中是否有虫蚀粒，如果有虫蚀粒和虫尸的也说明是陈米。

看标签。消费者在购买大米时还应注意查看包装上标注的内容。如包装上是否标注产品名称、净含量、生产企业的名称和地址、生产日期和保质期、质量等级、产品标准号等。大家尤其应该注意的是，不要购买没有QS标志的大米。

轻度变质的大米，盘锦大米，从外表基本上是看不出什么变化的，怎么判断呢？

看淘米水的颜色：如果是淘米水的颜色发黑、发绿，建议不要食用。

看大米顶端的米胚：一般来说米的顶端发黑，说明大米已经过了安全食用期了。

问味道：把大米用一个塑料袋密封起来，一段时间过后再闻味道，如果没有大米的清香反而有异味，那就需要谨慎了，说明大米已经变质了。

大米供应商-盘锦大米-姿蕴【颗粒饱满】(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是从事“大米,盘锦大米,稻田米,蟹田米”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。