

# 周大黑五彩米生产厂家洋县双亚周大黑有机食品有限公司 五彩米

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 周大黑五彩米生产厂家洋县双亚周大黑有机食品有限公司 五彩米  |
| 公司名称 | 洋县双亚周大黑有机食品有限公司                |
| 价格   | 68.00/包                        |
| 规格参数 | 品牌:周大黑<br>规格:2kg/500g<br>产地:洋县 |
| 公司地址 | 陕西省汉中市洋县有机产业园区                 |
| 联系电话 | 4000368218 18191690212         |

## 产品详情

五彩米2kg礼盒装，适合送礼，团购，土特产

1000g筒装/500g筒装，适合各大电商平台，家庭饮用，批发等渠道。

陕西洋县，位于“西北小江南”的汉中盆地，北依秦岭，南靠巴山，汉江由西向东穿境而过，形成东北三面环山，中部低平的小盆地。处于北纬30°南北气候的分界线上，气候温暖湿润，被誉为“朱鹮之乡”，秦岭四宝——“朱鹮、大熊猫、金丝猴、羚牛”齐聚境内。

海拔460-480米，年平均气温14.7度，年日照时数1824.6小时，四季分明，雨热同季，昼夜温差大、土壤肥沃，为黑稻提供了得天独厚的生态条件，生产出的洋县黑米墨黑透亮，米质细密，内质色白。

五彩米由黑米、绿米、红米、紫米、黄米五种颜色的糙米组成。

五色入五脏，故有黑米补肾、红米养心、紫米护肝、黄米益脾、绿米防癌之说。

周大黑五彩米具有特殊的营养，来自原产地陕西洋县。周大黑五彩米粗纤维、蛋白质、维生素、微量元素含量都比普通食用大米高，除煮粥外，还可以制作各种营养食品和酿酒。

食用方法：因为五彩米是糙米，口感粗糙，建议可以用家用豆浆机打成米糊，或者掺大米一起搭配煮粥或做饭食用。食用前提前浸泡2小时以上。

### 1. 黑米

1.1做纯黑米米饭：用冷水快速冲洗1-2遍后，将米水体积比控制在1：2，蒸煮40分钟左右后，再焖10分钟，就可以做出黑米米饭来（注：热水冲洗或者多次冲洗，黑米黑色素流失会增多。）。

1.2如果觉得纯黑米饭的口感不好接受，那么可以用1份黑米和3份大米混匀后，重复上述做法，注意米水体积比控制在1：1.6-1.8。

1.3黑米八宝粥：将适量红豆、麦仁、燕麦、莲子、红枣、花生、银耳与黑米混合后用冷水快速冲洗1-2遍后，将米水体积比控制在1：6，煮50分钟左右后，就可以做出黑米八宝粥来。