

福临门大米如何挑选 龙水商贸 济宁大米如何挑选

产品名称	福临门大米如何挑选 龙水商贸 济宁大米如何挑选
公司名称	泰安龙水商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳经济开发区
联系电话	13405386128

产品详情

大米生虫怎么办？

杨树叶：在米生虫子之后，要把米移到干燥、密封的容器中，采摘些干净的杨树叶，将其均匀的放到米里，然后将容器密封。大概四天左右，再打开容器后，虫子和虫卵都已经被杀0死，然后用筛子将米里的虫子筛出来，也可以用簸箕。

冷冻：一般的虫子在冬天都会死去，所以将米冷冻也可以驱除虫子。将米分成几份，一份不要太多，分别放入干净的口袋里，将袋口扎紧，然后放入冰箱的冷冻室里，过48小时左右后，将其取出，放置一会儿，将袋子外面的水擦干净，将大米过滤就可以了。

晾晒：这个方法比较简单，什么也不用添加。将大米取出，平铺在干净的袋子上，放置在阴凉、通风的地方，这样米里面的虫子就会爬出来。不要放在太阳下暴晒，虫子都喜欢温暖的地方，晒太阳反而使虫子不愿意出来。

关于大米如何挑选的包装我们需要注意什么

有些包装袋上打着高钙大米，富硒大米等等，高钙大米的意思很多人都非常明了，然而富硒大米却有很多人比较茫然，济宁大米如何挑选，有些人看到这些富硒大米甚至都不敢买，其实硒只是人体生长中必备的一种微量元素，不仅能够增0强免0疫力，还有抗0氧化的作用，所以这种大米是可以使用的，福临门大米如何挑选，然而如果大米袋子上没有这两个字的话，那么就要建议家里人尽量别买了，这两个字就是两个英文字母，也就是“sc”这两个字的标志，因为如果有这两个字母的话，那就证明大米是经过合格验证的。

选购大米需知

看大米硬度，大米由蛋白质含量决定，米越硬，蛋白质含量越高，透明度也就越高。一般新米比陈硬，水分低的米也硬。看大米的腹部，腹白大米蛋白质含量低，含淀粉比较多，水分也较高。看大米的爆腰，大米在干燥中发生急热会造成横裂纹。爆腰米食用时外烂里生，富硒大米如何挑选，营养价值低。选米时要注意，米粒上有条或多条横裂纹，就是爆腰米。看米的颜色，如何大米变黄，是因为大米某些营养成分发生化学反应，黄米粒香味和食味很差。因此，御贡大米如何挑选，在选购大米时，要观察大米的颜色。看大米的新陈，要观察大米的颜色，大米色泽变暗，表面呈现灰粉状或有白道沟纹购是陈米，其量越多则说明大米越陈。同时，大米要闻一闻气味是否正常，如有发霉味说明是陈米。另外，看米粒中是否有虫蚀粒，如果有虫蚀粒和虫尸即是陈米。

大米有哪些功效和作用

降0压:大米如何挑选粥和米汤中所含的蛋白质，可以使血管保持柔软，达到降0血压的目的。瘦身:大米瘦身法是低热量、高碳水化合物、低盐、低脂、低糖、低蛋白质、天然食物的减肥法，初的目标是为了治0疗某些慢性疾病。

大米瘦身法是低热量、高碳水化合物、低盐、低脂、低糖、低蛋白质、天然食物的减肥法，初的目标是为了治0疗某些慢性疾病。注意：这个方法不适合做过结肠切除手术和0功能不良的人。

我国市售大米可以依据企业标准、地方标准和确定大米等级。当企业标准和地方标准中大米质量等级标准低于时，则依据确定大米等级。

大米一共分为三类

依据，我国大米根据稻谷的分类方法分为三类：粳米：包括早粳米、晚粳米；籼米：包括早籼米、晚籼米；糯米：包括粳糯米、籼糯米。

粳米由粳型非糯性稻谷制成，米粒一般呈长椭圆形或细长形。根据粳稻的收获季节，分为早粳米和晚粳米两种。籼米由籼型非糯性稻谷制成，米粒一般呈椭圆形。根据籼稻的收获季节，分为早籼米和晚籼米两种。糯米由糯性稻谷制成，乳白色，不透明，也有呈半透明，粘性大，分为粳糯米和籼糯米两种：粳糯米由粳型糯性稻谷制成，米粒一般呈长椭圆形或细长形；籼糯米由籼型糯性稻谷制成，米粒一般呈椭圆形。

我国各类大米主要按加工精度划分等级。加工精度是指糙米加工成白米时的去皮程度。不同等级的大米，加工时的去皮程度不同。GB 1354-86将各类大米分为四个等级。就加工精度而言，特等米：背沟有皮，粒面米皮基本去净的占85%以上；标准一等米：背沟有皮，粒面留皮不超过1/5的占80%以上；标准二等米：背沟有皮，粒面留皮不超过1/3的占75%以上；标准三等米：背沟有皮，粒面留皮不超过1/2的占70%以上。

福临门大米如何挑选-龙水商贸-济宁大米如何挑选由泰安龙水商贸有限公司提供。福临门大米如何挑选-龙水商贸-济宁大米如何挑选是泰安龙水商贸有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：左经理。