

百姓源大米批发厂家 百姓源大米 龙水商贸

产品名称	百姓源大米批发厂家 百姓源大米 龙水商贸
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

百姓源大米的优势是什么？

世界上有各种各样的主食，解决大部分人类饥饿问题的是大米，米中尤为优良的是百姓源大米，五常稻花香大米从生产基地，直接到餐桌，纯人工种植，远离技术性和操纵性，赋予作物本源的生活状态，有机，生态，绿色，无污染，百姓源大米批发厂家，鲜、香、净、便、全、绿、廉、Q、黏和自然稻米鲜香味的食用效果

1.百姓源大米基地优势：五常市地处黑龙江省南部，属于中温带大陆气候，无霜期140天，平均年降水量608毫米，年日照2629小时，充沛的日照，天然河水的灌溉，较长的种植成熟期，使五常大米有着与众不同的特点

2.水质干净：浇灌的水，来自天上的雨水和天然的河水。溪浪河、拉林河、牯牛河贯穿全境，水系纵横。

3.健康生态：五常稻花香生态大米，纯人工种植，远离技术性和操纵性，赋予作物本原的一种生活状态。施的肥，是不会污染环境的有机肥，防止病虫害主要靠轮作、稀植和放养螃蟹、青蛙、杀虫螨、七星瓢虫等害虫天敌，决不会施用任何化学药

任何大米，百姓源大米价格行情，都可以温饱，但不是所有的大米，都有如此的品质，有品质的生活，与财富、地位无关，与你对生活细节的高要求有关，享受每一粒大米，感受每一粒米的温度与香甜，专注于生活中的小细节，给生活，多一点幸福

储存大米时的注意事项？

大米是我们常吃的主食之一，是我们日常生活中补充身体能量的主要食物，但是大米如果保存不当

是很容易变质的，还会生虫发霉，那么如何预防大米发霉生虫呢？下面小编来分享一下。

??如何预防大米发霉生虫？

??1、花椒防虫防霉

??花椒是我们日常生活中常见的调味料，香味浓郁，同时具有驱虫作用，可以将适量的花椒放入米缸中，能预防大米发霉生虫。

2、冷藏保存

??大米在夏天是容易生虫发霉的，想要预防大米变质可以将大米放入冰箱中冷藏储存，这也是一种较好的预防大米生虫发霉的方法。

??保存大米有什么注意事项？

??1、大米不宜直接放在厨房里储存，厨房一般都有很高的温度和湿度，大米放在厨房更容易变质

??2、大米不能和高水分的食物放一起，比如鱼肉、蔬菜等，因为大米容易吸水，吸水容易霉变

??3、大米补鞣直接靠墙靠地放置，这样更容易霉变，可以放在垫板上

??生虫发霉的大米还能吃吗？

??大米如果生虫发霉了就不能吃了，大米生虫发霉说明已经严重变质了，这些大米中已经滋生了很多热病菌和霉菌，百姓源大米，就算挑出来一些干净的也是不能吃的，盲目食用会危害我们的身体健康，所以大家在保存大米的时候一定要非常的注意，以免发霉生虫。

粥作为一种易消化、好做的食物，适当食用对人体健康有着很大的好处，所以，不难发现，经常有很多家庭会在早上或者晚上煮粥喝，但是，喝粥也是有学问的，长期喝米粥并不科学，但是值得提醒的是，这并不代表我们不能长期喝粥，只是，不要只喝白粥，花样喝粥往往更健康哦。

??喝粥不要只喝白粥，百姓源大米报价，香菇鸡肉粥等不仅更美味，同时还更健康，不妨来学学制作方法吧。

??香菇鸡肉粥：

??准备材料：大米半杯、青豆适量、香菇三颗、口蘑1朵、鸡胸肉1块、玉米粒适量、盐1汤匙、料酒2汤匙、姜片适量。

??具体做法：

??1、先将食材都淘洗干净，并将大米浸泡十分钟。

??2、汤锅里加入适量的水，并放入料酒和生姜，再将鸡胸肉将入，煮上八分钟左右并捞出。

??3、香菇和口蘑需要切片并焯水。

??4、玉米粒和青豆洗干净之后，将多余水分沥出，煮好的鸡胸肉再撕成鸡丝待用。

??5、大米淘洗干净放入电饭煲煮上15分钟。

??6、大米煮好后打开锅盖并将鸡丝、玉米粒、青豆、香菇等其他食材放进去，放点盐并搅拌均匀，不盖锅盖煮上10分钟。

??7、经过这些步骤之后，再盖上锅盖煮个5-8分钟，就煮好了。蔬菜、肉、米饭一应俱全，不仅容易消化，并且非常美味，更健康，更好吃。

??当然，除了这样喝粥之外还有其他很多花样吃法，要想能够吃的更健康、更美味，有需要的朋友不妨紧跟本站更新来学习一下吧。

百姓源大米批发厂家-百姓源大米-龙水商贸(查看)由泰安龙水商贸有限公司提供。“大米，小米，花生油，食用油，玉米油，面条，面粉”选择泰安龙水商贸有限公司，公司位于：山东省泰安市岱岳经济开发区，多年来，龙水商贸坚持为客户提供好的服务，联系人：左经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。龙水商贸期待成为您的长期合作伙伴！