

今年新米粤北山区原生红米

产品名称	今年新米粤北山区原生红米
公司名称	巫松鉴
价格	8.00/千克
规格参数	品种:红米 等级:1 出糙率 :0 (%)
公司地址	中国 广东 清远市 广东省清远市连山县
联系电话	86 0763 8718091 13539428825

产品详情

品种	红米	等级	1
出糙率	0 (%)	整精米率	0 (%)
杂质	1.0 (%)	水分	13.5 (%)
谷外糙米	0 (%)	黄粒米	0 (%)
互混率	0 (%)	产地/厂家	清远连山

由于乡下没有专碾红米的碾米机，都是去村口的加工厂碾米，只有一台碾米机，碾出来的红米会有白色的米，属正常情况。介意的顾客请慎拍。谢谢

红米是传统的原始水稻，不是转基因，也不是杂交稻，产量偏低，是杂交稻的一半，都是农家自种，种子可以每年留。这些米的主要特点是：1) 山区原生水稻，生命活力强2) 一年只种一季，不象杂交稻那样种二季3) 无任何工业水污染，全部是山泉水灌溉生长的4) 没长过芽（因为农业是靠天的，收获时如果雨水多，谷物很容易长芽，但也能加工出大米）。有的米吃起来无味，可能是收获时长过芽了。5) 米粒外表不打食用机油（或食用腊）也不是陈化粮。现在米厂里出来的大米基本是要打食用腊的，看起来漂亮新鲜。样子和图示一样（实物图），需要量大的顾客可以提前预定，我们会在一个星期内发货。

【药名】红曲【别名】赤曲、丹曲、红米、福曲、红大米、红糟

性味：味甘，性温。

来源：为红本科红糯稻的种仁。

热量：每百克354千卡。

营养成分：蛋白质、糖类、膳食纤维、磷、铁、铜，维生素a、b、c等。

作用：红米含有丰富的淀粉与植物蛋白质，可补充消耗的体力及维持身体正常体温。它富含众多的营养

素，其中以铁质最为丰富，故有补血及预防贫血的功效。而其内含丰富的磷，维生素a、b群，则能改善营养不良、夜盲症和脚气病等毛病；又能有效舒缓疲劳、精神不振和失眠等症状。所含的泛酸、维生素e、谷胱甘肽胺酸等物质，则有抑制致癌物质的作用，尤其对预防结肠癌的作用更是明显。

功效：补血预防贫血、能有效缓解疲劳。

医用：红曲 或叫赤曲，系酿造中的副产品，不仅烹调食物用以着色，并入药。性味甘、温，无毒。

成分 含淀粉酶、胡萝卜色烯类。功用 健脾消食，活血化瘀。[妇人产后瘀血不下、腹痛]

红曲3—12克，加黄酒煎汁，趁温服下。[温热泄痢(急性肠炎)]

红曲15克，炒研细末，合六一散(飞滑石6份、生甘草1份组成)等分，每服2~9克，米汤送服，一日3次。

[妇人血气心腹痛] 赤曲、香附、乳香等分，共研细末，每次3克，温黄酒送服，一日3次。

[小儿头疮、黄水疮] 红曲炒研细末，麻油调敷患处，一日2次

1、中医理论认为红曲味甘性温，入肝、脾、大肠经；具有活血化淤、健脾暖胃消食等功效；可用于治产后恶露不净、淤滞腹痛、食积饱胀、赤白下痢、跌打损伤等症。2、近代医学研究报告认为，红曲具有降血压、降血脂的作用，含有相当高的胆固醇还原酶抑制剂，所含红曲霉素k可以有效的抑制肝脏中胆固醇的形成，达到减低血脂的作用；红曲米外皮呈紫红色，内心红色，微有酸味，味淡，它对蛋白质有很强的着色力，因此常常作为食品染色色素；红曲米与化学合成红色素相比，具有无毒、安全的优点，而且还有健脾消食、活血化淤的功效。

选购：挑选红米时，以外观饱满、完整、带有光泽、无虫蛀、无破碎现象为佳。

清洗：红米装于盆内，加适量清水，淘洗2-3次，去净杂质即可。

烹调：可作饭粥，可作汤羹，还可加工成风味小吃。

生津止渴芦根粥材料 芦根30克，红米50克。做法

芦根加清水1500毫升，煎煮至剩1000毫升，去渣，加入红米，煮成粥品即可。点评

经常食用，有清血生津止渴之功效。红糯排骨汤材料

排骨500克，红米100克，葱、姜、酱油、料酒、冰糖、植物油、八角各适量。作法 1.

红米洗净发泡1小时后，沥干水分，纱布包紧备用。排骨入滚水锅中烫至五成熟，取出备用。 2. 油锅烧热

，葱、姜爆油出味，加冰糖、酱，再放排骨于锅中翻炒，下料酒、八角略炒，加滚水适量，再将红米纱

包浸于锅中。大火煮沸后改小火焖烂即可。点评 红米中丰富的营养有效舒缓疲劳、精神不振、失眠等症

状，据说对夜盲症、脚气病也有疗效呢！红颜三味材料 红米100克，红豆50克，红枣10枚。作法 1.

先将红米、红豆、红枣洗净，用清水发跑至软备用。 2.

将红米、红豆入锅中加水适量煮粥，红枣去核，于粥沸时加入，文火再煮半小时即可。点评

有补血益气的作用，常食可令面色红润、皮肤细腻。尤其适合体质虚弱者者食用。红米莲心粥材料

红米50克，莲子心15克，红糖30克。]作法 1. 莲子心洗净备用。红米洗净发泡2小时后沥水备用。 2.

净锅内加适量水，放入红米、莲子心，中火煮沸后，改小火熬煮40分钟，加入红糖，拌均即可食。点评

红米温中养颜，莲子心益肾固精。失眠、心烦、梦遗及神经衰弱的男子不妨多食用。双糯血乌鸡材料

乌骨鸡1只，红米、长糯米各75克，老姜4片，盐、料酒适量。作法

1. 红米、长糯米洗净，清水发泡2小时，沥干装碗备用。

2. 乌鸡宰后去毛利净，取半只备用。宰鸡时鸡血滴入装有红米、长糯米的碗中，拌均后备用。 3. 油锅上

火，先爆香姜片，再放入鸡块，炒至鸡肉变色将熟，将拌好的红米、长糯米倒入，加盐、料酒，翻炒均

匀后，大碗盛出，移蒸锅内蒸30分钟即可。点评

红米有强脾健胃、消食活血之功效，与乌鸡、乌鸡血同煮，滋补作用更为明显，病后滋补尤为合适。

保存：装入有盖的容器中贮存，置于阴凉、通风、干燥处防潮防虫蛀，可保存较长时间。

禁忌：红米饭应该趁热食用，以免凉后有略硬的现象；肠胃功能不佳者，不宜多食。