



质的得天独厚的条件。因谷味随生长期长短而增减，故在种植方法上，均为旱田春播。耕前施足农家肥，耙平耨细，谷雨前后下种，品种以“东路阴天旱”为主，生长期一般在120天以上。

龙山小米籽大粒圆，色泽金黄，性粘味香，营养丰富，较其他品种养分含量高。特别是煮稀饭时，表面有一层黄亮的米质油，食之香味可口，是产妇、老人的佳补食品。用龙山小米磨面做粥别具风味，济南市有名的“八宝粥”“王家甜沫”等，均用龙山小米做原料。据中国农科院化验，此种小米含蛋白质11.2%、脂肪5.26%、赖氨酸0.25%、淀粉74.95%、维生素a和维生素b1及维生素b2的含量也超过其它小米。