

优质东北 五谷杂粮 小米 批发

产品名称	优质东北 五谷杂粮 小米 批发
公司名称	上海佳周贸易有限公司
价格	5.00/件
规格参数	品种:小米 等级:1 容重 :740 (g/l)
公司地址	上海市奉贤区南桥镇新建西路125号 - 205
联系电话	13901732250

产品详情

小米亦称粟米，古代叫禾，是谷子去壳后的产物，因其粒小，直径约1毫米左右，因此得名。

小米又称粟米，古称粟，又叫粱，是中国古代的“五谷”之一，也是北方人喜爱的主要粮食之一。小米分为粳性小米、糯性小米和混合小米

适宜于禁忌

一般人均可食用；

小米是老人、病人、产妇宜用的滋补品；

气滞者忌用；素体虚寒，小便清长者少食

如何挑选小米

看：正常的小米米粒大小、颜色均匀，呈乳白色、黄色或金黄色，有光泽，很少有碎米，无虫，无杂质。

闻：正常小米闻起来具有清香味，无其他异味。严重变质小米，手捻易成粉状或易碎，碎米多，闻起来微有异味或有霉变气味、酸臭味、腐败味和不正常的气味。

尝：正常小米尝起来味佳，微甜，无任何异味。次质、劣质小米尝起来无味、微有苦味、涩味及其他不良滋味

小米的生长环境:

小米的食用方法

小米锅巴的制作

原料:小米500g, 淀粉50g, 食用油、调味料各适量。做法: 1) 将淘洗干净的小米放入锅中煮成半熟, 捞出放入蒸锅中蒸制熟。2) 趁热拌入少量的油, 待小米饭冷却至室温时, 拌入淀粉。3) 用擀面杖将拌入淀粉的小米饭压成1-1.5mm厚的米片, 要折叠擀制3次, 再用刀切成小片。4) 取锅倒入食用油烧至7-8分热时, 下入米片, 炸制呈金黄色时捞出, 控掉余油, 趁热撒上调味料即可。小米南瓜粥的制作做法: 南瓜去皮切块, 小米洗净后用水浸泡20分钟; 准备半瓶开水, 倒入电饭锅中, 下小米煮30分钟; 煮小米时, 用搅拌机将南瓜打成泥(省略也行)。30分钟后, 加入南瓜同煮, 继续煮15分钟即可, 中间要时时搅一搅, 避免粘锅。

1. 先把红枣洗净, 用水浸泡30分钟。2. 山药洗净, 去皮。3. 切成片状。4. 小米淘洗干净。5. 锅里放水, 把红枣、小米放入锅中。6. 放入山药。7. 盖上锅盖, 按下煮粥键30分粥就做好了。8. 自动跳到保温功能。9. 做好的小米山药粥。10. 盛入碗中, 即可享用。

"优质东北 五谷杂粮 小米 厂家直销批发"的等级为1, 杂质 是1.0(%) , 色泽、气味为正常, 水分 是13.0(%) , 容重 为740(g/L) , 品种是小米, 产地/厂家为上海佳州食品贸易有限公司, 不完善率 是1.5(%)