东北有机香米 金禾

产品名称	东北有机香米 金禾
公司名称	镇江市京口康麦保健品经营部
价格	200.00/盒
规格参数	品牌:金禾 产品标准号:GB/T19630－2005
公司地址	中国 江苏 徐州市鼓楼区 大马路68号民生大厦1213室
联系电话	86 0516 83707678 13851761669

产品详情

品牌	金禾	卫生许可证	（黑）卫食证字（2007）第230184-000003号
产品标准号	GB/T19630－2005	净重	2.5（kg）
保质期	6（个月）	水分含量≤	14.5（%）
原产地	五常	生产厂家	金禾米业
储藏方法	常温	生产日期	新鲜出炉
售卖方式	包装	特产	否

大米作为中国人的传统主食已有5000多年的历史，超过6亿人口把大米作为主食或经营食用，中国年均消费量在1.2亿吨以上。然而就是这个人们习以为常的大米，这个看似的传统的市场，正在悄悄地发生蜕变。 随着人们物质生活的不断提高，大米正从低价时代向高价时代挺进，人们真正的需求不只是米的本身，而是米相承的文化。通过文化的彰显来表达自身的品味及身份。

五常素有“ 中国优质大米之乡 ”和“ 水稻王国 ”的美誉。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。

金禾单位的有机香米产自黑龙江五常有机食品基地，在水稻从种植到加工过程中，不使用任何人工合成的化肥、农药、生长调节剂，采用人工除草，并通过国家有机食品认证中心认证、检测，确实认定为纯天然、无污染的大米。是真正源于自然、富营养、高品质的环保型安全食品。大米的品质上乘，米粒均匀，色泽光亮，醇厚绵长，芳香四溢。

民以食为天，食以安为先 ”。作为质量安全型的食用大米必将是老百姓关心的重要问题。为此，金禾米

业所生产的“民辉”、“金禾泉”系列米经过申请，先后被国家绿色食品发展中心和国家有机食品认可委员会认定为“绿色食品”和“有机食品”，为广大消费者提供了有力的保障。多年来金禾香米靠品质、口碑不断赢得市场，也得到经销商、消费者的高度认可。

香喷喷熬粥六绝招:1、浸泡：煮粥前先将米用冷水浸泡半小时，让米粒膨胀开。这样做的好处：

a、熬起粥来节省时间；b、搅动时会顺着一个方向转；c、熬出的粥酥、口感好。

2、开水下锅：大家的普遍共识都是冷水煮粥，而真正的行家里手却是用开水煮粥，为什么？你肯定有过冷水煮粥糊底的经验吧？开水下锅就不会有此现象，而且它比冷水熬粥更省时间。

3、火候：先用大火煮开，再转文火即小火熬煮约30分钟。别小看火的大小转换，粥的香味由此而出！

4、搅拌：原来我们煮粥之所间或搅拌，是为了怕粥糊底，现在没了冷水煮粥糊底的担忧，为什么还要搅呢？为了“出稠”，也就是让米粒颗颗饱满、粒粒酥稠。搅拌的技巧是：开水下锅时搅几下，盖上锅盖至文火熬20分钟时，开始不停地搅动，一直持续约10分钟，到呈酥稠状出锅为止。

5、点油：煮粥还要放油？是的，粥改文火后约10分钟时点入少许色拉油，你会发现不光成品粥色泽鲜亮，而且入口别样鲜滑。

6、底、料分煮：大多数人煮粥时习惯将所有的东西一股脑全倒进锅里，百年老粥店可不这样做。粥底是粥底，料是料，分头煮的煮、焯的焯，最后再搁一块熬煮片刻，且绝不超过10分钟。这样熬出的粥品清爽不浑浊，每样东西的味道都熬出来了又不串味。特别是辅料为肉类及海鲜时，更应粥底和辅料分开。

镇江市京口康麦保健品经营部位于美丽的苏南城市－镇江，康麦是一家从事饮食科学研究，提倡天然、绿色、完整饮食消费理念，打造老百姓最受欢迎的全民健康大课堂和最喜爱的保健食品、营养食品为目标，同时从事国民饮食结构现状、食品安全问题调查研究，是集科普、销售、服务为一体的新兴健康产业，目标是通过对广大民众科学的引导，树立正确的生活方式，从而提高我国居民科学饮食素养和生活质量。自进入市场以来，以其先进的科普理念、饮食理念、强大的专家阵容以及过硬的产品质量，受到社会各界及广大民众的欢迎与认可。本公司主要产品：一.
基础粮油：１.来自东北大米之乡五常有机香米２.有着枸杞之乡美誉的宁夏枸杞/酥制枸杞
３.国内唯一具有保健食品批号调节血脂功效，产自中国农科院的燕麦片
４.ω-3脂肪酸含量植物之最，素有“陆地鱼油之称”的紫苏油
５.有着良好抗氧化、耐高温之称“中国式橄榄油”低温冷榨山茶油
６.不含增白剂的荞麦面、鸡蛋面、龙须面等膳食纤维强化挂面