

# 意大利CARPI ARBORIO阿波罗意大利米

产品名称	意大利CARPI ARBORIO阿波罗意大利米
公司名称	上海荣悦贸易有限公司
价格	42.00/千克
规格参数	品牌:CARPI卡比 卫生许可证:是 产品标准号:HACCP
公司地址	中国 上海市宝山区 上海市场中路3799弄40号
联系电话	86 021 56510692 13761552455

## 产品详情

品牌	CARPI卡比	卫生许可证	是
产品标准号	HACCP	净重	1 ( kg )
保质期	12 ( 个月 )	水分含量	5 ( % )
原产地	意大利	生产厂家	CARPI
储藏方法	阴凉干燥	售卖方式	包装
特产	是		

阿尔博里奥大米是一家意大利短粒大米。它被命名后，阿尔博里奥在波河平原，在那里种植。熟，是坚定的圆形颗粒，奶油，和耐嚼，由于这种高支链淀粉的水稻品种淀粉含量[1]，因此，他们有自己的淀粉味道，但与其他混合口味好。它是用来做烩饭，虽然卡尔纳罗利和vialone纳米是较常用来准备菜。阿尔博里奥大米也可用于水稻布丁。植物学上，阿尔博里奥是对水稻亚种的粳稻品种。

arborio rice carpi卡比阿波罗意大利米

carnaroli属大颗粒品种,米粒细长,煮出来的口感较细致绵密,却不会太过厚实,米粒较不容易煮烂,也更能保持完好形状。义大利人并没有食用很多稻米，但义大利以其烩饭闻名于世，并为此目的培育出多种稻谷，尤其是「arborio」。义大利人有句名言「稻米生在水里，死在葡萄酒里」。

「arborio」米因其形状与质地之故，成为义大利最广泛使用的稻米。颗粒大使得在烹调时，热气仅使表面被煮熟，穀芯仍然带硬，如同义大面的标准「外软内硬」所谓「al dente」的口感。形成义大利烩饭的的独特风味。

该粗短，水稻乳熟籽粒阿尔博里奥，一旦生长在意大利完全是为他们的价值高淀粉含量和随后的奶油烩饭给他们带来。我们进行了两次口味测试：最佳阿尔博里奥大米和第二个烩饭，以确定是否可以用不同类型的大米了。水稻品种大致为长粒，中粒，短粒分组或根据自己的熟长度和宽度。长粒大米约4倍，只要它是宽，中粒的两倍长，短粒为近圆形。在他们做饭主要是由两个淀粉的比例确定，（部分）构成米：直链淀粉和支链淀粉。前者不分解（糊化）加热时，后者没有。水稻直链淀粉的比例很高，那么，是长期，坚定的，离散的烹煮时，用较低的百分比（支链淀粉，从而更）米是短，淀粉，或“粘”。在成熟，在粮食的核心变形淀粉的结构，为企业，露齿中心烹煮时决策。为了找到最好的阿尔博里奥大米品牌，我们煮了两个国内种植的水稻和4阿尔博里奥意大利进口品牌的巴马烩饭批次，所有品牌，广泛应用于超级市场。令我们吃惊的是，赢得欢呼大米不是从启动，而是来自龙星国。杆洞米饭，叔叔本的，在这种情况下，也有不和谐，前米饭无误的味道。中期和短粒大米表现要好得多，大部分收入来自品酒者，谁同意成绩及格，即拥有所有与阿尔博里奥了这些批次奶油烩饭，虽然不是它的人牙牙咬。因此，它的短长？如果你在紧要关头，不能找到阿尔博里奥，一个可以接受的，但并非十全十美，一批中型的烩饭或短粒大米的外观。但求最佳烩饭，选择我们推荐的阿尔博里奥大米品牌之一。