

## 本溪大米 姿蕴【健康美味】 大米加工厂家

产品名称	本溪大米 姿蕴【健康美味】 大米加工厂家
公司名称	沈阳天顺祥米业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村
联系电话	15604013333

### 产品详情

沈阳天顺祥米业有限公司主要经营：许可项目：无；一般经营项目：粮食加工、销售。等产品。公司尊崇“踏实、拼搏、责任”的企业精神，并以诚信、共赢、开创经营理念，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，完善的技术，周到的服务，卓越的品质为生存根本，我们始终坚持用户至上用心服务于客户，坚持用自己的服务去打动客户。

记者来到了黑龙江省五常市。在一些大米批发点记者看到，和西安粮油批发交易市场类似，这里卖的大米也主要是五常长粒香和五常稻花香两种，尤其是稻花香在这里倍受推崇，也是当地大部分农民收入的主要来源。站在种着稻花香的田里，眼前虽然是只有二三十公分高的水稻秧苗，但记者还是闻到了淡淡的米香味。

煮粥虽然人人都会，但要煮好，也需要一定的程序和规范。煮粥用的米应在煮前3小时~4小时洗好并沥干。煮粥用水一次要添足，中途不可再加水。火候的掌握是先用大火烧开，然后转用小火慢煮，还要不时搅拌，以免糊锅。一直熬到水米柔腻如一，稻花香大米批发，才算完成。清代文人袁枚在《随园食单》中说：“见水不见米，非粥也；见米不见水，本溪大米，非粥也。必使水米融洽，柔腻如一，而后谓之粥。”蒸的米饭加开水泡之，大米加工厂家，虽然也是由水和米组成，那叫泡饭，长粒香大米厂家，不能称为粥，其滋补作用也远远赶不上粥。

分辨新米与陈米：看米胚（大米缺口处），新米白点多，腹白呈浅黄色，净白透亮颗粒均匀，很少有黄粒米；陈米腹白是深黄的，整体偏黄色，比较细碎，且透明度分布不均，大多散米有此特征。新米的尖端胚芽部的颜色呈现乳白色；陈米的胚芽部则呈黄褐色甚至是黑褐色。陈米上面的小裂纹有时较多，这是在受潮或者高温下产生的裂纹，多是保管储存不当造成的，焖煮米饭容易外烂里生，营养损失严重。

本溪大米-姿蕴【健康美味】-大米加工厂家由沈阳天顺祥米业有限公司提供。沈阳天顺祥米业有限公司（[www.sytsxmy.com](http://www.sytsxmy.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！